

Les élèves de la section Restaurateur-Restauratrice ont la joie de vous annoncer leurs menus pour la période de mars à avril 2024.





Les élèves de 7ème cuisine internationale vous proposerons leur menu au prix de 25€.

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de réserver <u>au plus tard le</u> <u>mercredi de la semaine précédente</u> 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 <u>communiquer la formule choisie ainsi</u> <u>que votre numéro de téléphone</u> au cas où des facteurs indépendants de notre volonté nous contraindraient à annuler la prestation.

Pour que nos étudiants puissent effectuer leur travail dans de bonnes conditions, **le restaurant ouvre ses portes à 12h**, <u>l'accueil se fait jusqu'à 12h3o</u>. Nous nous permettons également de vous rappeler que nous sommes une école et que, par conséquent, nous vous demandons de **quitter l'établissement** <u>pour 14H3o</u>.



Nous disposons d'un terminal de paiement électronique. Merci de privilégier ce mode de paiement.

#### Jundi 11 mars 2024

Soupe à l'oignons gratinée

Filet de poisson pané, salade, sauce tarare

Salade d'agrumes, sabayon au vin blanc

#### Mardi 12 mars 2024

Croquette de volaille, coulis de tomates

Rosbeef, légumes racinés glacés au beurre, pommes noisettes

Crème brûlée

#### Jendi 14 mars 2024

Quiche au saumon

Waterzoï de poularde au Riesling, pommes de terre tournées

Duo de mousse au chocolat et gaufrette

#### Vendredi 15 mars 2024

Terrine de lièvre, confit d'oignons et toast

Dorade en papillote, beurre d'anchois, tagliatelles de légumes, pommes de terre natures

Crêpes Comédie Française ou Plateau de fromages

#### Jundi 18 mars 2024

Quiche aux oignons

Steak champignons crème, pommes allumettes

Glace brésilienne

#### Mardi 19 mars 2024

Potage Parisien

Côte de porc Dijonnaise, chicons braisés, pommes duchesse

Salade de fruits frais, sabayon au vin blanc

#### Jendi 21 mars 2024

Tartare de saumon à l'aneth, cappuccino de légumes

Magret de canard au poivre rose, céleri rave, pommes dauphine

Savoir garni



Le restaurant sera fermé du vendredi 22 mars au lundi 1 avril 2024 inclus.



#### Mardi 2 avril 2024

Crème de légumes oubliés

Blanquette de veau, croquettes

Crème caramel

## Jendi 4 avril 2024

Petits gris de Namur au beurre d'ail

Tournedos, légumes tournés, pomme de terre à la ciboulette

Mille-feuilles pistache-framboise

# Vendredi 5 avril 2024

Scampis frits aux deux sauces

Entrecôte grillée sauce choron, salade, pommes frites

Javanais

## Lundi 8 avril 2024

Velouté Andalou

Bouchée à la reine, pommes frites

Nid de Pâques

# Mardi 9 avril 2024

Velouté d'asperges

Pavé de saumon sur lit de poireaux, pommes de terre persillées

Sorbet citron meringué

## Jendi 11 avril 2024

Soufflé aux trois fromages

Magret de canard au poivre vert, salade, pommes Pond Neuf

Charlotte aux fruits de saison

# Vendredi 12 avril 2024

Soupe de poissons, rouille, croûtons

Suprême de dinde, coulis de poivrons rouges, gratin dauphinois

Crème brûlée

# Lundi 15 avril 2024

Crème Dubarry

Filet de poisson meunière, flan d'épinards, purée

Choux pâtissier

# Mardi 16 avril 2024

Minestrone

Escalope panée sauce tomate, tagliatelles

Crème renversée



Le restaurant sera fermé le jeudi 18 et vendredi 19 à midi afin de permettre la mise en place de notre souper de printemps.

Découvrez le menu à la page suivante !



# É saveurs de Marie

#### SOUPER DE PRINTEMPS Vendredi 19 avril à partir de 18h30

Formule «in» 49 € Menu, apéritif, eaux et vin, café.

Amuse-bouches

Carpaccio de gambas, meli mélo d'asperges, émulsion parfumée à l'aneth

Veloutée Agnès Sorel

Sorbet aux agrumes et gin belge

Mignon de porcelet en croûte de persil, corbeille de légumes poêlés, espuma de jambon d'Ardenne

Saint Honoré

#### Nous attendons votre réservation pour le <u>4 avril 2024</u>.

En contactant Madame Adam, notre cheffe d'atelier, par mail padam@ismseraing.be ou par téléphone 04/337.04.43

Puis en réalisant un versement au compte BE30 0011 6093 5911 avec en communication votre nom et le nombre de menus. La réservation ne sera effective qu'à la réception du paiement.



# Lundi 22 avril 2024

Salade Italienne

Cordon bleu sauce tomate, carottes Vichy, tagliatelles

Tiramisu

# Mardi 23 avril 2024

Salade Niçoise

Au choix : steak haché ou américain, salade, pommes Pond Neuf

**Profiteroles** 

Jendi 25 avril 2024

Restaurant fermé

## Vendredi 26 avril 2024

Tartare de saumon, pommes Granny

Dorade en papillote aux petits légumes, flan de pommes de terre tomaté

Tarte tatin

Le restaurant sera fermé du 29 avril au 10 mai 2024 inclus.

Nous vous retrouverons dès le lundi 13 mai 2024 pour de nouvelles découvertes gustatives.

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 :

