



Institut provincial d'enseignement secondaire de Hesbaye - Site rue de Sélys

Rue de Sélys 35
4300 - WAREMME

Mardi 31/01/2023

Madame, Monsieur,

La Direction, le Chef d'atelier et les professeurs ont le plaisir de vous transmettre les menus de notre restaurant didactique « Les Délices de Sélys ».

Cette année, le restaurant sera ouvert le mardi, mercredi, jeudi et vendredi. Il répond à un besoin pédagogique qui, grâce à votre présence, permet à nos élèves des sections de restauration, traiteur et d'organisateur de banquets de travailler dans des conditions proches de la profession.

Le nombre de places étant limité, nous ferons l'impossible pour satisfaire tout le monde. Toutefois nous vous demandons de respecter vos réservations et en cas de désistement de nous prévenir le plus rapidement possible.

Le prix du menu est de 17,50 €. (*)

**Pour les menus avec choix, celui-ci se fera le jour du repas.
Les menus « banquet tout compris » du vendredi répondent aux exigences liées à la formation de nos élèves « traiteur et organisateur de banquet ».
Le prix est de 30,00 €.**

(*) Une réduction sera accordée aux agents provinciaux **munis de leur carte d'hôte**.

Pour la période du 07/03/2023 au 07/06/2023, les réservations seront acceptées :

Par téléphone :

Le mardi 14/02/2023 dès 09h00

Au :

04/279 67 00 auprès de Monsieur BOLLE Jérôme.

Pour les réservations par courriel : uniquement sur :

jerome.bolle@provincedeliege.be

Le lundi 13/02/2023 dès 08h00

La réservation numéro 1 sera celle envoyée à 08h00 précise et suivant l'ordre d'arrivée sur ma boîte mail.

Ne pas oublier d'indiquer un N° de GSM.

Les réservations envoyées avant 08h00 ne seront pas traitées.

**L'accueil clientèle se fera impérativement à 12h00,
Il ne se prolongera pas au-delà de 14 heures.**

Nous vous en souhaitons bonne réception et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

La Directrice,
HOFMAN Audrey

**MENUS DU RESTAURANT
ANNEE SCOLAIRE 2022-2023**

| | |
|-----------------------|---|
| mardi 7 mars 2023 | Assiette apéritive Lasagne aux deux saumons, réduction bisquée Filet pur BBB sauce béarnaise, pommes frites Dessert |
| mercredi 8 mars 2023 | Assiette apéritive Scampis à l'Italienne Vol au Vent frites Feuilleté aux poires |
| jeudi 9 mars 2023 | MENU AVEC CHOIX |
| | Assiette apéritive Goujonnettes de plie frites, salade fraîcheur, sauce "gribiche" ou Croustillant de thon rouge, méli-mélo d'herbes fraîches ***** Côtes d'agneau au thym, gratin dauphinois, tian de légumes ***** Dessert |
| vendredi 10 mars 2023 | Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café Cannelloni de pâtes au saumon fumé, salpicon de légumes Magret de canard, légumes confits au porto, jus réduit Dessert |
| mardi 14 mars 2023 | Assiette apéritive Méli-mélo niçois, thon rouge snacké Dos de saumon en croûte de parmesan et basilic Mousse au chocolat 811 |
| mercredi 15 mars 2023 | Assiette apéritive Fondue parmesan Cuisse de poulet, compote de pomme & frites Tarte au citron |
| jeudi 16 mars 2023 | MENU AVEC CHOIX |
| | Assiette apéritive Enroulé de poireaux au saumon fumé, mousseline et crevettes grises ***** Cuisse de canard confite, lentilles vertes, jus brun ou Carré d'agneau en croûte de pistache, jus brun au basilic ***** Tiramisu aux cerises amarena |
| mardi 21 mars 2023 | Assiette apéritive Creuse de cuisses de grenouille sans travail Filet de porcelet à la façon des moutardiers , gratin dauphinois Crème brûlée |
| mercredi 22 mars 2023 | Assiette apéritive Tartare de lieu noir sur croquant de légumes Boeuf Bourguignon, pommes de terre nature Moelleux au chocolat, crème anglaise |
| mardi 4 avril 2023 | Assiette apéritive Classique œuf à la Russe Gigotin d'agneau rôti aux miel et thym frais, extras-fins et tomates confites Dessert |
| mercredi 5 avril 2023 | Assiette apéritive Frisée aux lardons, pomme & noix Cabillaud à la florentine Poire "Belle-Hélène" |

| | |
|------------------------|--|
| mardi 11 avril 2023 | Assiette apéritive Feuilleté de cuisses de grenouille sans travail, crème aillée Pavé de bœuf, sauce choron, frites Moelleux au chocolat |
| mercredi 12 avril 2023 | Assiette apéritive Toast aux champignons Pavé de saumon sur lit de poireaux, purée de patate douce Paris Brest |
| mardi 18 avril 2023 | Assiette apéritive Croustillant de brie, tomates confites, méli-mélo d'herbes fraîches Waterzooï de volaille Ananas poêlé au sucre de canne |
| mercredi 19 avril 2023 | Assiette apéritive Potage au panais Filet mignon porc sauce dijonnaise Dessert |
| jeudi 20 avril 2023 | MENU AVEC CHOIX |
| | Assiette apéritive Feuillantine de légumes confits, rougets poêlés, pesto ou Filet de sole poché dans un bouillon de légumes ***** Filet de canette laqué au miel, taboulé chaud façon Berbère ***** Dessert |
| mardi 25 avril 2023 | Assiette apéritive Soupe de poulet au lait de coco, poireaux, petits pois, cébettes Dos de skrei en croûte de parmesan et tomates confites Crêpe mikado |
| mercredi 26 avril 2023 | Assiette apéritive Involtini aux aubergines Steack crème champignon, frites & salade Feuilleté aux pommes |
| jeudi 27 avril 2023 | MENU AVEC CHOIX |
| | Assiette apéritive Bouillon de thé, Saint-Jacques rôties, effiloché de légumes ***** Mignonnette de veau à la crème de cresson, lasagne de légumes ou Onglet servi bleu ou saignant aux échalotes, jus au vin de Sirha ***** Mousse au chocolat |
| mardi 16 mai 2023 | Assiette apéritive Gambas rôties, beurre blanc vanillé, méli-mélo de salades Dos de saumon en croûte de parmesan, basilic et tomates confites Salade de fruits frais |
| mercredi 17 mai 2023 | Assiette apéritive Asperges à la flamande Escalope à la parmigiana, tagliatelles Soupe de fraises & mascarpone |
| vendredi 19 mai 2023 | Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café Marinière de rouget, coquillages, légumes croquants Ballotine de pintade aux dattes et oignons, purée de panais Dessert |

| | |
|----------------------|---|
| mardi 23 mai 2023 | Assiette apéritive Salade façon niçoise, thon rouge snacké Cuisse de lapin confite, légumes de Provence aux olives, jus brun à l'origan Minestrone de fruits rouges à l'eau de Villé |
| mercredi 24 mai 2023 | Assiette apéritive Tartare de bœuf à l'italienne Cannellonis aux scampis, pointes d'asperges vertes, sauce à l'aneth Tartellette fraise & rhubarbe |
| vendredi 26 mai 2023 | Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café Tartare de saumon et d'écrevisse à l'huile de noix, émulsion à la chlorophylle Filet de volaille grillé, méli-mélo d'asperges parfumées à la coriandre Panacotta aux fruits rouges |
| mardi 30 mai 2023 | Assiette apéritive Salade de haricots verts, maatjes, vinaigrette moutardée Waterzooi de volaille à la Gantoise Dessert |
| mercredi 31 mai 2023 | Assiette apéritive Tataki de thon au sésame Ballotine de volaille à l'italienne, purée de patates douces aux épices Tiramisu |
| vendredi 2 juin 2023 | Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café Gravelax de saumon, asperges et complices, réduction d'agrumes Baby homard suivant le marché Dessert |
| mardi 6 juin 2023 | Assiette apéritive Tartare de thon rouge, avocat, mangue parfumée à la coriandre Dos de saumon, extras-fins façon liégeoise, crème au curry de Madras Première pêche poêlée, glace vanille |
| mercredi 7 juin 2023 | Assiette apéritive Duo de saumon Canard à l'orange, riz Mousse de fraise |