

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre **restaurant pédagogique "Le Marillac"** pour l'année scolaire 2018-2019 à partir du 11 octobre 2018.

Nous veillerons à vous servir au mieux de nos compétences.

Votre présence constituera un précieux encouragement pour nous et nos professeurs !

En attendant votre visite, nous vous prions d'accepter, Madame, Monsieur, Chers Clients, nos salutations les plus gastronomiques.

Les élèves et les professeurs de la section
"Cuisine Salle et Restaurateur" du Collège Roi Baudouin

Menus à 12 € les lundis et vendredis

Menus à 18 € les mardis et jeudis

comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Restaurant ouvert à partir de **12h30**.

Entrée par le 15, rue du Saphir (proche de la place Meiser).

Pour vos réservations : 02/743.28.78 (ligne directe accessible entre 10h30 et 14h00) ou 02/734.38.85 (secrétariat du Collège).

Lors des congés scolaires de Toussaint, Noël et Pâques, le restaurant est fermé. Merci d'en tenir compte.

Vous pouvez consulter nos menus sur notre site internet www.crbtechpro.be

Notre adresse e-mail est la suivante : lemarillac@crbtechpro.be

Des suggestions du chef selon les produits du marché vous attendent les lundis et vendredis ;
appelez-nous au 02/743.28.78 le lundi, mardi, jeudi ou vendredi entre 10h30 et 14h00 et nous
vous transmettrons avec plaisir le menu du jour demandé.

- **Soirée Tajine le vendredi 12/10/2018 à partir de 18h30 ouverte à toutes et tous sur réservation.**
- **Soirée gastronomique le vendredi 8 février 2018 à partir de 18h30 ouverte à toutes et tous sur réservation.**

MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS

Jours de fermeture :

Octobre fermé

Du 29 octobre au 02 novembre 2018 : congé de Toussaint

Le 16 novembre 2018

Du 10 décembre 2018 au 04 janvier 2019 : examens et vacances de Noël

Les 08 -18 et 22 février 2019

Les 1^{er} mars 2019 : stages

Du 04 au 08 mars : congé de Carnaval

Les 11 et 15 mars 2019

Le 05 avril

Du 08 au 22 avril 2019 : Vacances de Pâques

Fermeture annuelle le 07 juin 2019

Lundi 05/11/2018 et lundi 12/11/2018

Potage crécy

Croustillons de scampis sur lit de salade mesclun, Sauce tartare

Suprême de poulet sauce Archiduc pommes pont-neuf

Lundi 19/11/2018 et vendredi 30/11/2018

Potage Saint Germain

Œufs Chimay

Moules Marinière pommes frites

Choux chantilly

Tarte aux pommes

Lundi 03/12/2018 au Vendredi 07/12/2018

Potage Parmentier

Quiche Lorraine salade verte

Petits filets Strogonoff tagliatelles brunoise de légumes

Flan

Lundi 07/01/2019 au Vendredi 18/01/2019

Potage aux choux

Croustade d'œufs brouillés portugaise

Steak grillé Beurre Maitre d'hôtel pommes château, chicon braisé

Poire Belle-Hélène

Lundi 21/01/2019 au Vendredi 01/02/2019

Soupe de poissons

Gnocchis à la Parisienne

Carbonnade à la flamande pomme frites

4/4 aux pommes

Lundi 04/02/2019 au vendredi 15/02/2019

Quiche brocolis-saumon

Œufs mollet florentine

Pintadeau rôti gratin dauphinois haricots

Orange caramélisée à la mandarine sur un lit de glace vanille

Lundi 18/03/2019 au vendredi 29/03/2019.

Pizza aubergines et copeaux de parmesan

Soufflé aux fromages

Darne de colin pochée brunoise de légumes sauce vin blanc pommes de terre tournées

Mousse au chocolat

Lundi 01/04/2019 au vendredi 05/04/2019

Scampis frits sauce tartare

Gratin de saumon florentine sauce Mornay

Poularde pochée sauce suprême riz pilaf

Tarte Tatin sauce anglaise

Vendredi 26/04/2019

Choux salé au fromage et saumon fumé

Frisée aux lardons et son œuf dur

Saumon meunière coussinet d'épinards à l'échalote duo de pommes de terre

Crêpe au coulis de fruits rouges

Lundi 29/04/2019 au vendredi 10/05/2019

Moule vinaigrette

Filet de bar au duo d'asperges sauce vin blanc

Navarin d'agneau printanier pommes de terre tournées.

Tulipes aux fruits rouges sur glace et son coulis

A partir du 13/05/2018 : les élèves seront en révision et remédiation. Le restaurant reste ouvert.

MENUS DES MARDIS

Jours de fermeture :

Le 9 octobre 2018

Du 29 octobre au 02 novembre 2018 : congé de Toussaint

Du 10 décembre 2018 au 04 janvier 2019 : examens et vacances de Noël

Du 04 au 08 mars : congé de Carnaval

Le 19 mars

Du 08 au 22 avril 2019 : Vacances de Pâques

Fermeture annuelle le 07 juin 2019

CYCLE 1

(les 16-23 octobre ; les 06-13-20 novembre 2018)

Scampis à l'Espagnole, tombée de tagliatelle fraîche au pesto.

Ou

Tartelette au Brie et aux noisettes, mesclun parfumé à l'huile de noix.

Pintadeau rôti, crème à l'estragon.

Galettes moelleuses de pomme de terre et sauté mixte de légumes racines

Ou

Solettes meunières, Stoemp de légumes de saison au saumon fumé.

Sabayon préparé en salle / Crêpes Suzette

Ou

Tarte fine aux pommes, crème anglaise parfumée au Calvados

Ou

Bavarois aux poires en croute de speculoos

Café et Mignardises

CYCLE 2

(le 27 novembre et le 04 décembre 2018 ; les 08 - 15 - 22 et 29 janvier 2019)

Soupe de potimarron et navets aux pommes.

Ou

Waterzooi de poissons au Safran, jus de Moule et persil plat.

Entrecôte de bœuf grillée au gros sel, poivre vert flambé.

Légumes de saison, pomme Pont Neuf

Ou

Osso bucco de Lotte, linguine sautées.

Sabayon préparé en salle et ou Crêpes Suzette

Ou

Tarte aux noix et sirop d'érable

Ou

Panna Cotta au chocolat blanc et aux fruits de la passion

Café et Mignardises

CYCLE 3

(les 05-12-26 février ; les 26 mars et 02 avril 2019)

Croquette de fromages belges et persil frit

Ou

Gratin de chicons au saumon fumé, sauce Mousseline

Magret de canard rôti, sauce Bigarade et légumes glacés

Rôsti de pommes de terre nouvelles et chicons

Ou

Filet pur de porc laqué et son Chutney de mangue

Pommes de terre écrasées à l'huile de truffe

Sabayon préparé en salle et ou Crêpes Suzette

Ou

Clafoutis caramélisé aux fruits de saison et parfumé à la Cardamome

Ou

Gâteau « St Honoré »

Café et Mignardises

Du 07 mai au 28 mai inclus menus de révisions et suggestions (communiqués ultérieurement)

Examens de qualifications les mardis 04 et 11 juin 2019

(sous réserve de modifications)

MENU DES JEUDIS

Jours de fermeture :

Le 11 octobre 2018 : restaurant complet

Du 29 octobre au 02 novembre 2018 : congé de Toussaint

15 novembre 2018: journée pédagogique

Du 10 décembre 2018 au 04 janvier 2019 : examens et vacances de Noël

Du 04 au 08 mars : congé de Carnaval

Les 14 et 21 mars

Du 08 au 22 avril 2019 : Vacances de Pâques

Le 30 mai : congé de l'Ascension

Fermeture annuelle le 07 juin 2019

CYCLE 1

(les 18 et 25 octobre ; les 08 et 22 novembre 2018)

Consommé de bœuf aux légumes croquants

Ou

Noix de St Jacques poêlées, Chou chinois, Emulsion au thé Matcha

Pièce de bœuf façon beurre café de Paris

Panais glacés aux choux de Bruxelles, Purée de patates douces aux piments et herbes

Ou

Tataki de thon rouge au sésame grillé, riz basmati et légumes asiatiques

Sabayon préparé en salle

Ou

Gâteau « Opéra »

Ou

Mangue rôtie , minestrone de fruits exotiques

Café et Mignardises

CYCLE 2

(les 29 novembre et 06 décembre ; les 10-17-24-31 janvier 2019)

Beignets de cervelle, sauce tartare maison

Ou

Petites tartes tatin de Crottins de Chavignol aux échalotes

Ou

Salade du « chef »

Rognons et ris de veau à la dijonnaise

Courgette farcie de légumes façon Niçoise, pommes gaufrettes

Ou

Filet de sole à la crème et aux fines herbes

Mousses de légumes de saison, pommes persillées

Sabayon préparé en salle

Ou

Cheesecake aux fruits rouges et spéculoos

Ou

Gâteau « Paris Brest »

Café et Mignardises

CYCLE 3

(les 07-14-21 février ; les 28 mars et 04 avril 2019)

Bouillabaisse de poissons
Ou
Véritables rouleaux de printemps aux crevettes, salade fraîche de saison

Carré d'agneau persillé, sauce au thym
Lentilles et carottes tournées, pomme Dauphine
Ou
Filet de barbue « Bonne Femme », spaghettis de légumes, pommes persillées

Sabayon préparé en salle
Ou
Tarte au citron meringuée
Ou
Sorbet aux fruits de la passion et mangues grillées

Café et Mignardises

Du 09 au 31 mai inclus : menus de révisions et suggestions (communiqués ultérieurement)

Examens de qualifications le jeudi 06 juin 2019

(sous réserve de modifications)