

# *l'Envol Gourmand*

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

Uccle, le 19 septembre 2024

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024, 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 22 novembre 2024 à 18 h :

« **SOIREE Gibier** » au prix de 45 € (apéritif + zakouskis, entrée, plat principal, dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

## Le menu classique (20 €)

Briek de canard confit

ou

crème de Paimpol, tuile de pain

&&&&

Steak grillé, sauce béarnaise, crudités et pommes frites

ou

Steak salers poivre vert, crudités et pommes frites

&&&&

Le sabayon

La crêpe Suzette

Panna cotta Mangue et passion

## 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 €

## Le menu gastronomique (27€)

Saumon fumé maison et garnitures

ou

Soupe VGE

&&&&&

Filet de veau Montmireille

ou

Aile de raie, chou de milan, chutney oignons rouges

&&&&&

Le sabayon

La crêpe Suzette

Panna cotta coco et mangue

## 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€

## Menu

Potage Julienne Darblay

ou

feuilleté trianon

&&&&&

Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf

ou

Suprême de poisson à la julienne de légumes et safran ; P. château

&&&&&

Tarte au riz

Ou

Dame blanche

## 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 €

## Menu

Potage Julienne Darblay

ou

feuilleté trianon

&&&&

Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf

ou

suprême de poisson à la julienne de légumes et safran ; P. château

&&&&

Tarte au riz

Ou

Dame blanche

## 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 €

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