

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre **restaurant pédagogique "Le Marillac"** pour l'année scolaire 2022-2023 à partir du 20 septembre 2022.

Nous veillerons à vous servir au mieux de nos compétences.

Votre présence constituera un précieux encouragement pour nos élèves !

En attendant votre visite, nous vous prions d'accepter, Madame, Monsieur, Chers Clients, nos salutations les plus gastronomiques.

Les élèves et les professeurs de la section
"Restauration" du Collège Roi Baudouin

Les lundis et vendredis : menus 3 services à 14€ / menus 2 services à 10€

Les mardis et jeudis : menus 3 services à 20€ / menus 2 services à 14€

Restaurant ouvert à partir de **12h30**

Entrée par le 15 rue du Saphir (proche de la place Meiser)

Pour vos réservations : 02/734.38.85 (secrétariat du Collège)

02/743.28.78 (ligne directe accessible entre 10H00 et 14h00).

Lors des congés scolaires de Toussaint, Noël, Carnaval et Pâques, le restaurant est fermé.

Merci d'en tenir compte.

Vous pouvez consulter nos menus sur notre site internet <http://crbtp.be>

Notre adresse e-mail est la suivante : lemarillac@crbtp.be

MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS

RÉVISIONS + DÉMO MENUS

(Restaurant fermé les 5-9-12-16-19-23-26 et 30 septembre, les 3 et 7 octobre et le 7 novembre 2022)

STAGES du 10 au 23 octobre 2022

(Restaurant fermé)

MENU 1

(Restaurant ouvert le 7 novembre 2022)

Potage Crécy

~

Quiche aux légumes et saumon fumé, salade vinaigrette

~

Génoise au chocolat

MENU 2

(Restaurant ouvert le 18 novembre 2022)

Potage julienne Darblay

~

Tartelette œufs brouillés Portugaise

~

Carbonnade Flamande, pommes purée

~

Poire Belle-Hélène

MENU 3

(Restaurant ouvert les 21 et 25 novembre 2022)

Potage Parisien

~

Œufs Chimay

~

Carbonnade aux pruneaux, pommes frites

~

Profiteroles Chantilly, sauce chocolat

MENU 4

(Restaurant ouvert le 28 novembre et le 2 décembre 2022)

Potage aux légumes

~

Goujonnettes de poisson, sauce tartare et salade vinaigrette

~

Blanquette de veau et riz pilaf

~

Crêpe Mikado

ÉVALUATIONS FORMATIVES

(Restaurant ouvert les 5 et 9 décembre 2022)

Menus à confirmer

Veillez noter que pour ces dates, nous prendrons des réservations de tables de 1 à 4 personnes maximum.

MENU 5

(Restaurant ouvert les 16 et 20 janvier 2023)

Potage aux choux

~

Coquille du pêcheur

~

Blanc de volaille sauce curry et riz pilaf

~

Tarte aux pommes

MENU 6

(Restaurant ouvert les 23 et 27 janvier 2023)

Soupe à l'oignon

~

Pizza aux scampis

~

Médailon de veau sauce charcutière, fagotin d'haricots verts, chicon braisé et pommes duchesses

~

Flan au caramel

STAGES du 1^{er} au 15 février 2023

(Restaurant fermé)

MENU 7

(Restaurant ouvert les 6 et 10 mars 2023)

Potage Saint Germain

~

Scampis panés sauce tartare et salade vinaigrette

~

Saumon poêlé sauce vin blanc, brunoise de carottes et pommes château

~

Choux à la crème pâtissière

MENU 8

(Restaurant ouvert les 13 et 17 mars 2023)

Potage Freineuse

~

Scampis panés sauce tartare et salade vinaigrette

~

Poussin rôti sauce Archiduc et gratin dauphinois

~

Tarte aux fruits

RÉVISIONS ET ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES

(Restaurant ouvert les 20-27 et 31 mars 2023)

Menus à confirmer

Veillez noter que pour ces dates, nous prendrons des réservations de tables de 1 à 4 personnes maximum.

STAGES du 3 au 16 avril 2023

(Restaurant fermé)

SOIRÉE GASTRONOMIQUE (21 avril 2023)

(Restaurant fermé les 17-21 et 24 avril 2023)

Menus à confirmer

RÉVISIONS ET ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES

(Restaurant ouvert les 15-19-22 et 26 mai, les 2 et 5 juin 2023)

Menus à confirmer

Veillez noter que pour ces dates, nous prendrons des réservations de tables de 1 à 4 personnes maximum.

(Menus sous réserve de modifications)

MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

RÉVISIONS + DÉMO MENUS

(Restaurant fermé les 6-8-13 et 15 septembre 2022)

MENU 1

(Restaurant ouvert les 20-22 et 29 septembre, le 4-6-11-13-18 et 20 octobre 2022)

Goujonnettes de sole et duo de sauces, Gribiche et beurre blanc au curry

Ou

Salade tiède de magret de canard fumé et mangue fraîche

~

Noix de Saint Jacques, jus de viande corsé et croquant de poireaux

Ou

Pintadeau rôti, jus court au Porto, pommes croquettes,
compote fraîche d'abricots et compote de choux rouge à la flamande

~

Paris-Brest

Ou

Salade de fruits

Ou

Sabayon

STAGES du 7 au 27 novembre 2022

(Restaurant fermé)

MENU GIBIER (25,00€)

(Restaurant ouvert le 29 novembre, les 1^{er}-6 et 8 décembre 2022)

Crème de chicons et dés de foie gras

Ou

Terrine de gibier, confiture d'échalotes et de figues

~

Râble de lièvre Arlequin

Ou

Faisan Brabançonne

Accompagnements : Pommes amandines et légumes racines glacés

~

Croûte aux poires et aux amandes

MENU 2

(Restaurant ouvert les 10-12-17-19-24 et 26 janvier 2023)

Duo de croquettes et salade mixte

Ou

Feuilleté de ris de veau et champignons

~

Magret de canard basse température, sauce Bigarade, pommes Sarladaises et légumes glacés

Ou

Filet de Barbue Bonne Femme et pommes persillées

~

Crème brûlée

Ou

Salade de fruits

Ou

Crêpes (au sucre, Suzette)

MENU 3

(Restaurant ouvert le 31 janvier, les 2-7-9-14 et 16 février 2023)

Soupe de poisson, rouille et toast

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

~

Dos de saumon cuit à l'unilatéral et sauce vierge et légumes provençaux

Ou

Carré d'agneau, croûte d'herbes et gratin dauphinois

~

Moelleux au chocolat

Ou

Tartelette citron meringuée

Ou

Sabayon

RÉVISION ET ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES

(Restaurant ouvert les 7-9-14 et 16 mars, les 11 et 13 avril 2023)

Menus à confirmer

Veillez noter que pour ces dates, nous prendrons des réservations de tables de 1 à 4 personnes maximum.

STAGES du 20 mars au 9 avril 2023

(Restaurant fermé)

SOIRÉE GASTRONOMIQUE (21 AVRIL 2023)

(Restaurant fermé les 18 et 20 avril 2023)

Menus à confirmer



ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES

(Restaurant ouvert les 23-25 et 30 mai, les 1^{er}-6 et 8 juin 2023)

Menus à confirmer

Veillez noter que pour ces dates, nous prendrons des réservations de tables de 1 à 4 personnes maximum.

(Menus sous réserve de modifications)