

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Veillez trouver ci-dessous les dates et menus pour cette fin d'année scolaire 2024-2025.
Attention, veuillez noter que pour certaines dates le nombre de personnes par table sera limité et les menus seront imposés.

Nous restons bien entendu à votre écoute et veillerons à vous servir au mieux de nos compétences.

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€

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 complémentaire et réservation :

- E-mail : lemarillac@crbtp.be
- Tel : 02/734.38.85

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 1 de mars

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

Œufs Chimay

~

Saumon poêlé sauce vin blanc, pommes nature, riz pilaf, brunoise de carottes et fondue de poireaux

~

Crème brûlée / Flan

MENU 2 de mars

(Restaurant ouvert les 24 et 28 mars et le 4 avril)

Goujonnettes de poisson, sauce tartare

~

Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf/pomme nature et légumes de saison

~

Mousse au chocolat

MENU d'avril

(Restaurant ouvert les 7 et 11 avril)

Scampis panés et duo de sauces

~

Suprême de pintadeau, sauce Archiduc, pommes frites et légumes glacés

~

Choux à la chantilly ou Crêpe

MENU de mai

(Restaurant ouvert les 19 et 23 mai)

Attention, veuillez noter que pour ces dates :

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

Goujonnettes de poisson, sauce tartare

~

Pintadeau rôti sauce Archiduc, pommes Pont Neuf et légumes glacés

~

Glace vanille, fruits frais et coulis

MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

(Menus sous réserve de modifications)

MENU

(Restaurant ouvert les mardis 1^{er} et 8 avril)

Attention, veuillez noter que pour ces dates :

➤ *le menu sera imposé pour chaque table et tiré au sort parmi les choix ci-dessous.*

Potage de butternut et champignons

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Ou

Soupe de poisson

~~~

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

Ou

Filet de Barbrue Bonne Femme, pommes persillées et légumes du panier

Ou

Magret de canard sauce Bigarade, pommes Sarladaises et légumes glacés

~~~

Crème brûlée

Ou

Sorbet mangue-citron vert

Ou

Crêpe Mikado

MENU

(Restaurant ouvert les jeudis 3 et 10 avril)

Attention, veuillez noter que pour ces dates :

➤ *le menu sera imposé pour chaque table et tiré au sort parmi les choix ci-dessous.*

Roulades de solette à l'Ostendaise

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Ou

Soupe de poisson

Ou

Potage de butternut et champignons

~~~

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

Ou

Saumon sauce vierge et légumes provençaux

Ou

Magret de canard sauce Bigarade, pommes Sarladaises et légumes glacés

Ou

Entrecôte grillée sauce béarnaise

~~~

Crème brûlée

Ou

Moelleux au chocolat et glace vanille

Ou

Sorbet mangue-citron vert

Ou

Crêpe Mikado

MENU

(Restaurant ouvert le jeudi 24 avril et le jeudi 15 mai)

Attention, veuillez noter que pour ces dates :

- ***nous ne prendrons exceptionnellement que des réservations de 1 à 4 personnes maximum,***
- ***le menu sera imposé pour chaque table et tiré au sort parmi les choix ci-dessous.***

Roulades de solette à l'Ostendaise

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Ou

Soupe de poisson

Ou

Potage de butternut et champignons

~~~

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

Ou

Saumon sauce vierge et légumes provençaux

Ou

Magret de canard sauce Bigarade, pommes Sarladaises et légumes glacés

Ou

Entrecôte grillée sauce béarnaise

~~~

Crème brûlée

Ou

Moelleux au chocolat et glace vanille

Ou

Sorbet mangue-citron vert

Ou

Crêpe Mikado

MENU

(Restaurant ouvert le mardi 20 mai et le jeudi 22 mai)

Attention, veuillez noter que pour ces dates :

- ***nous ne prendrons exceptionnellement que des réservations de 1 à 4 personnes maximum,***
- ***le menu sera imposé pour chaque table et tiré au sort parmi les choix ci-dessous.***

Potage de butternut et champignons

Ou

Tatin d'échalotes confites et Crottin de Chavignol

Ou

Soupe de poisson

~~~

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

Ou

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

Ou

Magret de canard sauce Bigarade, pommes Sarladaises et légumes glacés

~~~

Crème brûlée

Ou

Sorbet mangue-citron vert

Ou

Crêpe Mikado