



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: **04 / 337.04.43**
- en envoyant un **mail à M^{me} Adam**, notre cheffe d'atelier:
Attention!!! Nouvelle adresse mail: **padam@st2m.be**

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

Le restaurant ouvre ses portes à **12h** et l'accueil se fait jusqu'à 12h30.
 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 disposons d'un terminal de paiement électronique.

	4^{es} Lundi et mardi	5^{es} et 6^{es} Jeudi et vendredi
2 services	13 €	15 €
3 services	18 €	20 €
Plat unique	8 €	10 €
Forfait boissons à 12 €, comprenant 1 apéritif, 2 verres de vin, l'eau et 1 café ou thé		
Menu des 7^{es} Cuisine internationale: 25 €		



VENDREDI 6 NOVEMBRE

CONSOMMÉ CÉLESTINE

CAILLE AUX DEUX SAUCES, PURÉE DE CHOU ROUGE ET POMMES GRANNY

DUO DE BEIGNETS (POIRE - BANANE)

LUNDI 9 NOVEMBRE

QUICHE LORRAINE

FILET DE MERLAN MEUNIÈRE, FLAN D'ÉPINARDS, SAUCE TARTARE, PDT DUCHESSE

GAUFRE DE LIÈGE

MARDI 10 NOVEMBRE

QUICHE OCÉANE

PLIE AU BEURRE BLANC, LÉGUMES TOURNÉS, PURÉE

GAUFRE DE BRUXELLES

JEUDI 12 & VENDREDI 13 NOVEMBRE

RESTAURANT FERMÉ : MISE EN PLACE & SOUPER D'AUTOMNE

LUNDI 16 NOVEMBRE

POTAGE DUBARRY

BOULET À LA LIÉGEOISE, SALADE, FRITES

BEIGNETS DE POMMES

MARDI 17 NOVEMBRE

MENU DES 7^{ES} - AU CHOIX

MENU ITALIEN

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES

SALTIMBOCA DE VEAU, PÂTES FRAICHES

TIRAMISU FAÇON CANNOLI

OU

MENU CALIFORNIEN

SALADE CALIFORNIENNE ET SON TOAST

AVOCADO CHICKEN FOOD, COURGE ET CHOU KALE, PATATE DOUCE

APPLE PIE REVISITÉE

JEUDI 19 NOVEMBRE

TERRINE DE GIBIER, CONFITURE D'OIGNONS ET TOAST

GRENADIN DE VEAU ZINGARA, POMMES DE TERRE BATAILLE

ILE FLOTTANTE

VENDREDI 20 NOVEMBRE

CHOU FARCI AUX CRUSTACÉS, BISQUE HOMARDINE

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FINE CHAMPAGNE, FAGOTIN DE HARICOTS, TAGLIATELLES FRAÎCHES

GLACE AUX ÉPICES

LUNDI 23 NOVEMBRE

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS

CORDON BLEU, TOMATE RÔTIE, TAGLIATELLES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MARDI 24 NOVEMBRE

CRÈME DE CAROTTES ET BUTTERNUT

OISEAU SANS TÊTE, SALSIFIS, GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

BROWNIES

JEUDI 26 NOVEMBRE

RESTAURANT FERMÉ : NOS ÉLÈVES SUIVENT UNE INITIATION À L'ŒNOLOGIE

VENDREDI 27 NOVEMBRE

LES SIX BELLES CREUSES GRATINÉES AU CHAMPAGNE

FILET DE PORCELET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MOUTARDE DE MEAUX,
TARTELETTE DE LÉGUMES, GRATIN DAUPHINOIS

MARRONS GLACÉS

LUNDI 30 NOVEMBRE

ŒUF FLORENTINE

ROSBEEF AUX CHAMPIGNONS, GRATIN DE POMMES DE TERRE

POIRE BELLE-HÉLÈNE

MARDI 1^{ER} DECEMBRE

ŒUF EN MEURETTE

RÔTI DE PORC DIJONNAISE, SALADE, CROQUETTES

POMME AU FOUR

JEUDI 3 DECEMBRE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS À L'AIL

FILET DE BICHE, SAUCE GRAND VENEUR, POIRE AUX AIRELLES, CWÈNE DI GATTE

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

VENDREDI 4 DECEMBRE

PÂTÉ DE GIBIER, TOAST BRIOCHÉ, CONFITURE D'AGRUMES

LOTTE AUX POIREAUX, PURÉE DE POMMES DE TERRE

TRIO DE PROFITEROLES, CARAMEL, AMANDES EFFILÉES

LUNDI 7 DECEMBRE
GROSSE SOUPE WALLONNE

SALADE LIÉGEOISE, SAUCISSE RÔTIE

PROFITEROLES

MARDI 8 DECEMBRE
SOUPE PAYSANNE

POTÉE AUX BROCOLIS, SAUCISSE RÔTIE

CHOUX PÂTISSIERS

JEUDI 10 DECEMBRE

GÂTEAU DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES, COULIS DE TOMATES

FILET DE POISSON BLANC FAÇON DUGLÉRÉ, MOUSSELINE DE POIREAUX

BUCHETTE PRALINÉ, GLACÉE CHOCOLAT

VENDREDI 11 DECEMBRE

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ACIDULÉ

CIVET DE MARCASSIN, CHICONS BRAISÉS, CROQUETTES

OMELETTE NORVÉGIENNE



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE BELLES ET HEUREUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE!

NOUS VOUS RETROUVERONS DÈS LE MARDI 5 JANVIER 2027
POUR DE NOUVELLES AVENTURES GUSTATIVES.

