

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

Menus Janvier – Février - mars 2022

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

Tarifs menus : lundi, mardi (15 euros) jeudi, vendredi (20 euros)

« Nouveautés » : Accords vins-mets sont proposés au prix de 10 euros (Apéritif/un verre de blanc/un verre de rouge)

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

IMPORTANT : nous vous demandons de prendre congé de notre restaurant pour 14h les lundis et mardis et 15h00 les jeudis et vendredis car nos élèves doivent clôturer le cours avec le rangement du local.

N'oubliez pas de préciser lors de vos réservations des éventuelles allergies ou intolérances

3^{ème}	4^{ème}	5^{ème}	6^{ème}
<u>10 janvier</u>	<u>11 janvier</u>	<u>13 janvier</u>	<u>14 janvier</u>
Pas de restaurant	Salade César revisitée et son œuf poché ** Langue de bœuf fumée sauce mère Aligot Fagot de haricots ** Crêpe Normande	Pas de restaurant Remédiation	Pas de restaurant Remédiation

<p><u>17 janvier</u></p> <p>Potage Saint Germain</p> <p>**</p> <p>Floriflette</p> <p>Charcuterie</p> <p>Salade composée</p> <p>**</p> <p>Nougat glacé</p>	<p><u>18 janvier</u></p> <p>Rouleau de printemps au bœuf</p> <p>**</p> <p>Poulet Marengo</p> <p>Pommes Duchesse</p> <p>Flan de brocolis</p> <p>**</p> <p>Tartelette citron Meringuée</p>	<p><u>20 janvier</u></p> <p>Velouté Fréneuse</p> <p>Crème de moules au safran et bohémienne de légumes</p> <p>**</p> <p>Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse</p> <p>Tartare de saumon aux agrumes, crémeux d'avocat</p> <p>**</p> <p>Blanc de poulet farci aux courgettes, légumes grillés confits et beurre de piperade</p> <p>Filet américain, pommes frites et crudités</p> <p>**</p> <p>Ananas caramélisé, sorbet yaourt</p> <p>Crème brûlée pas comme les autres.</p>	<p><u>21 janvier</u></p> <p>Pas de restaurant</p> <p>Journée pédagogique</p>
<p><u>24 janvier</u></p> <p>Pas de restaurant</p> <p>(Examen de rattrapage)</p>	<p><u>25 janvier</u></p> <p>Tomate farcie aux crevettes et sa sauce cocktail</p> <p>**</p> <p>Mignon de porc Archiduc</p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>**</p> <p>Saint-Honoré</p>	<p><u>27 janvier</u></p> <p><i>Menu d'examen 3 services « imposé »</i></p> <p><i>La réservation s'effectue sans faire de choix au préalable.</i></p> <p><i>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</i></p>	<p><u>28 janvier</u></p> <p><i>Menu d'examen 4 services « imposé »</i></p> <p><i>La réservation s'effectue sans faire de choix au préalable.</i></p> <p><i>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</i></p>

<p><u>31 janvier</u></p> <p>Œuf mollet frit sur une purée de panais au lard</p> <p>**</p> <p>Escalope de veau Milanaise</p> <p>Farfalle au Roquefort</p> <p>Tomate au four</p> <p>**</p> <p>Poire Belle-Hélène</p>	<p><u>01 février</u></p> <p>Menu d'examen imposé (entrée froide, plat, dessert)</p> <p>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</p>	<p><u>03 février</u></p> <p>Menu d'examen 3 services « imposé »</p> <p>La réservation s'effectue sans faire de choix au préalable.</p> <p>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</p>	<p><u>04 février</u></p> <p>Menu d'examen 4 services « imposé »</p> <p>La réservation s'effectue sans faire de choix au préalable.</p> <p>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</p>
<p><u>07 février</u></p> <p>Quiche aux légumes Méditerranéens</p> <p>**</p> <p>Filet de dinde sauce moutarde</p> <p>Risotto</p> <p>Tomate farcie aux petits légumes</p> <p>**</p> <p>Ile flottante</p>	<p><u>08 février</u></p> <p>Menu d'examen imposé (entrée froide, plat, dessert)</p> <p>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</p>	<p><u>10 février</u></p> <p>Menu d'examen 3 services « imposé »</p> <p>La réservation s'effectue sans faire de choix au préalable.</p> <p>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</p>	<p><u>11 février</u></p> <p>Menu d'examen 4 services « imposé »</p> <p>La réservation s'effectue sans faire de choix au préalable.</p> <p>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</p>

<u>14 février</u>	<u>15 février</u>	<u>17 février</u>	<u>18 février</u>
<p>Toast aux champignons</p> <p>**</p> <p>Poulet à l'estragon</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>**</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Menu d'examen imposé (entrée froide, plat, dessert)</p> <p><i>Le menu que vous pourriez déguster se situe en bas de ce tableau.</i></p>	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <p>*Velouté de pommes de terre et saumon en deux façons</p> <p>*Filet de bar beurre blanc, petit ragoût de légumes</p> <p>*Quiche à l'échalote confite et chèvre</p> <p>*Cuisses de grenouilles à l'ail (flambées en salle)</p> <p><u>Plats</u></p> <p>*Ballotine de volaille terre/mer, jus réduit et risotto aux herbes</p> <p>*Steak sauce béarnaise, pommes frites et salade composée</p> <p>*Aile de raie au beurre noisette et câpres, fondue de poireaux à la crème et pommes de terre à l'anglaise</p> <p>*Bœuf Bourguignon pommes cocotte et petits légumes du jour</p> <p><u>Dessert</u></p> <p>*Le plateau de fromage</p> <p>*Bavarois aux deux chocolats</p> <p>*Tartelette au citron meringuée</p> <p>*Choux craquelin aux deux crèmes.</p>	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <p>*Bisque de homard et quenelles de poisson</p> <p>*Ris de veau au jus brun, poêlée de champignons (flambés en salle)</p> <p>*Bar en écailles de pommes de terre sauce chorizo</p> <p>*Pâté en croute chutney de mangue</p> <p><u>Plats</u></p> <p>*Sole meunière et pommes de terre persillées (découpe en salle)</p> <p>*Entrecôte grillés (2p) sauce choron et pommes pont Neuf et salade composée</p> <p>*Rognons de veau à la moutarde, petits légumes du jour et gratin dauphinois</p> <p>*Civet de biche, choux rouge et chicon à l'orange, panisses aux herbes</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>*Le plateau de fromage</p> <p>*Forêt noire revisitée</p> <p>*Mille feuilles vanille et glace café</p> <p>*Macaron citron, sorbet abricot passion et crème coco</p>

<u>21 février</u>	<u>22 février</u>	<u>24 février</u>	<u>25 février</u>
<p>Potage tomate et ses croûtons</p> <p>**</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Pommes à l'anglaise</p> <p>**</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Pas de restaurant</p>	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <p>*Velouté de pommes de terre et saumon en deux façons</p> <p>*Filet de bar beurre blanc, petit ragoût de légumes</p> <p>*Quiche à l'échalote confite et chèvre</p> <p>*Cuisses de grenouilles à l'ail (flambées en salle)</p> <p><u>Plats</u></p> <p>*Ballotine de volaille terre/mer, jus réduit et risotto aux herbes</p> <p>*Steak sauce béarnaise, pommes frites et salade composée</p> <p>*Aile de raie au beurre noisette et câpres, fondue de poireaux à la crème et pommes de terre à l'anglaise</p> <p>*Bœuf Bourguignon pommes cocotte et petits légumes du jour</p> <p><u>Dessert</u></p> <p>*Le plateau de fromage</p> <p>*Bavarois aux deux chocolats</p> <p>*Tartelette au citron meringuée</p> <p>*Choux craquelin aux deux crèmes.</p>	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <p>*Bisque de homard et quenelles de poisson</p> <p>*Ris de veau au jus brun, poêlée de champignons (flambés en salle)</p> <p>*Bar en écailles de pommes de terre sauce chorizo</p> <p>*Pâté en croute chutney de mangue</p> <p><u>Plats</u></p> <p>*Sole meunière et pommes de terre persillées (découpe en salle)</p> <p>*Entrecôte grillée (2p) sauce choron et pommes pont Neuf et salade composée</p> <p>*Rognons de veau à la moutarde, petits légumes du jour et gratin dauphinois</p> <p>*Civet de biche, choux rouge et chicon à l'orange, panisses aux herbes</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>*Le plateau de fromage</p> <p>*Forêt noire revisitée</p> <p>*Mille feuilles vanille et glace café</p> <p>*Macaron citron, sorbet abricot passion et crème coco</p>

<u>07 mars</u>	<u>08 mars</u>	<u>10 mars</u>	<u>11 mars</u>
<p>Pas de restaurant</p> <p>Concours Pâtisserie</p>	<p>Pas de restaurant</p> <p>Stages</p>	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Velouté de pommes de terre et saumon en deux façons *Filet de bar beurre blanc, petit ragoût de légumes *Quiche à l'échalote confite et chèvre *Cuisses de grenouilles à l'ail (flambées en salle) <p><u>Plats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Ballotine de volaille terre/mer, jus réduit et risotto aux herbes *Steak sauce béarnaise, pommes frites et salade composée *Aile de raie au beurre noisette et câpres, fondue de poireaux à la crème et pommes de terre à l'anglaise *Bœuf Bourguignon pommes cocotte et petits légumes du jour <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Le plateau de fromage *Bavarois aux deux chocolats *Tartelette au citron meringuée *Choux craquelin aux deux crèmes. 	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Bisque de homard et quenelles de poisson *Ris de veau au jus brun, poêlée de champignons (flambés en salle) *Bar en écailles de pommes de terre sauce chorizo *Pâté en croute chutney de mangue <p><u>Plats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Sole meunière et pommes de terre persillées (découpe en salle) *Entrecôte grillée (2p) sauce choron et pommes pont Neuf et salade composée *Rognons de veau à la moutarde, petits légumes du jour et gratin dauphinois *Civet de biche, choux rouge et chicon à l'orange, panisses aux herbes <p><u>Desserts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Le plateau de fromage *Forêt noire revisitée *Mille feuilles vanille et glace café *Macaron citron, sorbet abricot passion et crème coco

<u>14 mars</u>	<u>15 mars</u>	<u>17 mars</u>	<u>18 mars</u>
<p>Pas de restaurant</p> <p>Stages</p>	<p>Pas de restaurant</p> <p>Stages</p>	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Velouté de pommes de terre et saumon en deux façons *Filet de bar beurre blanc, petit ragoût de légumes *Quiche à l'échalote confite et chèvre *Cuisses de grenouilles à l'ail (flambées en salle) <p><u>Plats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Ballotine de volaille terre/mer, jus réduit et risotto aux herbes *Steak sauce béarnaise, pommes frites et salade composée *Aile de raie au beurre noisette et câpres, fondue de poireaux à la crème et pommes de terre à l'anglaise *Bœuf Bourguignon pommes cocotte et petits légumes du jour <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Le plateau de fromage *Bavarois aux deux chocolats *Tartelette au citron meringuée *Choux craquelin aux deux crèmes. 	<p><i>« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »</i></p> <p><u>Entrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Bisque de homard et quenelles de poisson *Ris de veau au jus brun, poêlée de champignons (flambés en salle) *Bar en écailles de pommes de terre sauce chorizo *Pâté en croute chutney de mangue <p><u>Plats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Sole meunière et pommes de terre persillées (découpe en salle) *Entrecôte grillée (2p) sauce choron et pommes pont Neuf et salade composée *Rognons de veau à la moutarde, petits légumes du jour et gratin dauphinois *Civet de biche, choux rouge et chicon à l'orange, panisses aux herbes <p><u>Desserts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> *Le plateau de fromage *Forêt noire revisitée *Mille feuilles vanille et glace café *Macaron citron, sorbet abricot passion et crème coco

21 mars

Scampi crème ail

**

Poulet grillé

Frites mayonnaise

Salade composée

**

Cheesecake spéculoos

22 mars

Tartelette aux escargots

**

Jambonneau sauce moutarde

Frites

Salade composée

**

Salade de fruits et son sorbet

24 mars

« Nouveauté : Les élèves travailleront à la carte (situation réelle d'un restaurant). Vos choix pourront s'effectuer le jour même et non à la réservation. »

Entrées

*Velouté de pommes de terre et saumon en deux façons

*Filet de bar beurre blanc, petit ragoût de légumes

*Quiche à l'échalote confite et chèvre

*Cuisses de grenouilles à l'ail (flambées en salle)

Plats

*Ballotine de volaille terre/mer, jus réduit et risotto aux herbes

*Steak sauce béarnaise, pommes frites et salade composée

*Aile de raie au beurre noisette et câpres, fondue de poireaux à la crème et pommes de terre à l'anglaise

*Bœuf Bourguignon pommes cocotte et petits légumes du jour

Dessert

*Le plateau de fromage

*Bavarois aux deux chocolats

*Tartelette au citron meringuée

*Choux craquelin aux deux crèmes.

25 mars

Remise des bulletins

<u>28 mars</u>	<u>29 mars</u>	<u>31 mars</u>	<u>01 avril</u>
Potage tomate et ses croûtons	Œuf cocotte Florentine		
**	**	Stages	Stages
Cabu roussi	Joues de porc mijotées à l'Orval		
Pommes rissolées	Tagliatelles fraîches		
**	Poêlée de champignons et lentilles		
Tiramisu	**		
	Javanais		

Menu imposé pour le 27/01/22 – 03 et 10/02/22

2 amuses bouche

Raviolis d'escargot, brunoise de légumes et consommé de volaille
Mousse de saumon fumé et frais, blinis noir, oignon rouge, mesclun et pickles de légume

Petite potée de plie à la moutarde de Meaux, ragoût de légumes et risotto crémeux
Magret de canard sauce à l'orange, pommes dauphines, poireau fondant et carottes glacées (découpe en salle)

Tartelette fine aux mandarines épicées et glace cannelle
Merveilleux déstructuré (flambage en salle)

Menu imposé pour les 28/01/22 – 04 et 11/02/22

Menu imposé pour les 01 - 08 et 15/02/22

<i>Menu 1</i>	<i>Menu 2</i>	<i>Menu 3</i>	<i>Menu 1</i>	<i>Menu 2</i>	<i>Menu 3</i>
Crème de cerfeuil	Velouté Dubarry	Velouté Crécy	<i>Frisée aux lardons et œuf mollet frit</i>	<i>Tomate Monégasque</i>	<i>Rouleau de printemps au saumon</i>
&&&	&&&	&&&	&&&	&&&	&&&
Filet de bar à l'unilatérale	Filet de bar à l'unilatérale	Filet de dorade dugléré	<i>Fricassée de poulet à l'ancienne</i>	<i>Blanquette de veau au curry</i>	<i>Pintade marinée au soja</i>
Beurre blanc	Sauce Hollandaise	Julienne de légumes étuvée	<i>Pomme frites - Mayo</i>	<i>Riz pilaf</i>	<i>Pomme de terre rissolées - Mayo</i>
Flan de carottes	Brunoise de légumes étuvés	&&&	<i>Carotte fane</i>	<i>Julienne de légumes</i>	<i>Tomate au four</i>
&&&	&&&	Médailon de porc poêlé	&&&	&&&	<i>Tomate au four</i>
Suprême de poulet grillé	Ballottine de poulet farcie aux épinards	Sauce choron	<i>Tarte aux poires</i>	<i>Eclair à la banane</i>	&&&
Sauce béarnaise	Sauce moutarde	Pommes fondantes			<i>Biscuit roulé à l'orange et chantilly</i>
Pommes pont neuf	Pommes cocotte	Tomate au four et brocoli			
Courgettes tournées et purée de petits pois	Chicon braisé et épinards	&&&			
&&&	&&&	Bavarois poire et chocolat			
Tartelette citron meringuée	Choux à la crème et salade d'orange				