

# *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 21 au 25 avril 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

Lundi 21 avril : Restaurant fermé pour  
Pâques

Mardi 22 avril : Restaurant Complet

## 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 €

Lundi 21 avril : Restaurant fermé pour  
Pâques

Mardi 22 avril : Restaurant Complet

## 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€

## Entrées :

Œuf à la russe

Ou

Velouté Célestine

## Plats principaux :

Ballotine de volaille et riz pilaf

ou

Tagliatelles aux saumons et poireaux

## Desserts :

Dame blanche

Ou

Tarte au citron

## 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€

## Entrées :

Œuf à la russe

Ou

Velouté Célestine

## Plats principaux :

Ballotine de volaille et riz pilaf

ou

Tagliatelles aux saumons et poireaux

## Desserts :

Dame blanche

Ou

Tarte au citron

## 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

## Soirée Printemps du vendredi 16 mai 2025

### Menu à 45 euros avec une boisson qui accompagne l'entrée et le plat

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