

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](mailto:lemarillac@crbtp.be)
- Tel : 02/734.38.85

**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 DE REVISION

(Restaurant ouvert les 13, 24 mai)

Scampis panés, sauce Rémoulade

~

Poussin rôti, sauce à l'estragon, pomme Arly, carottes glacées et champignons sautés

~

Choux à la crème chantilly

## MENU D'EVALUATION

(Restaurant ouvert les 27 et 31 mai)

*Attention, veuillez noter que pour ces dates :*

- *nous ne prendrons exceptionnellement que des réservations de 1 à 4 personnes maximum*

Scampis panés, sauce Rémoulade

~

Poussin rôti, sauce à l'estragon, pomme Arly, carottes glacées et champignons sautés

~

Choux à la crème chantilly

## MENU DE REVISION ET D'EVALUATION

(Restaurant ouvert les 3 et 7 juin 2024)

*Attention, veuillez noter que pour ces dates :*

- *nous ne prendrons exceptionnellement que des réservations de 1 à 4 personnes maximum*

Goujonnettes de cabillaud, sauce Rémoulade et salade

~

Pintadeau rôti sauce à l'estragon, pommes Arly, champignons sautés et carottes glacées

~

Choux à la chantilly

## MENU D'EVALUATION

(Restaurant ouvert les 10 et 14 juin 2024)

*Attention, veuillez noter que pour ces dates :*

- *nous ne prendrons exceptionnellement que des réservations de 1 à 4 personnes maximum*

Scampis panés, sauce Rémoulade

~

Poussin rôti sauce à l'estragon, pommes Arly, champignons sautés et carottes glacées

~

Choux à la chantilly, glace vanille et chocolat fondu

# **MENUS DES MARDIS ET JEUDIS**

(Menus sous réserve de modifications)

## **MENU 3**

**(Restaurant ouvert les 9 avril 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

## **MENU DE REVISION**

**(Restaurant ouvert le 11 avril 2024)**

Goujonnettes de Sole, sauce Gribiche

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Ou

Soupe de poissons et ses garnitures

~

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

Ou

Filet de Barbue Bonne Femme, pommes persillée et légumes du panier

Ou

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

~

Crème brûlée

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Crêpe Mikado

## MENU HOMARD

(Prix du menu normal à 20€ + \*)  
(Restaurant ouvert les 16 et 18 avril)

Minestrone

Ou

½ Homard en Belle-Vue \*(+12€)

Ou

½ Homard grillé aux herbes \*(+12€)

~

Steak sauce béarnaise, pommes frites et légumes de saison

Ou

½ Homard en Belle-Vue \*(+12€)

Ou

Homard entier en Belle-Vue \*(+20€)

Ou

½ Homard grillé aux herbes, riz aux légumes et beurre blanc \*(+12€)

Ou

Homard entier grillé aux herbes, riz aux légumes et beurre blanc \*(+20€)

~

Mousse au chocolat

Ou

Salade de fruits

## MENU DE REVISION ET D'EVALUATION

(Restaurant ouvert le 23 avril, les 16, 23, 28 et 30 mai, les 11 et 13 juin 2024)

*Attention, veuillez noter que pour ces dates :*

- nous ne prendrons exceptionnellement que des réservations de 1 à 6 personnes maximum,
- le menu sera imposé pour chaque table et tiré au sort parmi les choix ci-dessous (nous restons bien entendu à votre écoute pour toute demande spécifique).

Goujonnettes de Sole, sauce Gribiche

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Ou

Soupe de poissons et ses garnitures

~

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

Ou

Filet de Barbue Bonne Femme, pommes persillée et légumes du panier

Ou

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

~

Crème brûlée

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Crêpe Mikado