# Menus des mois d'octobre à mars 2025



Madame,

Monsieur,

L'aimable clientèle du restaurant de notre option « Restaurateur - Restauratrice » offre la possibilité à nos étudiants de parfaire leur formation dans des conditions professionnelles.

Pour le bon déroulement des repas, nous souhaitons que les réservations se fassent au plus tard une semaine avant le jour qui retiendrait votre attention. Réservations **UNIQUEMENT** par téléphone pendant les heures de bureau au N° 080/67.95.64 – (Lundi, mardi, jeudi et vendredi). (Option 5 du répondeur "*Restaurant didactique*").

Le début du repas est prévu à 12h00 précise! (Le restaurant devant fermer impérativement à 14h30). Le prix du menu est fixé à 22,00 €/pers.

En attendant le plaisir de vous recevoir, nous vous remercions très cordialement de votre confiance.

Les professeurs & les élèves de l'option restaurateur

### Jeudi 10/10/2024

Croquettes de crevettes grises

Filet Mignon de porc Sauce Roquefort Pommes Dauphines Chou romanesco en vapeur

Délice au chocolat

## Vendredi 11/10/2024

Duo de moules (Façon Tempura/Gratinée) \*\*\*\*

Cassolette de moules à la marinière Pommes allumettes \*\*\*\*

Dessert glacé autour de la Mer

#### Jeudi 17/10/2024

Carpaccio de Saint- Jacques aux agrumes

\*\*\*\*

Osso-bucco aux tomates et à l'orange Tagliatelles en gratin \*\*\*\*

> Coupe Danemark Chantilly Bourbon

### Vendredi 18/10/2024

Restaurant sera fermé (Participation Salon du vin de Malmedy)

## Jeudi 07/11/2024

Velouté aux champignons Tuile de parmesan à la truffe \*\*\*\*

Filet de bœuf en croûte, sauce poivrade Bouquetière de légumes, Pomme Macaire

Poire fourrée au chocolat

### Vendredi 08/11/2024

Fondus au fromage de Troufleur \*\*\*\*

Filet de saumon grillé Sauce choron Riz Sauvage façon Pilaf \*\*\*\*

Trio de mousses

#### Jeudi 14/11/2024

Consommé aux profiteroles

\*\*\*\*

Suprême de poulet jaune sauté, crème de chorizo Pommes Darphin

Assiette de gourmandises

\_\_\_\_\_

#### Vendredi 15/11/2024

Tartare aux deux saumons

\*\*\*\*

Bavette de bœuf à l'échalote, garniture niçoise Pommes Amandine

Baklava & sa glace pistache caramélisée

\_\_\_\_

## Jeudi 21/11/24

Duo de potage du Chef

Tomahawh Irlandais aux oignons rouges et porto Légumes grillés au thym Pommes Suédoises

Sabayon glacé à la Fleur de Franchimont

\_\_\_\_\_

### Vendredi 22/11/2024

Bouchée de ris de veau au cidre & aux pommes \*\*\*\*

Carré d'agneau en persillade d'amande Jus à la coriandre Tomates à la provençale Frites de patates douces

Assiette du fromager

\_\_\_\_

#### Jeudi 28/11/2024

Filet de saumon Gravlax Vinaigrette au Limoncello

Filet pur de porc à la bière de Bellevaux Poireaux fondants & frites de Cantal

> Panna Cotta au lait de coco Coulis de fruits des bois

Couris de Truits des bois

# Vendredi 29/11/2024

Bisque de homard Rouille façon grand-mère \*\*\*\*

Filet de râble de lièvre Tapenade de moutarde & olives noires Chips de légumes

Mousse au chocolat, crumble noisettes & anglaise mousseuse

#### Jeudi 05/12/2024

Cappuccino de potimarron Croquant de coppa

Involtini de veau à la romaine Tagliatelles au beurre \*\*\*\*

Vacherin royal

## Vendredi 06/12/2024

Restaurant sera fermé (Fête de la Saint-Nicolas des Rhétos)

### Jeudi 12/12/2024

Noix de Saint Jacques sautées Chiffonnade de poireaux au Chivas & mascarpone

> Filet pur de biche Sauce pleurotes Tartare de légumes Pommes Macaire

> > \*\*\*\*

Marquise au chocolat

# Vendredi 13/12/2024

Velouté Crécy

Médaillon de lotte Sauce Diéppoise Pommes purée façon Robuchon \*\*\*\*

> Baiser glacé de Malmedy Coulis framboises

## Jeudi 19/12/2024

Pâté de gibier de nos Fagnes Confit d'oignons rouges & poivre vert \*\*\*\*

Filet de pintadeau sauté aux cerises et à la bière de Bellevaux Gratin d'endives

Petits choux à la crème pâtissière

-

# Vendredi 20/12/2024

Huitres creuses de Zélande

\*\*\*\*

Civet de biche Sauce Grand Veneur Patate douce en dauphine

Surprise du Père-Noël

## Jeudi 09/01/25

Foie gras poêlé, Pommes caramélisées au romarin \*\*\*\*

Scampis à la Brabançonne Tagliatelles fraîches

Assiette de gourmandises

## Vendredi 10/01/2025

Crème Dubarry
\*\*\*\*

Bavette de bœuf à l'échalote, Garniture niçoise Pommes Amandine \*\*\*\*

Baklava, glace pistache caramélisée

## Jeudi 16/01/2025

Calamars panés Sauce gribiche \*\*\*\*

Chiffonnade de porc Ibérique Réduction de jus Fenouil en confit Galette de pomme de terre \*\*\*\*

Chariot de fromages

# Vendredi 17/01/2025

Filets de maquereau snackés Sauce au vin blanc & jus de lime \*\*\*

Véritable bœuf bourguignon Pâtes au beurre \*\*\*\*

Ananas caramélisé à la vanille & au rhum Glace à la framboise & au lait de coco

### Jeudi 23/01/2025

Carpaccio de filets de truite Vinaigrette passion & poivre

Estouffade de bœuf au vin rouge Petits oignons et lardons Caramélisés \*\*\*\*

Ile flottante et sa crème anglaise

### Vendredi 24/01/2025

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Aileron de raie Émulsion de beurre noisette & câprons Riz sauvage \*\*\*\*

Crêpes Suzette

# Jeudi 30/01/2025

Trilogie de saumon sur ardoise \*\*\*\*

Chiffonnade de porc aux 40 gousses Purée de légumes

Gratin de fruits rouges en sabayon

## Vendredi 31/01/2025

Soupe de panais au thym Chips de guanciale \*\*\*\*

Filet de bar en écailles de pommes de terre Sauce au beurre blanc, fenouil rôti

Mousse à la passion

## Du 03/02/2025 au 23/02/2025

Restaurant sera fermé (Les élèves seront en stage d'entreprise)

# Jeudi 13/03/2025

Visite du Salon HORECATEL -WEX

Réouverture le vendredi 14/03/2025

« Chez nous, les allergiques sont les bienvenus ! » « Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients » Tous allergènes doivent être signalés lors de votre réservation.