

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Uccle, le 17 avril 2025

Chers clients,

Voici nos propositions gastronomiques pour la semaine du 26 au 30 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

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





Menu examen pratique à 25 euros tout compris

Cœur de saumon et crémeux de potiron

Ou

Velouté de courgettes, œuf poché et mouillettes

&&&&&

Steak béarnaise p frites et crudités

&&&&&

Le plateau de fromages

&&&&&

Le dessert à base de pâte à chou





Menu examen pratique à 25 euros tout compris

Cœur de saumon et crémeux de potiron

Ou

Velouté de courgettes, œuf poché et mouillettes

&&&&&

Steak béarnaise p frites et crudités

&&&&&

Le plateau de fromages

&&&&&

Le dessert à base de pâte à chou



Restaurant fermé: ascension

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



Entrée:

Minestrone

Plat principal:

Navarin printanier

Desserts:

Tarte aux pommes

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 €

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

Marichal G. chef d'atelier section restauration