



Uccle, 4 février 2019.

Chers Clients,

Veillez trouver ci-dessous nos propositions gourmandes pour le restaurant pédagogique.

NB : notre carte précédente (n°3) continue jusqu'au 12 février. La carte 4, quant à elle est valable du lundi 18 février au vendredi 29 mars 2019

A noter dans vos agendas :

Rappel : nos 2 journées consacrées aux « petits déjeuners » les 14 et 15 février, voir en annexe, il n'est pas trop tard pour s'inscrire.

Lundi	18-02 ;25-02 ;11-03 ;18-03 ;25-03		
Cannelloni de bœuf et Saint-Jacques, crème d'avocat, crumble et citron	7,60		<i>Evénement spéciaux :</i> <i>Jeudi 14 et vendredi 15-02 : Petits déjeuners</i> <i>Jeudi 21-02 visite de l'école hôtelière de Bruges → fermé</i> <i>Mardi 26-02 : restaurant réservé → banquet</i> <i>Du lundi 04-3 au vendredi 08-03 Congé de Carnaval → fermé</i> <i>Jeudi 21-03 ; vendredi 22-03 Premières épreuves de qualification 4^{ème} Année voir p.2</i> <i>Mardi 26-03 : restaurant réservé → banquet</i>
Tartine de rouget aux parfums du soleil	8,50		
Feuillantine aux anchois et dés de poulet grillés	7,25		
Steak poivre vert crème, salade mixte, pommes frites	8,70		
Sandre en croûte de moutarde, mousseline de pommes de terre, courgette, brocoli, olives noires	14,80		
Waterzooi de volaille revisité, pommes natures safranées.	12,50		
Crêpes Saint Vincent	2,80		
Tarte Tatin aux pommes, glace aux noix	3,30		
Ronde de mousses au chocolat et pistaches, glace à l'orange	5,30		

Mardi	19-02 ;26-02 ;12-03 ;19-03 ; 26-03	
Saumon fumé Maison au sirop d'érable, blinis au sarrasin et aux pois verts, espuma au bacon	7,60	
Cuisses de grenouilles revisitées	7,15	
Tarte aux asperges, amandes et jaune d'œuf	7,25	
Cœur de cabillaud au Chorizo, mousseline de Soissons	8,70	
Carré d'agneau, basse température, lentilles, légumes variés, sauce paloise	14,80	
La proposition de Qualification	12,50	
Salade de fruits frais et glace vanille	4,50	
Bavarois aux fraises	3,60	
Omelette norvégienne	3,70	

Le lundi et le mardi les formules, « 2 entrées » pour un couvert reçoivent un verre de vin gratuit ☺

Le lundi et le mardi, les entrées, plats et desserts « à la carte » sont comptabilisés sur la carte de fidélité.

NOS MENUS RAPIDES CAFE INCLUS EN 40 MINUTES DU JEUDI --

Au prix du menus 2 services du jour (9,00€)

28-02	Crème florentine- Curry de volaille, riz Madras
14-03	Gaspacho Andalou – Carbonnades à la flamande, pommes croquettes
28-03	Frisée aux lardons – Brochette de poulet, sauce Chasseur, demi tomate grillée, blé cuit

NOS MENUS RAPIDES CAFE INCLUS EN 40 MINUTES DU VENDREDI--

Au prix du menus 2 services du jour (9,50 €)

22-02	Potage Saint-Germain, Papillote de colin, julienne de légumes, pommes natures
01-03	Potage Soisson, Papillote de volaille forestière, gratin Dauphinois
15-03	Velouté Fréneuse – Truite en papillote, pommes purée
29-03	Potage Parmentier- Spaghetti bolognaise

JEUDI 21 MARS ET VENDREDI 22 MARS : JOURNEES SPECIALES - QUALIFICATION 4p-Restaurant Ouvert

Menu SURPRISE- Prix unique apéritif, entrée, plat, dessert café tout compris 12,00 €

<p>Jeudi 28-02 ;14-03 ; 28-03</p> <p>Entrées : *Salade-Bar ou *Minestrone</p> <p>Plats : *Américain, frites, salade ou *Darne de saumon poché, julienne de légumes, pommes tombées aux herbes</p> <p>Desserts *Dame blanche ou *Tarte au riz</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 13,00 €</p> <p>*Attention : pour la darne de saumon supplément 3,00 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat* Ou Plat* + Dessert ➔ 9,00 €</p> <p>Attention : pour la darne de saumon supplément 3,00 €</p>
--	---

***Toutes nos préparations du jeudi et du vendredi sont réalisées pour 8 couverts maximum**

<p>Vendredi 22-02 ;01-03; 15-03 ; 29-03</p> <p>Entrées : *Crème solférino ou *Soufflé au saumon et à l'oseille</p> <p>Plats : *Poulet rôti gratin dauphinois, flan de carottes et brocoli ou *Filet de saumon Condorcet, pommes Château</p> <p>*Tarte au citron meringué ou *Poire Belle hélène</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 13,00 €</p> <p>*Attention : pour le plat saumon Condorcet supplément 3,00 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat Ou Plat + Dessert ➔ 9,50 €</p> <p>*Attention : pour le plat saumon Condorcet supplément 3,00 €</p>
--	--

Réservations mode d'emploi.

Uniquement par téléphone auprès de Madame Cavallero 02-344 13 60 le lundi - mardi – jeudi et vendredi de 9 H 00 à 15 H 30. En dehors de cet horaire et en cas d'absence, un répondeur prendra note de vos messages.