

Menu Restaurant didactique

Jeudi 15 octobre

- ❖ Crème de champignons
- ❖ Mignon de porc cuit à basse température, sauce dijonnaise, gratin dauphinois, feuilleté de petits légumes
- ❖ Charlotte au chocolat

Vendredi 16 octobre

- ❖ Salade tiède de lardons et chèvre chaud aux pommes caramélisées et vinaigre de cidre
- ❖ Aiguillettes de volaille aux framboises, brochette de légumes de saison et pommes rissolées
- ❖ Profiteroles chocolat noisette

Jeudi 22 octobre

- ❖ Saumon cru mariné « minute », crème de raifort, pain maison toasté
- ❖ Tartare de bœuf préparé « devant vous », frites fraîches coupées à la main, petite salade vinaigrette
- ❖ Bavarois à la framboise

Vendredi 23 octobre

- ❖ Gratin d'écrevisses à la florentine
- ❖ Blanquette de veau aux « ficelles de légumes », pommes persillées
- ❖ Nougat glacé

Mardi 27 octobre

Buffet froid réalisé par les élèves de 5^{ème} et 6^{ème} **servi de 12H à 14H** :

- ❖ Petite buchette de saumon frais en belle vue
- ❖ Terrine de campagne « faite maison », confiture d'échalotes à la grenadine
- ❖ Carré de porc parfumé à l'estragon, cuit à basse température
- ❖ Pillons de volaille à l'indienne
- ❖ Jambon à l'os et macédoine de légumes frais, œuf « mimosa »
- ❖ Riz andalous, salade de grenailles aux « crètons » et vinaigre de xérès
- ❖ Assortiment de crudités
- ❖ Sauces tartare et cocktail « maison »
- ❖ Gâteau opéra

Jeudi 29 octobre

- ❖ Potage Saint Germain, lardons et croûtons
- ❖ Osso bucco à la milanaise, tagliatelles fraîches, tuiles de parmigiano rægiano et pesto de roquette
- ❖ Tiramisu

Vendredi 30 octobre

- ❖ Crème de cerfeuil
- ❖ Dos de cabillaud pané, tartare maison et « stoemp aux poireaux »
- ❖ Crêpe soufflée au grand marnier

Jeudi 12 novembre

- ❖ Bisque d'écrevisses, croutons aillés et rouille maison
- ❖ Filet de bœuf en croute « Wellington », jus de cuisson corsé et pommes sautées
- ❖ Tarte Bourdaloue

Vendredi 13 novembre

- ❖ Cassolette de cuisses de grenouilles au beurre d'ail
- ❖ Boulettes à la Liégeoise, frites fraîches coupées à la main, salade ravigote
- ❖ Gâteau au chocolat noir et crème anglaise vanille bourbon

Jeudi 19 novembre

- ❖ Ballotine de saumon frais et fumé, beurre monté au miel
- ❖ Navarin d'agneau à toutes les herbes de la garrigue, gratin de courgettes
- ❖ Gâteau javanais

Vendredi 20 novembre

- ❖ Potage minestrone
- ❖ Fricassée de volaille à la moutarde à l'ancienne et à l'estragon, nid de tagliatelles et brocolis
- ❖ Tarte feuilletée aux fruits

Chères clientes,

Chers clients,

C'est avec plaisir que je vous annonce l'ouverture du restaurant didactique de l'Athénée d'Esneux le jeudi 15 octobre.

Nous prenons toutes les mesures nécessaires pour vous accueillir en toute sécurité.

C'est pour cette raison que la salle ne pourra accueillir que 36 clients maximum.

Nous disposons de 2 tables de 5 personnes et 5 tables de 4 personnes (bulle oblige).

Le mardi, nous vous proposons la formule buffet froid.

Les jeudis et vendredis c'est toujours la formule menu : entrée-plat-dessert pour 10 euros.

Je vous rappelle que le restaurant a une vocation d'apprentissage, un imprévu peut arriver, néanmoins les professeurs mettent un point d'honneur à ce que tous nos plats soient confectionnés par nos élèves avec des produits naturels et de façon artisanale.

Pour les réservations, il y a quelques changements.

Nous avons une adresse mail où vous pouvez faire vos réservations et consulter les menus:
restaurantdidactiqueare@gmail.com

Les menus sont également publiés sur le site de l'Athénée.

Vous pouvez bien sûr continuer à réserver par téléphone :

au 0494/50.33.22 (Jean Bosny)

Comme l'année précédente, les réservations doivent nous parvenir au plus tard le mardi midi pour la semaine suivante.

Exceptionnellement, pour la rentrée vous pouvez réserver jusqu'au 8 octobre.

Je me réjouis de vous revoir en bonne santé et vous remercie pour votre fidélité.

Jean Bosny