

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](mailto: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<sup>e</sup>)**

(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**