

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre **restaurant pédagogique "Le Marillac"** pour l'année scolaire 2019-2020 à partir du 24 septembre 2019.

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.
Le menu comprend une entrée, un plat et un dessert.

Restaurant ouvert à partir de **12h00**.

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

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

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

Soirée gastronomique le vendredi 14 février 2020 à partir de 18h30 ouverte à toutes et tous sur réservation.

Vous pouvez consulter nos menus sur notre site internet www.crbtechpro.be
Notre adresse e-mail est la suivante : lemarillac@crbtechpro.be

MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS

CYCLE 1

(Restaurant ouvert le 30 septembre ; les 4-7-14-18 et 25 octobre 2019)

Salade niçoise

ou

Champignons à l'escargot

Poulet rôti, bouquetière de légumes, pomme de terre château

ou

Saumon sauté, fondue de poireaux aux lardons, pomme de terre duchesse

Kilomètre aux fruits, crème pâtissière

ou

Coupe de glace

CYCLE 2

(Restaurant ouvert les 25-29 novembre ; les 2-6 décembre 2019)

Oeufs Chimay

ou

Goujonnettes de poissons, sauce tartare

Carbonnade à la flamande, frites

ou

Jambonneau de volaille au curry, riz pilaf

Bûche de Noël

CYCLE 3

(Restaurant ouvert les 13-17-20-24-27-31 janvier 2020)

Quiche au gré du chef

ou

Coquille du pêcheur

Steak de bœuf grillé, chicon, frites

ou

Médaille de porc, sauce charcutière, pomme de terre Arlie, légumes du jour

Crêpes mikado

ou

Beignet aux pommes, glace

CYCLE 4

(Restaurant ouvert les 3-7-17-21 février 2020)

Tartelette à la Portugaise

ou

Tartine de bar à la duxelle, sauce vin blanc

Bœuf bourguignon, pomme de terre château

ou

Poulet basquaise, tagliatelles

Choux à la chantilly

ou

Mousse au chocolat, coulis de framboises

CYCLE 5

(Restaurant ouvert les 15-18-25-29 mai et 5-8 juin 2020)

Menus communiqués ultérieurement

MENUS DES MARDIS

CYCLE 1

(Restaurant ouvert les 24 septembre ; 1^{er} octobre ; les 05-12-19-26 novembre 2019)

Scampis à l'Espagnole, tombée de tagliatelles fraîches au pesto

Ou

Velouté de volaille aux fines herbes

Rôti de veau aux olives noires et citrons confits

Risotto aux champignons sauvages

Ou

Solettes meunières, stoemp de légumes de saison au saumon fumé

Sabayon préparé en salle ou Crêpes Suzette

Ou

Tarte fine aux pommes, crème anglaise parfumée au Calvados

Ou

Salade de fruits frais

Menu Gibier sur réservation le 03 décembre 2019

CYCLE 2

(Restaurant ouvert les 14-21-28 janvier, 04 et 12 février 2020)

Quiche à la ciboulette et au cresson

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, linguines sautées

Sabayon préparé en salle ou Crêpes Suzette

Ou

Tarte aux noix et sirop d'érable

Ou

Salade de fruits frais

CYCLE 3

(Restaurant ouvert le 18 février ; les 03-10-17-24 et 31 mars 2020)

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

Rösti de pommes de terre nouvelles et chicons

Ou

Dos de cabillaud, crumble de parmesan et fines herbes

Pommes de terre écrasées à l'huile de truffe

Légumes de saison

Sabayon préparé en salle ou Crêpes Suzette

Ou

Clafoutis caramélisé aux fruits de saison et parfumé à la cardamome

Ou

Salade de fruits frais

Menus du 3^{ème} trimestre : Révisions-suggestions (communiqués ultérieurement)

(sous réserve de modifications)

MENU DES JEUDIS

CYCLE 1

(le 03 octobre ; les 07-21-28 novembre 2018)

Petite crème brûlée au parmesan et tomates cerises, parfumée à l'huile de basilic

Ou

Noix de St Jacques poêlées, chou chinois, émulsion 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, mayonnaise au wasabi , riz basmati et légumes asiatiques

Sabayon préparé en salle

Ou

Gâteau « Opéra »

Ou

Salade de fruits frais

Menu Gibier sur réservation le 05 décembre 2019

CYCLE 2

(les 16-23-30 janvier; 06 février 2020)

Cappuccino de champignons sauvages

Ou

Petites tartes tatin de crottins de Chavignol aux échalotes

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

Salade de fruits frais

CYCLE 3
(le 20 février ; les 12-19 mars et le 02 avril 2020)

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
Salade de fruits frais

Menus du 3^{ème} trimestre : Révisions-suggestions (communiqués ultérieurement)

(sous réserve de modifications)