

# *l'Envol Gourmand*

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

Uccle, le 6 mars 2023

Chers clients,

Voilà nos propositions gastronomiques pour la semaine du 13 au 17 mars 2023, nous sommes fermés mercredi et jeudi.

**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 MARDI 21 mars 2023 à 18 h :**

« **SOIREE PRINTEMPS** » au prix de **40€** (apéritif + zakouskis, entrée, plat principal, dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

**Du 5 au 11 avril 2023 :**

Le restaurant sera fermé pour cause de voyage scolaire de la section.

**Voici nos dates d'examens de qualification où vous pouvez d'ores et déjà réserver:**

Les menus sont imposés et les prix sont forfaitaires

17 et 18 avril- 15, 16,22 et 23 mai (25 euros) – 19 mai et 1<sup>er</sup> juin (20 euros) –26 mai et 2 juin (15 euros)

**Les 5,6 et 16 juin 2023 :**

« **JOURS MOULES** » au prix de 12 euros avec une boisson.

## Le menu classique (20€)

Le velouté de cresson, œuf poché, saumon fumé et mouillettes

ou

Le crabe mayonnaise, avocat et œufs brouillés

&&&&

Le pavé de boeuf grillé, sauce béarnaise, crudités et pommes frites

ou

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

&&&&

Le sabayon

La crêpe Saint-Vincent

Le dessert pâte à chou

## 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€)

Les asperges mousseline

ou

Le cœur de saumon au potimarron

&&&&&

Le sandre en croûte de moutarde, mousseline de pommes de terre, brocolis,  
courgettes et olives

ou

Le magret de canard à l'orange, pommes dauphine

&&&&&

Le sabayon

La crêpe Saint-Vincent

Le dessert pâte à chou

### 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 complet au prix de 18 €

### Les entrées

Le nem façon carbonnade, sauce aigre-douce et salade fraîcheur

Kouloubiac de saumon, beurre fondu citronné

4 œufs à la russe

### Les plats principaux

Le steak tartare, salade, pommes frites

Le pavé de lieu au poivre vert, purée Saint-Germain, légumes glacés

4 waterzooï de volaille

### Les desserts

Le panna cotta et coulis de framboises

La tarte aux pommes

### Les formules

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 €

# *l'Envol Gourmand*

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

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 0489/334629,

**à l'adresse mail** : [bernard.boudart@isv.be](mailto:bernard.boudart@isv.be)

tous les jours de la semaine

Boudart B. (chef d'atelier)