



Saveurs
DE MARIE
RESTAURANT DIDACTIQUE

Les élèves de la section *Restaurateur-Restauratrice* ont la joie de vous présenter leurs menus pour la période de novembre à décembre 2023.

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 proposeront 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.

Une formule boissons comprises (un apéritif, eaux et vin à discrétion, un café) vous est proposée pour la somme de 12€ à laquelle s'ajoute le prix du menu.

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 6 novembre 2023

Restaurant fermé – Les élèves sont en formation : barista, cuisson sous vide à basse température.

Mardi 7 novembre 2023

Œufs mimosa

Coquelet en crapaudine, pdt rissolées, petits pois

Tartes aux pommes

Mardi 7 novembre 2023

Feuilleté de ris de veau au Riesling

Dorade royale en croûte de sel, beurre blanc, épinards, pdt nature

Charlotte aux fruits de saison

Vendredi 10 novembre 2023

Croustillant de saumon et salsifis

Poussin rôti, sauce bigarade, flan de céleri rave, pomme pailles

Salade de fruits de saison & sabayon

Lundi 13 novembre 2023

Potage Saint Germain

Carbonnade Flamande, frites, salade

Dame Blanche

Mardi 14 novembre 2023

Œuf poché Florentine

Poule au pot, riz pilaf

Crème renversée

Jeudi 16 novembre 2023

Restaurant fermé

Vendredi 17 novembre 2023

Menu Italien réalisé par les élèves de 7ème cuisine internationale

ITALIA

Lundi 20 novembre 2023

Restaurant fermé – Les élèves se redent à Horeca Forma Wallonie à Jambes.

Mardi 21 novembre 2023

Soupe à l'oignon gratinée

Fish and chips sauce tartare

Tarte brésilienne

Jeudi 23 novembre 2023

Charlotte de pommes de terre aux scampis

Pièce de bœuf Wellington, frites de patate douce, chicons braisés

Tarte Tatin, glace au caramel beurre salé

Vendredi 24 novembre 2023

Tartiflette d'escargots et Munster

Carré d'agneau thym & miel, ratatouille, pdt rissolées

Crêpes Normande flambée au Calvados

Lundi 27 novembre 2023

Potage Crécy

Côte de porc Blackwell, pommes noisettes, fagotins de haricots

Cake aux pommes

Mardi 28 novembre 2023

Quiche à l'oignon

Steak champignons-crème, frites, brocolis

Brésilienne

Jeudi 30 novembre 2023

Soupe de poissons en croûte, rouille

Cuisse de lapin aux olives, tagliatelles, champignons

Œufs à la neige

Vendredi 1 décembre 2023

Terrine de gibier, confiture d'oignons

Râble de lièvre sauce Grand Veneur, pomme aux airelles,
pommes noisettes

Tiramisu aux spéculoos

Lundi 4 décembre 2023

Omelette au jambon

Emincé de volaille au curry de Madras, riz perlé

Bûche moka

Mardi 5 décembre 2023

Potage Saint-Germain

Carbonnade à la Flamande, frites, salade

Café Liégeois

Jeuudi 7 décembre 2023

Croustillant de saumon et salsifis

Poussin rôti sauce Bigarade, flan de céleri rave, pommes paille

Salade de fruits & sabayon

Vendredi 8 décembre 2023

Gâteau de Sandre aux petits légumes

Filet de gibier aux aïelles, croustade de choux, pommes noisettes

Duo de beignets

Le restaurant sera fermé du 9 décembre au 7 janvier inclus.

*Nous vous souhaitons
d'agréables fêtes de fin d'année.*

Nous vous retrouverons dès le **8 janvier 2023** 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 :



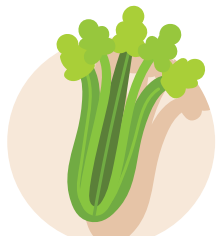
FRUITS À COQUE



SULFITES



CÉRÉALES CONTENANT
DU GLUTEN



CÉLERI



MOUTARDE



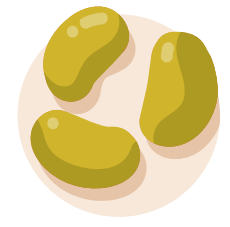
GRAINES DE SÉSAME



ARACHIDES



SOJA



LUPIN



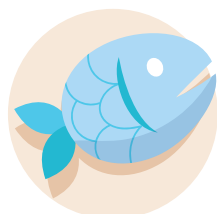
ŒUFS



LAIT



MOLLUSQUES



POISSON