

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€

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

Veuillez noter que les paiements s'effectuent uniquement en cash.

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 information et réservation :

- E-mail : lemarillac@crbtp.be
- Tel : 02/734.38.85 (ensuite tapez 6, accessible en semaine sauf mercredi 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 <https://www.crbtp.be/restaurant/>

MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS

(Menus sous réserve de modifications)

MENU 6

(Restaurant ouvert le 8 janvier 2024)

Tartelette Portugaise

~

Moules marinières, frites

~

Choux à la crème diplomate

MENU 7

(Restaurant ouvert le 19 janvier 2024)

Goujonnettes de poisson, sauce Rémoulade, salade mesclun et vinaigrette

~

Blanc de volaille poêlé sauce Archiduc, pommes Arly et chicons braisés

~

Bûche

MENU 8

(Restaurant ouvert le 5 février 2024)

Cassolette du pêcheur, sauce vin blanc et épinards

~

Roti de bœuf, jardinière de légumes et pommes château

~

Crêpe aux pommes caramélisées

STAGES du 12 au 25 février 2024

(Restaurant fermé)

MENU 9

(Restaurant ouvert le 15 mars 2024)

Quiche aux légumes

~

Pintadeau sauce Archiduc, pommes frites et fagotin de haricots

~

Choux à la chantilly

MENU 10

(Restaurant ouvert les 25-29 mars 2024)

Pizza aubergines, copeaux de parmesan et roquette

~

Poularde pochée, sauce Suprême et riz pilaf

~

Tarte Tatin, glace vanille ou crème anglaise

SEMAINE GASTRONOMIQUE

(Restaurant fermé le 2 avril 2024)

(Restaurant ouvert le 3 avril 2024 - midi)

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

Le menu et les modalités seront communiqués dans le courant du mois de janvier.

STAGES du 15 au 28 avril 2024

(Restaurant fermé)

MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

(Menus sous réserve de modifications)

MENU 2

(Restaurant ouvert les 9-11-16-18-23 janvier 2024)

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

Fondant au chocolat et glace vanille

MENU 3

(Restaurant ouvert les 6-8-15-22 février 2024)

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, écrasée de pommes de terre et légumes provençaux

Ou

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

~

Crêpes (au sucre ou Suzette)

Ou

Tartelette citron meringuée

STAGES du 11 au 31 mars 2024

(Restaurant fermé)

SEMAINE GASTRONOMIQUE

(Restaurant fermé le 2 avril 2024)

(Restaurant ouvert le 3 avril 2024 - midi)

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

Le menu et les modalités seront communiqués dans le courant du mois de janvier.