



Chers clients, chers amis,

Tout d'abord nous tenons à vous remercier pour votre fidélité.

Le restaurant didactique ouvrira ses portes le 02/10/2018.

Pour les réservations, veuillez téléphoner 3 jours avant la date de votre dîner, entre 9h-11h et 11h30-13h à Mme Pyfferoen au numéro suivant : 0472/11.97.88. Nous vous demandons de réserver 3 jours avant la date de votre dîner pour une bonne gestion de nos stocks.

Voici quelques nouveautés :

- Paiement par bancontact pour votre facilité
- Le restaurant ouvrira ses portes 4 jours/semaine : lundi, mardi, jeudi et vendredi
- Nos menus sont établis suivant l'évolution des apprentissages de nos élèves. Nous espérons et serons heureux de vous accueillir chaque jour
- Vous n'aurez plus qu'un seul prix par menu
- Si vous désirez recevoir nos menus et infos par courriel, il vous suffira de donner votre adresse mail au secrétariat

Le traditionnel banquet d'automne est prévu le vendredi 23 novembre à 19 h... N'hésitez pas à déjà réserver votre place !

Ci-dessous, vous trouverez les menus qui vous sont proposés jusqu'en décembre.

Nous vous souhaitons une année scolaire pleine de surprises gustatives et vous remercions pour votre participation à l'apprentissage de nos élèves.

A bientôt dans notre restaurant,
L'équipe pédagogique

1^{er} Trimestre

Mardi 02.10	« Drink d'îatoire d'inauguration de la saison » Merci de confirmer votre présence au 0472/11.97.98 avant le vendredi 28 septembre 2018.	Offert
Jeudi 04.10	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Potage Crécy Spaghetti Bolognaise Pain perdu Normand	8€
Vendredi 05.10	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Feuilleté aux légumes anciens, crème à l'ail des ours Magret de canard en basse température, figue et poires rôties, petit jus au sirop de Liège Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges rafraîchi à la vodka et gingembre	14€
Lundi 08.10	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h svp) Goujonette de plie sauce tartare ou Œufs brouillés Portugaise --- Steak flambé poivre vert ou Saumon grillé beurre au citron --- Banane flambée ou Sabayon	13€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Mardi 09.10	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h svp) Chausson des Landes, vinaigrette aux agrumes Filet de saumon cuit à l'unilatérale Eclair au chocolat et sa crème pâtissière aérienne	14€
Jeudi 11.10	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Potage Parisien Filet de volaille, sauce Archiduc pommes croquettes Dame blanche	8€
Vendredi 12.10	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Omelette soufflée simplifiée aux fines herbes, Filet de cabillaud en croûte d'amandes, wok de légumes et nouilles aux œufs L'ananas dans tous ses états	14€
Lundi 15.10	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le jeudi 13h svp) Goujonette de plie sauce tartare ou Œufs brouillés Portugaise --- Steak flambé poivre vert ou Saumon grillé beurre au citron --- Banane flambée ou Sabayon	13€
Mardi 16.10	<i>PAS DE MENU</i> : Professeurs en formation	
Jeudi 18.10	<u>Menu</u> (prière de réserver avant le lundi 13h svp) Potage cerfeuil Médallions de poisson à la Florentine, p. purée Crêpes au sucre	8€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 19.10	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>Œuf poché, mousseline aux mûres et chips de pain Filet pur de porc, purée de carottes au cumin, grenailles rôties, jus gras Crêpe mille et une nuits, coulis de fruits rouge au miel caramélisé thé à la menthe fraîche</p>	14€
Lundi 22.10	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Scampi à l'Ardennaise ou Toast champignons à l'ail --- Sole meunière ou Cailles rôties au Muscat --- Crêpes flambées ou Mousse au chocolat</p>	13€
Mardi 23.10	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Cuisses de grenouilles et ses croquettes de persillade Filet de lotte bardé et rôti, riz basmati croquant Sorbet de mangues en vacherin, sauce chocolat intense à la fleur de sel et éclats de citron vert</p>	16€
Jeudi 25.10	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>Potage potiron Carré de porc à la Dijonnaise, légumes de saison, p. persillées Mousse au chocolat</p>	8€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

Vendredi 26.10	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h svp)</p> <p>Velouté potiron servi dans sa coque, châtaignes sautées et mouillettes de pain au levain Filet de lieu jaune cuit en croûte d'argile et algues nori, capellinis à l'huile de truffe blanche Chou farci au yusu</p>	14€
<i>Vacances de Toussaint du 29.10 au 02.11</i>		
Lundi 05.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Scampi à l'Ardennaise ou Toast champignons à l'ail --- Sole meunière ou Cailles rôties au Muscat --- Crêpes flambées ou Mousse au chocolat</p>	13€
Mardi 06.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Œufs poché Florentine et sa crème de conté Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois, légumes de circonstance, petit jus brun L'addictif au chocolat</p>	15€
Jeudi 08.11	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Potage Lyonnais Steak de bœuf sauce poivre vert, frites Sabayon</p>	10€
Vendredi 09.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Gambas sautées, sauce citronnée ail et ciboulette Filet de bœuf grillé, polenta croustillante, pleurotes sautées</p>	16€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	Mousse au chocolat et sablé ultra croquant	
Lundi 12.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Salade frisée aux lardons ou Quenelles de poisson sauce Nantua --- Rognon de veau Beaugé ou Magret de canard laqué à l'orange --- Irish coffee ou Merveilleux</p>	13€
Mardi 13.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Brochette de scampis sur un lit d'amaryllidacées (poireaux ciboulette) Steak de bœuf dans l'esprit du B.B.Q Chèvre chaud frit, vinaigrette à la framboise et pignons De pins rôtis</p>	16€
Jeudi 15.11	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Potage Dubarry Cordon bleu de volaille, sauce tomate, pâtes au beurre Moka</p>	10€
Vendredi 16.11	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Bisque de homard Filet de veau, sauce tomate crème, duxelle de champignon, pomme de terre confites Soufflé au chocolat, cœur moelleux de framboises</p>	14€
Lundi 19.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Salade frisée aux lardons ou Quenelles de poisson sauce Nantua --- Rognon de veau Beaugé ou</p>	13€

INSTITUT MARIE IMMACULEE

Enseignement général, technique et professionnel

	Magret de canard laqué à l'orange Irish coffee ou Merveilleux	
Mardi 20.11	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) Crème d'échalotes, lanières de volaille fumées Entrecôte, carottes glacées, tombée d'épinards Gâteau chiffon, crème de mascarpone aux fruits	14€
Jeudi 22.11	PAS DE RESTAURANT : mise en place de notre banquet d'automne	
Vendredi 23.11	<u>BANQUET D'AUTOMNE</u> à partir de 19h Cette année, laissez-vous guider par notre menu accompagné de vins subtilement choisis. La formule vin compris est au prix de 55€ et si vous ne consommez pas d'alcool, nous avons prévu une formule « bob » au prix de 45€ . Apéritif et ses mises en bouche &&& Mi- cuit de foie gras Crumble de noisettes Chutney de pommes granny Smith &&& Filet de bar grillé, jus de coques Salicornes et avocat rôti &&& Râble de lièvre sauce « retour de chasse » Embeurrée de chou vert au lard &&& Feuilleté de Herve A.O.C. Poire caramélisée Aigre-doux de sirop de liège &&& Dôme chocolat-meringue Éclats de pistaches et framboises Coulis de maracuja &&&	

INSTITUT MARIE IMMACULEE
Enseignement général, technique et professionnel

	Café et mignardises	
Lundi 26.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p style="text-align: center;">Saumon fumé sur toast œufs brouillés ou Feuilleté d'escargots crème d'ail ---- Pintadeau fine champagne (2cvts) ou Steak grillé beurre Maître d'hôtel ---- Crêpes Suzette ou Carpaccio d'ananas</p>	13€
Mardi 27.11	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p>Raviole d'anguille fumée et pommes acidulées Steak de bœuf, purée façon Rebuchon, chips de légumes Glace chocolat, purée de fruits rouges, tuile au romarin</p>	16€
Jeudi 29.11	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Potage Faubonne Civet de Marcassin, pommes aux airelles, pommes dauphines Irish coffee</p>	10€
Vendredi 30.11	<p>Menu (prière de réserver avant le lundi 13h)</p> <p>Soufflé au fromage modernisé Filet de saumon rôti, riz croustillant et petits légumes Dame blanche artisanale</p>	14€
Lundi 03.12	<p>Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h)</p> <p style="text-align: center;">Saumon fumé sur toast œufs brouillés ou Feuilleté d'escargots crème d'ail</p>	17€

INSTITUT MARIE IMMACULEE
Enseignement général, technique et professionnel

	Pintadeau fine champagne (2cvts) ou Steak grillé beurre maître d'hôtel --- Crêpes Suzette ou Carpaccio d'ananas	
Mardi 04.12	Menu (prière de réserver avant le jeudi 13h) La tomate mozzarella en potage Entrecôte de bœuf massé à la fleur de sel, tomates cerises rôties, frites allégées, sauce béarnaise Tarte sablée aux pommes façon tatin	16€
Jeudi 06.12	Menu (prière de réserver avant le lundi 13h) Potage Pierre Legrand Magret de canard poivre vert, légumes du jour et purée de pomme de terre Feuilleté aux pommes	10€
Vendredi 07.12	PAS DE MENU : NETTOYAGE	

Nous vous souhaitons d'excellentes vacances
Et
de bonnes fêtes de fin d'année