

l'Envol Gourmand

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Uccle, le 29 janvier 2024

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 12 au 16 février 2024, nous sommes fermés le mercredi.

Petit rappel !! Toute annulation se fera 48 h à l'avance.

VOICI L'HORAIRE DU RESTAURANT DIDACTIQUE : DE 12H15 à 14h30 (départ des clients) IL EST IMPORTANT DE RESPECTER CET HORAIRE. 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 9 février 2024 à 18 h précise :

« SOIREE Saint Valentin » au prix de **40 €**

(Apéritif + Zakouskis – cannelloni écrevisses – dos de Skrei aux agrumes – dôme chocolat et insert de crème brûlée – café mignardise – 1 boisson par plat).

Réservations dès à présent.

Le menu classique (20 €)

Velouté de courgettes, œuf poché et mouillettes

ou

Rillettes de saumon, citronnelle et poivre vert

&&&&&

Le steak de bœuf grillé, sauce béarnaise, crudités et pommes frites

ou

Le steak de bœuf poivre vert crème en salle, crudités et pommes frites

&&&&&

La crêpe Suzette

Le sabayon

L'Irish coffee

Choux au citron meringué

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 ses garnitures

ou

Soufflé de saint Jacques, oseille et chips de légumes

&&&&&

Magret de canard à l'orange, P. pont-neuf

ou

Sôte à la Grenobloise P.nature

&&&&&

La crêpe Suzette

Le sabayon

L'Irish coffee

Choux au citron meringué

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€

Fermé pour réception.

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.

Les entrées :

L'œuf cocote à la portugaise

Ou

Potage Ambassadeur

Les plats principaux :

Pot au feu

Ou

Waterzooï de poisson

Les desserts

Mousse au chocolat

Ou

Chou à la crème

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 €

Réervations 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