

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre restaurant pédagogique "Le Marillac" pour l'année scolaire 2024-2025 à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2024.

Nous veillerons à vous servir au mieux de nos compétences et 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



**LE MARILLAC**

Restaurant pédagogique



Restaurant ouvert à partir de 12h30  
Accès par le 15 rue du Saphir, 1030 Schaerbeek  
(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 3885
- Web: <https://www.crbtp.be/restaurant/>



***Lundi et Vendredi :***

- menu 3 services à 15€
- menu 2 services à 12€

***Mardi et Jeudi :***

- menu 3 services à 20€
- menu 2 services à 15€



## MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS

(Menus sous réserve de modifications)

**MENU Gastronomique Gibier**  
(les 14 et 15 novembre, midi et soir)  
Menu à suivre

**MENU de Novembre**  
(les 18, 22, 25 et 29 novembre et les 2 et 6 décembre)

Scampis panés, sauce Rémoulade  
~~~

Filet de Veau sauce charcutière, gratin dauphinois et  
fagotin de haricots  
~~~

Bûche

**MENU de Janvier**  
(Restaurant ouvert les 6, 10, 13, 17 et 20 janvier)

Quiche au saumon fumé et brocolis  
~~~

Carbonnade flamande  
~~~

Poire Belle-Hélène



## MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

(Menus sous réserve de modifications)

**MENU 1**  
(les 1<sup>er</sup>, 3, 8, 10, 15 et 17 octobre)

- Roulades de solettes à l'Ostendaise
- Crème de potiron et champignons sauvages  
~~~
- Noix de Saint Jacques, jus de viande corsé, riz pilaf et croquant de poireaux
- Double entrecôte sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf  
~~~
- Salade de fruits
- Sabayon
- Opéra

**MENU Gastronomique Gibier**  
(les 14 et 15 novembre, midi et soir)  
Menu à suivre

**MENU 2**  
(les 7, 9, 14, 16 et 21 janvier)

- Duo de croquettes maison et salade mixte
- Feuilleté de ris de veau et champignons  
~~~
- Filet de Barbe Bonne Femme et pommes persillées
- Magret de canard basse température, sauce Bigarade, pommes Château et pomme au Calvados  
~~~
- Saint Honoré
- Sorbet Mangue – citron vert