

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous annoncer la réouverture de notre **restaurant pédagogique** "**Le Marillac**" pour l'année scolaire 2025-2026 à partir du mardi 30 septembre 2025.

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 16€ / menus 2 services à 12€

Les mardis et jeudis : menus 3 services à 21€ / menus 2 services à 16€

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

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

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 1

(Restaurant ouvert les 24 et 28 novembre)

Saumon sauce mousseline

~

Côtes d'agneau et gratin dauphinois

~

Salade de fruits et glace

~

MENU 2

(Restaurant ouvert les 1^{er}-5-8 et 12 décembre et les 5-9-12 et 16 janvier)

Scampis panés

~

Carbonnade flamande et trilogie de pdt

~

Mousse au chocolat

~

MENU 3

(Restaurant ouvert les 23-26 et 30 janvier)

Œufs Chimay

~

Waterzooï de poissons, pommes duchesse et julienne de légumes

~

Choux à la crème

~

MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

(Menus sous réserve de modifications)

MENU Gibier – 23,00€

(Restaurant ouvert les 6 et 13 novembre)

Crème de chicon et dés de foie gras

~

Faisan brabançonne et pommes amandines

~

Croûte aux poires et amandes

STAGES du 21/11 au 10/12

(Restaurant fermé)

MENU 2

(Restaurant ouvert les 6-8-13-15-20 et 22 janvier)

Potage butternut

Ou

Feuilleté de ris de veau

~

Filet de barbue aux champignons et pommes persillées

Ou

Magret de canard sauce bigarade et pommes sarladaises

~

Moelleux au chocolat

Ou

Feuilleté aux pommes et glace