

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 (et jusque 13h), 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€

Paiement en cash ou par carte



## **MENUS DES LUNDIS ET VENDREDIS**

(Menus sous réserve de modifications)

### **MENU de Janvier**

(Restaurant ouvert les 10 et 13 janvier)

Quiche au saumon fumé et brocolis

~~~

Carbonnade flamande et trilogie de pommes de terre

~~~

Poire Belle-Hélène

### **MENU 1 de Mars**

(Restaurant ouvert les 10, 14, 17 et 21 mars)

Œufs Chimay

~~~

Saumon poêlé sauce vin blanc, pomme nature, brunoise  
de carottes et fondue de poireaux

~~~

Crème brûlée

### **MENU 2 de Mars**

(Restaurant ouvert les 24 et 28 mars)

Goujonnettes de poisson, sauce tartare

~~~

Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf et légumes de  
saison

~~~

Mousse au chocolat



## **MENUS DES MARDIS ET JEUDIS**

(Menus sous réserve de modifications)

### **MENU 2**

(Restaurant ouvert 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

### **MENU 3**

(Restaurant ouvert les 4, 11, 13, 18 et 20 février)

- Nems Vietnamien
- Soupe de poisson, rouille et toast
- ~~~
- Dos de saumon à l'unilatéral, sauce vierge, écrasée de pommes de terre et légumes provençaux
- Carré d'agneau, croûte d'herbes et gratin dauphinois
- ~~~
- Crème brûlée
- Crêpe Suzette