



Uccle, 19 mars 2019.

Chers Clients, veuillez trouver ci-dessous nos dernières propositions pour cette année académique de notre restaurant pédagogique. Celles-ci sont valables du **lundi 1^{er} avril au mardi 28 mai inclus**.

A noter dans vos agendas : Examens pratiques : voir les modalités feuille annexe.

Pour les élèves de 4^{ème} année : les jeudi 9 mai et vendredi 10 mai, pour les élèves de 3P : jeudi 23 et vendredi 24 mai.

Examens de qualification des 5èmes et 6èmes années : les lundis 20 et 27 mai et les mardis 21 et 28 mai.

Restaurant fermé Vacances de Pâques du 8 avril au lundi 22 avril inclus + 23 et 24 mai voyage scolaire.

<u>Lundi</u>	1-04; 29-04; 06-05; 13-05		
Asperges à la flamande		5,10	
Noisettes de saint Jacques juste poêlées, crémeux de pois à la menthe, radis blanc, pain de seigle, rouleaux de concombre		10,00	
Flamiche aux poireaux		5,00	<i>Attention veuillez noter que pour les examens de qualification des 20, 21, 27 et 28 mai ce ne sont pas les plats de la carte qui seront proposés mais bien des menus tirés au sort. Pour les modalités de réservations se référer à la feuille annexe</i>
Cœur de saumon fumé mi- cuit, purée d'artichaut, beurre d'asperges		13,20	
Filet de lieu jaune en croûte de Panko, mousseline de kumquat, guacamole et légumes divers		8,90	
Selle d'agneau aux herbes, légumes, pommes château		16,00	
Banane flambée, merveilleux au cacao, glace moka, sauce au chocolat		2,90	
Dôme à la framboise, mousse fruits de la passion, sablé au chocolat		3,40	
Dame blanche, chocolat chaud, Chantilly vanille et cigarette russe		3,20	

<u>Mardi</u>	02-04; 23-04; 30-04 ; 07-05; 14-05		
Asperges sauce mousseline		5,10	
Daurade salée et fumée, moelleux à l'ail des ours et fenouil, sorbet pastèque et concombre		9,20	
Nêms de canard aux shiitakés et aux noisettes, mesclun à la vinaigrette de dattes et croustillant de « coca ».		6,00	
Filet de sandre aux légumes aigre-doux, pesto et pommes tournées		10,60	
Magret de canard au chocolat, garniture de légumes, pommes champignons et tuile à la betterave		13,30	
Moules au vin blanc et au Pastis à la crème, pommes frites		13,50	
Friandise d'ananas et glace vanille		5,70	
Tarte Jockey		5,10	
Mousse de framboise et stracciatella au chocolat blanc		5,40	

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.

<p><u>Jeudi</u> 04-04 ; 25-04; 02-05; 16-05</p> <p><u>Entrées :</u> * Croquette ardennaise ou * Blancs de poireaux à la flamande</p> <p><u>Plats :</u> * Côte de porc Blackwell, pommes rissolées, fagots de haricots ou * Filet de truite en papillote à la méditerranéenne, riz créole</p> <p><u>Desserts</u> * Crème brûlée ou * Crêpe Suzette</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 13,00 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat* Ou Plat* + Dessert ➔ 10,00 €</p>
---	---

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

<p><u>Vendredi</u> 05-04; 26-04; 17-05</p> <p><u>Entrées :</u> * Velouté Jackson ou * Feuilleté aux œufs brouillés et asperges vertes</p> <p><u>Plats :</u> * Américain frites salade ou * Sole meunière, salade de blé, pommes Duchesse</p> <p><u>Desserts :</u> * sorbet aux agrumes ou * Clafoutis aux cerises</p>	<p><u>MENU 3 SERVICES :</u></p> <p>Entrée + Plat + Dessert ➔ 13,00 €</p> <p>* Attention : pour la sole supplément 2,50 €</p> <p><u>MENU 2 SERVICES</u></p> <p>Entrée + Plat Ou Plat + Dessert ➔ 10,00 €</p> <p>* Attention : pour la sole supplément 2,50 €</p>
---	---

Réservations mode d'emploi.
Uniquement par téléphone à **partir du vendredi 22 mars** 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.

Chers Clients,

Une petite attention spéciale vous est demandée pour les épreuves certificatives de pratique de fin d'année en cuisine et en salle :

- Les dates des lundis 20 et 27 mai et mardis 21 et 28 mai, consacrées aux épreuves de qualification des élèves de 5^{ème} et de 6^{ème} année.
- Les dates du jeudi 9 et vendredi 10 mai, consacrées aux épreuves de cuisine des élèves de 4^{ème} année.

Pour valider ces épreuves, en fonction des dates, nous constituerons des tables de 4 ou 3 couverts.

Afin de mettre les élèves en conditions proches de la réalité, les menus ne sont pas connus d'avance. (Il s'agit de servir des mets ayant fait l'objet des cartes précédentes)

Les tarifs sont les suivants :

5^{ème} et 6^{ème} : 20,00 € apéritif et ses zakouski, entrée, plat, dessert, café, vin compris.

4^{ème} : 12,00 € entrée, plat, dessert, café, 1 verre de vin, une boisson « soft » compris.

Pouvez-vous s'il vous plaît, faire un peu de publicité autour de vous en diffusant ce message auprès de vos connaissances et amis.

D'avance, merci

Pour toute réservation, téléphoner à Madame Cavallero 02-344 13 60.

Dans l'attente de vous accueillir lors d'une de vos visites, veuillez recevoir mes meilleures salutations

F. Cavallero

Chef d'atelier