



Institut
Sainte-Marie
st2m.be

148, Rue Cockerill à 4100 Seraing

04/337.04.43



**Les élèves de la section Restaurateur-Restauratrice
ont la joie de vous annoncer leurs menus
pour la période d'avril à juin 2022.**

Chers clients,

Voici venu le mois d'avril et avec lui le retour du printemps, des hirondelles, des jours plus longs et bien entendu de notre traditionnel souper de printemps préparé par nos élèves de 5^{ème} année. C'est avec un immense plaisir que nous vous y convions.

Vous le savez, votre présence au restaurant didactique nous est particulièrement précieuse et vos encouragements pour nos jeunes participent à leur motivation à s'inscrire dans le métier de restaurateur-trice.

Après les vacances qui, nous l'espérons, seront très heureuses pour vous tous, nous vous attendons pour un moment de plaisir gourmand.

D'ores et déjà, une très heureuse fête de Pâques !

A très bientôt !

Anne-Catherine Marichal, Directrice

Informations pratiques

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de réserver au plus tard le mercredi de la semaine précédente soit :

- en téléphonant à l'accueil de l'école au **04/337.04.43**
- en envoyant un e-mail à Madame Adam, notre cheffe d'atelier :
padam@ismseraing.be

Lors de votre réservation, n'oubliez pas de communiquer votre numéro de téléphone au cas où des facteurs indépendants de notre volonté nous contraindraient à annuler la prestation.

Une formule boissons comprises (un apéritif, eaux et vin à discrétion, un café) vous est proposée pour la somme de 10 € à laquelle d'ajoute le prix du menu.

Pour que nos étudiants puissent effectuer leur travail dans de bonnes conditions, le restaurant ouvre ses portes à 12h. Nous nous permettons également de vous rappeler que nous sommes une école et que, par conséquent, nous vous demandons de quitter l'établissement pour 14H30.



Nous espérons que les menus qui vous seront proposés réveilleront votre gourmandise et vous donneront ainsi l'envie de nous rejoindre pour partager un moment convivial au cœur de notre école.:

- les mardis et mercredis : les élèves de 5^{ème} année
- les jeudis et vendredis : les élèves de 6^{ème} - 7^{ème} année

Mardi 19 avril 2022 menu à 14,5 €

*Saumon belle-vue
Steak grillé aux deux sauces, frites, salade
Tiramisu*

Mercredi 20 avril 2022 menu à 14,5 €

*Mosaïque de poisson, salade, sauce citronnée
Emincé de bœuf aux petits oignons, riz
Tartelette au citron meringuée*

Jeudi 21 avril 2022 menu à 16,5 €

*Soupe au pistou
Lapin aux pruneaux, pommes batailles
Pavlova aux fruits rouges*

Vendredi 22 avril 2022 le restaurant sera fermé à midi afin de permettre la mise en place de notre souper de printemps. Découvrez-en le menu à la page suivante !

Mardi 26 avril 2022 *Restaurant fermé - élèves en stage.*

Mercredi 27 avril 2022 *Restaurant fermé - élèves en stage.*

Jeudi 28 avril 2022 menu à 16,5 €

*Aspic de truite, brunoise de légumes, salade gourmande
Dos de cabillaud rôti, émulsion citronnée, couscous perlé aux légumes
Café liégeois*

Vendredi 29 avril 2022 menu à 16,5 €

*Aspic de truite, brunoise de légumes, salade gourmande
Dos de cabillaud rôti, émulsion citronnée, couscous perlé aux légumes
Café liégeois*

Souper de printemps

Vendredi 22 avril à partir de 18h30



Trio d'amuse-bouche

—

Velouté aux asperges

—

*Feuilleté de poisson, légumes de printemps
et sauce veloutée*

—

Granité à l'estragon

—

*Filet d'agneau, bouquetière de légumes
et gratin dauphinois*

—

Assiette gourmande

Formule « all in » 47 €

Menu, apéritif, eaux et vin à discrétion, café

N'hésitez pas à faire votre réservation pour le **1 avril 2022**.

En contactant Madame Adam, notre cheffe d'atelier,
par mail padam@ismseraing.be ou par téléphone [04/337.04.43](tel:04337.04.43)
puis en réalisez un versement au compte BE30 0011 6093 59 11
avec en communication votre nom et le nombre de menus.

Le restaurant sera uniquement accessible via le parking à l'arrière de l'école.

Mardi 3 mai 2022 *Restaurant fermé - élèves en stage.*

Mercredi 4 mai 2022 *Restaurant fermé - élèves en stage.*

Jeudi 5 mai 2022 menu à 16,5 €

Menu asperges

*Feuilleté d'asperges et saumon fumé, émulsion au basilic
Filet de poularde, asperges à l'ail des ours, flan de pommes de terre
Dôme glacé à la rhubarbe et aux asperges vertes*

Vendredi 6 mai 2022 menu à 16,5 €

Menu asperges

*Asperges à la flamande sauce mousseline
Paupiette de sole, duo d'asperges, nage de crevettes aux agrumes
Feuilleté glacé aux asperges et soupe de fraise*

Mardi 10 mai 2022 menu à 14,5 €

Menu brasserie

*Tomates aux crevettes
Véritable américain, frites, salade
Profiteroles glacées*

Mercredi 11 mai 2022 menu à 14,5 €

Menu brasserie

*Toast aux champignons de Paris
Papillote de poisson, purée
Moelleux au chocolat*

Jeudi 12 mai 2022 menu à 16,5 €

Minestrone

*Ossobucco, tagliatelles
Tiramisu aux framboises*

Vendredi 13 mai 2022 menu à 18,5 €

Menu Thaïlandais

par les élèves de 7^{ème} cuisine internationale

Mardi 17 mai 2022 menu à 14,5 €

Menu asperges

Feuilleté d'asperges au saumon fumé, émulsion citronnée
Filet de bar en papillote, purée d'asperges vertes au piment d'Espelette
Soupe de fraise et asperges blanches

Mercredi 18 mai 2022 menu à 14,5 €

Menu asperges

Asperges en deux façons : mousseline et flamande
Risotto de scampis aux asperges vertes
Crème brûlée aux asperges, écrasé de fraises

Jeudi 19 mai 2022 menu à 16,5 €

Feuilleté provençale
Truite meunière, flan d'épinards, pommes Duchesse
Soupe de fraises flambées au poivre vert

Vendredi 20 mai 2022 menu à 18,5 €

Menu Liégeois
par les élèves de 7^{ème} cuisine internationale

Mardi 24 mai 2022 menu à 14,50 €

Tapenade aux asperges
Couscous royal
Salade d'oranges

Mercredi 25 mai 2022 menu à 14,50 €

Tapenade aux asperges
Couscous royal
Salade d'oranges

Jeudi 26 mai 2022 *Restaurant fermé - Jeudi de l'Ascension*

Vendredi 27 mai 2022 menu à 18,5 €

Menu Grec
par les élèves de 7^{ème} cuisine internationale

Mardi 31 mai 2022 menu à 14,5 €

*Feuilleté de chèvre chaud au miel
Canard laqué, riz cantonais
Beignets aux pommes*

Mercredi 1 juin 2022 menu à 14,5 €

*Brochette de scampis, deux sauces, salade
Caille à la liégeoise, gratin de pommes de terre
Brésilienne*

Jeudi 2 juin 2022 menu à 16,5 €

*Soupe à la bière et à l'ail
Filet de dinde aux pêches et au Boursin, purée
Coque en chocolat farcie de fraises*

Vendredi 3 juin 2022 menu à 18,5 €

*Menu Espagnol
par les élèves de 7^{ème} cuisine internationale*

**Nous vous souhaitons d'agréables vacances d'été
et serons heureux de vous accueillir dès septembre prochain !**

Sur demande, nous pouvons vous renseigner sur la composition de nos mets et ainsi vous apporter les meilleurs conseils lors de votre commande.

Liste des 14 allergènes alimentaires

www.favv-afscs.be/consommateurs (03/10/2021)

- ✓ Fruits à coque
- ✓ Sulfites
- ✓ Céréales contenant du gluten
- ✓ Céleri et produit à base de
- ✓ Moutarde et produit à base de
- ✓ Graines de sésame et produit à base de
- ✓ Arachides et produit à base de
- ✓ Soja et produit à base de
- ✓ Lupin et produit à base de
- ✓ Œufs et produit à base de
- ✓ Lait et produit à base de
- ✓ Mollusques et produit à base de
- ✓ Poissons et produit à base de

