

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 3

(Restaurant ouvert les 23, 26 et 30 janvier)

Œufs Chimay

~

Waterzooï de poissons, pommes duchesse et julienne de légumes

~

Choux à la crème

~

STAGES du 2/02 au 15/02

MENU 4

(Restaurant ouvert les 2, 6 et 9 mars)

Goujonnettes de poisson

~

Jambonnette de volaille sauce curry, julienne de légumes et riz pilaf

~

Crème brûlée

~

MENU 5

(Restaurant ouvert les 23, 27 et 30 mars et le 3 avril)

Feuilleté aux pleurotes

~

Pintadeau sauce Archiduc, pdt Macaire et légumes de saison

~

Choux à la crème

~

MENUS DES MARDIS ET JEUDIS

(Menus sous réserve de modifications)

MENU 3

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

Potage butternut

Ou

Feuilleté de riz 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

MENU D'EVALUATION (5^e)

(Restaurant ouvert les 27 et 29 janvier et les 10 et 12 février)

Terrine de Volaille sauce tartare

~

Dos de saumon à l'unilatéral, sauce vierge

~

Saint Honoré

MENU DE REVISION 1

(Restaurant ouvert les 3 et 5 mars)

Soupe de poisson

Ou

Tatin d'échalotes

~

Filet de barbue aux champignons et pommes persillées

Ou

Magret de canard sauce bigarade et pommes sarladaises

~

Choux à la crème pâtissière

Ou

Moelleux au chocolat

MENU DE REVISION 2
(Restaurant ouvert les 10 et 12 mars)

Terrine de Volaille sauce tartare

Ou

Potage butternut

~

Dos de saumon à l'unilatéral, sauce vierge

Ou

Entrecôte grillée sauce béarnaise et pommes Pont neuf

~

Crème brûlée

Ou

Feuilleté aux pommes

STAGES du 16/03 au 5/04