

Restaurant didactique "Mille et un Délices" - Institut de la Sainte-Famille Virton

Menus Octobre-Novembre-Décembre 2018

Réservation: Uniquement au 063 58 88 65 les lundis, mardis, jeudis et vendredis entre 9h et 16h uniquement

Vous pouvez retrouver les menus sur notre site: www.isfirton.be

IMPORTANT : nous vous demandons **de prendre congé de notre restaurant pour 13h30 les lundis et mardis et 14h15 les jeudis et vendredis** car nos élèves doivent assister **OBLIGATOIREMENT** à un cours théorique en dernière heure de la journée. Nous comptons sur votre compréhension.

<i>3ème PCS 12€</i>	<i>4ème PCS 12€</i>	<i>5ème P.H.R 18€</i>	<i>6ème P.H.R 18€</i>
		<p>Jeudi 04 octobre 2018 Potage Saint-Germain aux croûtons Beignets de crevettes sauce tartare sur un lit de roquette ○○ Poulet sauté façon Basquaise, pommes Sarladaises Steak grillé, sauce béarnaise et pommes Pont Neuf Brownie au chocolat et sa quenelle vanille Tiramisu aux spéculoos</p>	<p>Vendredi 05 octobre 2018 Consommé de bœuf et sa brunoise de légumes croquants Mousseline de saumon et son velouté au safran ○○ Sole façon Duclère, pommes duchesse et fricassée de légumes Cuisse de canette farcie, sauce à l'orange, pommes fondantes et panais au miel ○○ L'île flottante revisitée La dame blanche et ses petites meringues</p>
		<p>Jeudi 11 octobre 2018 Quiche au brocoli/saumon et son dôme de roquette Gaspacho en espuma sous ses tuiles ○○ Filet américain préparé à votre façon, salade et pommes frites Tranche de jambon grillée dijonnaise pommes purée, chou rouge braisé ○○ Crêpes flambées Crème brûlée</p>	<p>Vendredi 12 octobre 2018 Pas de restaurant</p>

<i>3ème PCS 12€</i>	<i>4ème PCS 12€</i>	<i>5ème P.H.R 18€</i>	<i>6ème P.H.R 18€</i>
		<p>Jeudi 18 octobre 2018 <i>Gnocchis à la parisienne</i> <i>Velouté de pommes de terre à l'ail et saumon</i> ○○○</p> <p><i>La casserole de moules selon votre goût,</i> <i>pommes frites</i> <i>Grenadin de veau Orloff, pommes duchesse,</i> <i>chicon braisé</i> ○○○</p> <p><i>Poire belle Hélène et ses meringues</i> <i>Le merveilleux</i></p>	<p>Vendredi 19 octobre 2018 <i>Consommé de volaille et sa julienne de légumes</i> <i>Gravlax de saumon et sauce à l'aneth</i> ○○○</p> <p><i>Filets de dorade meunière, pommes persillées et</i> <i>tagliatelles de courgettes</i> <i>Rumsteak sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf</i> <i>et tomate grillée</i> ○○○</p> <p><i>Crêpes Suzette accompagnées de sa glace</i> <i>Fine tarte aux poires et frangipane</i></p>
		<p>Jeudi 25 octobre 2018 <i>Salade de mini croquettes au fromage d'Orval</i> <i>champignons farcis d'escargots à l'ail</i> ○○○</p> <p><i>Cuisse de pintade à l'Orval, légumes juste cuits</i> <i>et gratin dauphinois</i> <i>Navarin d'agneau, pommes Parmentier</i> ○○○</p> <p><i>Mangue caramélisée sur un biscuit et glace</i> <i>vanille</i> <i>La salade de fruits et son cookie au chocolat</i></p>	<p>Vendredi 26 octobre 2018 <i>Ravioles de poisson au safran</i> <i>L'assiette d'huîtres et sa garniture</i> ○○○</p> <p><i>*Civet de marcassin, purée de céleri et poire</i> <i>aux airelles</i> <i>Filet de cabillaud Florentine, beurre blanc et</i> <i>risotto</i> ○○○</p> <p><i>Nougat glacé et son coulis de fruits</i> <i>Duo de tiramisu</i></p>
<p>Lundi 5 novembre 2018</p> <p><i>Potage aux topinambours</i> ○○○</p> <p><i>Côte de porc Blackwell</i> <i>Pomme gaufrette</i> <i>Salade de chicons</i> ○○○</p> <p><i>Tiramisu oréo</i></p>	<p>Mardi 6 novembre 2018</p> <p><i>Mousse de Jambon – terrine de poisson</i> <i>Crudités</i> ○○○</p> <p><i>Le hoche-pot</i> ○○○</p> <p><i>Beignet de fruits (pommes – bananes)</i></p>	<p>Jeudi 08 novembre 2018</p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p>Vendredi 09 novembre 2018</p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>

3ème PCS 12€	4ème PCS 12€	5ème P.H.R 18€	6ème P.H.R 18€
<p>Lundi 12 novembre 2018</p> <p>Quiche aux oignons ○○○</p> <p>Poulet Marengo Gratin Dauphinois Petits pois à la Française ○○○</p> <p>Mousse chocolat blanche et noire et churros</p>	<p>Mardi 13 novembre 2018</p> <p>Aumônière Gaumaise ○○○</p> <p>Pintade marinée au soja Riz cantonais Panais au miel ○○○</p> <p>Nems à l'ananas glace et tuile</p>	<p>Jeudi 15 novembre 2018</p> <p>Émincée de jeunes pousses d'épinards avec un œuf poché Crêpe farcie aux champignons des bois ○○○</p> <p>Côte de porc laquée aux oignons et pommes bougères</p> <p>Roulade de poulet aux petits légumes et pomme païlasson ○○○</p> <p>Cygne aux deux cœurs de crème Soufflé glacé Mandarine Napoléon</p>	<p>Vendredi 16 novembre 2018</p> <p>Raviolis d'escargots au bouillon d'ail doux Consommé de poissons et truite fumée ○○○</p> <p>Dos de saumon aux carottes, vinaigrette d'agrumes aux épices douces</p> <p>*Cuisse de lièvre à la bière, panisses et légumes de saison ○○○</p> <p>Clafoutis aux griottes, cerises au vin rouge et glace vanille</p> <p>Beignet de figues au chocolat, soupe de fruits exotiques et sorbet</p>
<p>Lundi 19 novembre 2018</p> <p>Potage Potiron pain d'épices ○○○</p> <p>Émincé de bœuf Provençale Pommes noisette Gratin de chou-fleur ○○○</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Mardi 20 novembre 2018</p> <p>Velouté Cerfeuil ○○○</p> <p>Hamburger et ses garnitures automnales Pomme pont neuf ○○○</p> <p>Tarte Mont Blanc</p>	<p>Jeudi 22 novembre 2018</p> <p>Pas de restaurant</p>	<p>Vendredi 23 novembre /2018</p> <p>Velouté Dubarry et choux romanesco Le duo de tartares de bœuf façon tomate farcie ○○○</p> <p>Filets de bar meunière, risotto de fruits de mer Grenadin de veau Sambre et Meuse, pommes purée et brochette de choux de Bruxelles ○○○</p> <p>La trilogie de mousses aux chocolats et sa tuile d'or au miel</p> <p>Quatre-quarts aux pommes façon Tatin, et caramel</p>
<p>Lundi 26 novembre 2018</p> <p>Œuf cocotte à la Florentine ○○○</p> <p>Waterzooi de poulet Pommes de terre à l'anglaise ○○○</p> <p>Pain perdu pommes caramélisées et glace spéculoos</p>	<p>Mardi 27 novembre 2018</p> <p>Duo de croquettes fromage et crevettes ○○○</p> <p>Bœuf Bourguignon Pommes de terre grenailles aux herbes Choux de bruxelles Chicon braisé ○○○</p> <p>Merveilleux</p>	<p>Jeudi 29 novembre 2018</p> <p>Croustifondant de saumon fumé au fromage de Conté</p> <p>Salade de beignets de poissons accompagnés de sauce tartare ○○○</p> <p>Filets de daurade aux olives et basilic, coulis de poivron et fine ratatouille</p> <p>*Steak de biche aux champignons des bois, pommes dauphines ○○○</p> <p>Tarte soufflée aux poires et pain d'épices Banane flambée et sa glace au chocolat noir</p>	<p>Vendredi 30 novembre 2018</p> <p>Pas de restaurant</p>

<i>3ème PCS 12€</i>	<i>4ème PCS 12€</i>	<i>5ème P.H.R 18€</i>	<i>6ème P.H.R 18€</i>
<p><i>Lundi 3 décembre 2018</i></p> <p><i>Quiche saumon poireaux</i> ○○</p> <p><i>Carbonnades de bœuf</i> <i>Pomme boulangère</i> <i>Poires au vin rouge</i> <i>Pommes aux airelles</i> ○○</p> <p><i>Crêpes Suzette</i></p>	<p><i>Mardi 4 décembre 2018</i></p> <p><i>Taost scootch wood cook (anchois)</i> ○○</p> <p><i>Escalope de veau Jurassienne</i> <i>Gratin provençal</i> <i>Haricots</i> ○○</p> <p><i>Moelleux au chocolat et crème anglaise</i></p>	<p><i>Jeudi 06 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p><i>Vendredi 07 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>
<p><i>Lundi 10 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p><i>Mardi 11 décembre 2018</i></p> <p><i>Tarte Napolitaine</i> ○○</p> <p><i>Magret de canard aux échalotes</i> <i>Pomme gaufrette</i> <i>Lentilles</i> ○○</p> <p><i>Assiette gourmande (nougat glacé, panna cotta aux fruits rouges, mousse au chocolat noir)</i></p>	<p><i>Jeudi 13 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p><i>Vendredi 14 décembre 2018</i></p> <p><i>Banquet de Noël</i></p>
<p><i>Lundi 17 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p><i>Lundi 18 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p><i>Jeudi 20 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>	<p><i>Vendredi 21 décembre 2018</i></p> <p><i>Pas de restaurant</i></p>

*Les menus à base de gibier peuvent être modifiés en fonction des disponibilités.