

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre **restaurant pédagogique "Le Marillac"** pour l'année scolaire 2023-2024 à partir du 19 septembre 2023.

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 15€ / menus 2 services à 12€

Les mardis et jeudis : menus 3 services à 20€ / menus 2 services à 15€

Veuillez noter que durant l'année, certains menus spéciaux (menu gibier, menu gastronomique, ...) seront proposés et leur prix pourrait varier.

Restaurant ouvert à partir de **12h30**

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

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question et réservation :

- E-mail : lemarillac@crbtp.be
- Tel : 02/743.28.78 (ligne directe accessible entre 10h00 et 14h00)
- Tel : 02/734.38.85 (secrétariat du Collège)

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 <https://www.crbtp.be/restaurant/>

MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

(Menus sous réserve de modifications)

MENU 1

(Restaurant ouvert les 19-21 septembre, les 3-5-10-12-17-19 octobre 2023)

(Restaurant fermé les 26-28 septembre 2023)

Goujonnettes de solette sauce Gribiche

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, chou rouge à la flamande et compote

~

Paris-Brest

Ou

Salade de fruits

Ou

Sabayon

STAGES du 6 au 26 novembre 2023

(Restaurant fermé)

MENU GIBIER (25,00€)

(Restaurant ouvert les 28-31 novembre, les 5-7-12-14 décembre 2023)

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 glace au lait d'amande

Ou

Salade de fruits exotiques et sorbet mangue et citron vert

SEMAINE GASTRONOMIQUE

(Restaurant ouvert le 3 avril 2024 - midi)

(Restaurant ouvert les 4-5 avril 2024 – midi et soir)

Menu à définir