



Saveurs DE MARIE

RESTAURANT DIDACTIQUE

Les élèves de la section *Restaurateur-Restauratrice* ont la joie de vous annoncer leurs menus pour la période de janvier à février 2024.

TARIF

	4ème LUNDI ET MARDI	5 - 6ème JEUDI ET VENDREDI
3 services	18€	20€
2 services	13€	15€
Plat unique	8€	10€

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

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 la formule choisie ainsi que votre numéro de téléphone** 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, 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.**

NEW

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

Lundi 8 janvier 2024

Restaurant fermé

Mardi 9 janvier 2024

Omelette

Au choix : fromage, jambon, champignons, fines herbes

Emincé de poulet au curry de Madras, couscous perlé

Moka

Jeudi 11 janvier 2024

Ravioles ricotta-épinards sauce au mascarpone

Pavé de saumon sauce Champagne, légumes d'hiver, écrasé de pommes de terre

Ananas flambé au Rhum

*à la
Carte*

Suggestion de saison - 12,5€

Choucroute garnie

Vendredi 12 janvier 2024

Charlotte de pommes de terre aux scampis et petits légumes

Pièce de bœuf Wellington, frites de patate douce, chicon braisé

Tarte tatin et glace au caramel beurre salé

à la
Carte

Suggestion de saison - 12,5€

Choucroute garnie

Lundi 15 janvier 2024

Restaurant fermé

Mardi 16 janvier 2024

Restaurant fermé

Jeudi 18 janvier 2024

Terrine de gibier, confiture d'oignons

Râble de lièvre sauce grand Veneur, pomme aux airelles,
croquettes

Tiramisu aux spéculoos

*à la
Carte*

Suggestion de saison - 12,5€

Choucroute garnie

Vendredi 19 janvier 2024

Cassolette de fruits de mer sauce Nantua

Gigot d'agneau, tian de légumes, pommes de terre grenailles

Moelleux au chocolat

*à la
Carte*

Suggestion de saison - 12,5€

Choucroute garnie

Lundi 22 janvier 2024

Restaurant fermé

Mardi 23 janvier 2024

Restaurant fermé

Jeudi 25 janvier 2024

Soupe de poissons en croûte, rouille

Cuisse de lapin aux olives, tagliatelles au beurre et champignons

Œuf à la neige

Vendredi 26 janvier 2024

Feuilleté de ris de veau au Riesling

Dorade royale en croûte de sel, beurre blanc, épinards, pommes de terre nature

Charlotte poires-chocolat

Lundi 29 janvier 2024

Crème Crécy

Oiseau sans tête, purée de brocolis

Gâteau poires-amandes

Mardi 30 janvier 2024

Quiche Lorraine

Waterzooi à la Gantoise, pommes de terre nature

Crêpes aux pommes

*Jeu*di 1 février 2024

Consommé Célestine

Pintadeau au thym, gratin de légumes, pommes de terre rissolées

Tulipe glacée aux pommes et émulsion au vin jaune

*Vend*redi 2 février 2024

Tartiflette d'escargots au Munster

Gigot d'agneau thym et miel, ratatouille, pommes de terre rissolées

Crêpes normande flambées au Calvados

*Lun*di 5 février 2024

Encornets forcis sauce tomate

Couscous, mixed grill

Salades d'agrumes

Mardi 6 février 2024

Crème Crécy

Oiseau sans tête, purée de brocolis

Gâteau poires-amandes

Jeudi 8 février 2024

Escalope de foie gras sur toast brioché

Escalope Parmigiana, tagliatelles

Omelette Norvégienne

Vendredi 9 février 2024

Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, crème Balsamique

Cabillaud grillé, beurre de crustacés, tagliatelles de légumes,
purées aux herbes

Plateau de fromages belges

Lundi 12 février 2024

Restaurant fermé

Mardi 13 février 2024

Restaurant fermé

Jeudi 15 février 2024

Restaurant fermé

Vendredi 16 février 2024

Les élèves de 7ème cuisine internationale vous proposent un menu à la découverte de la *gastronomie asiatique*.



Lundi 19 février 2024

Œuf poché Florentine

Poule au pot, riz pilaf

Crème renversée

Mardi 20 février 2024

Potage Parisien

Côte de porc Dijonnaise, chicon baisé, pommes duchesse

Salade de fruits

Jeu-di 22 février 2024

Cassolette de moules

Goujonnette de volaille aux fruits secs, gratin de légumes,
riz sauvage

Tartelette au citron meringuée

Vendredi 23 février 2024

Soupe de poissons, rouille et croûtons

Steak flambé aux 3 poivres, chicon braisé, pommes Pont Neuf

Moelleux au chocolat

Le restaurant sera fermé du 26 février au 8 mars 2024 inclus.

Nous vous retrouverons dès le 11 mars 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 :



FRUITS À COQUE



SULFITES



CÉRÉALES CONTENANT
DU GLUTEN



CÉLERI



MOUTARDE



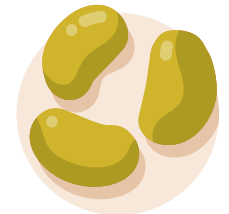
GRAINES DE SÉSAME



ARACHIDES



SOJA



LUPIN



ŒUFS



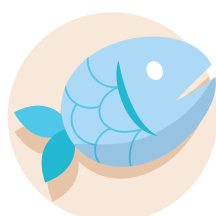
LAIT



MOLLUSQUES



CRUSTACÉS



POISSONS