

# *l'Envol Gourmand*

*restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul*

Uccle, le 17 avril 2025

Chers clients,

Voici nos propositions gastronomiques pour la semaine du 12 au 16 mai 2025, nous sommes fermés le mercredi.

**RAPPEL : LE RESTAURANT DIDACTIQUE OUVRE SES PORTES A PARTIR DE 12H15, IL EST IMPORTANT DE RESPECTER CET HORAIRE, EN DEHORS DE CELUI-CI, IL NE NOUS EST PAS POSSIBLE DE VOUS ACCEPTER. NOUS COMPTONS SUR VOUS POUR RESPECTER CES CONSIGNES !**

Nous ne réserverons plus vos plats à l'avance, vous pourrez choisir sur place.

A noter dans vos agendas :

LE vendredi 16 mai à 18 h : vous pouvez réserver

« SOIREE Printemps » au prix de **45 €** (apéritif + mises en bouche , entrée, plat , dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

LE samedi 24 mai à 12h : vous pouvez réserver

Porte ouverte à l'école : menu à 25 euros avec un verre de vin (asperges sauce mousseline, saumon grillé sauce béarnaise ou steak poivre vert, le chou farci

## Menu classique à 20€

Cœur de saumon et crémeux de potiron

Ou

Velouté de courgettes, œuf poché et mouillettes

&&&&&

Steak poivre vert, p frites et crudités

Ou

Steak béarnaise p frites et crudités

&&&&&

Le dessert à base de pâte à chou

Ou

Le sabayon

### Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 14€

1 entrée + 1 plat au prix de 17€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 30 €

## Menu gastronomique à 27€

Consommé de bœuf célestine

Ou

Risotto de champignons

&&&&

Filet de bar aux agrumes

Ou

Porcelet façon Sambre et Meuse

&&&&

Le dessert à base de pâte à chou

Ou

Le sabayon

### Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 18€

1 entrée + 1 plat au prix de 24€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 37€

## Restaurant Complet

### Les formules

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au prix de 18 €

1 plat + 1 dessert au prix de 13 €

1 entrée + 1 plat au prix de 15 €

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 28€

Restaurant ouvert à 18 heures :

Menu banquet de Printemps à 45 euros

Cocktail et mises en bouche (crème Argenteuil et waterzoï de volaille)



Délicatesse aux asperges blanches et vertes du Pays



Terre (veau) et mer ( homard) aux petits légumes



Fruits rouges/ sablé / chocolat blanc



Café et mignardise

Réservations mode d'emploi :

Possibilité de réserver à l'intérieur et en terrasse (selon la météo), veuillez le signaler lors de votre réservation.

Par téléphone au 02/3441360 ou au 0479/292530

à l'adresse mail : [gregory.marichal@isv.be](mailto:gregory.marichal@isv.be)

Marichal G. chef d'atelier section restauration