



Province  
de Liège

Enseignement

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

Rue de Sélys 35  
4300 – WAREMME

Lundi 10 Octobre 2022

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 jeudi et le vendredi. Il répond à un besoin pédagogique qui, grâce à votre présence, permet à nos élèves des sections de restauration et de traiteur et 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 07/11/2022 au 17/02/2023, les réservations seront acceptées :

**Par téléphone :**

Le mardi 18/10/2022 dès 09h00

**Au :**

**04/279 67 00 auprès de Monsieur BOLLE Jérôme.**

**Pour les réservations par courriel : uniquement sur :**

**[jerome.bolle@provincedeliege.be](mailto:jerome.bolle@provincedeliege.be)**

**Le lundi 17/10/2022 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 8 novembre 2022	Assiette apéritive Velouté de champignons des bois, croûtons persillés Filet de faisan rôti, chicons caramélisés, jus de gibier à la graine de moutarde Crêpe mikado
mercredi 9 novembre 2022	Assiette apéritive Tartare de saumon au citron Médaille de porc, gratin dauphinois et légumes de saison Feuilleté aux pommes
jeudi 10 novembre 2022	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Creuse de cuisses de grenouilles, matignon de légumes, bouillon crème et ailé ou Méli-mélo de salade, magret de canard fumé, copeaux de foie gras ***** Filet de pintade cuit au four, poêlée de champignons des bois aux cébettes ***** Classique tiramisu
mardi 15 novembre 2022	Assiette apéritive Velouté de poireaux au saumon fumé Civet de biche parfumé aux chanterelles, "cwènes di gatte" Moelleux au chocolat
mercredi 16 novembre 2022	Assiette apéritive Scampis à la diable Steack béarnaise, frites et salade Poire au chocolat
jeudi 17 novembre 2022	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Croustillant de filet de caille, cuisses caramélisées, effiloché au vinaigre de riz ou Dés de dorade façon ceviche, trévisse et herbes fraîches ***** Emincé de magret de canard, rattes et topinambours sautés à crus ***** Gâteau aux poires, glace lait d'amandes
vendredi 18 novembre 2022	<b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Rilette de saumon et d'anguille fumée, mesclun d'herbes fraîches Emincé de filet de sanglier, fondue de choux de Savoie Bavarois de fruits rouges
mardi 22 novembre 2022	Assiette apéritive Cassolette de scampis, fondue de poireaux, tomates, beurre blanc Médaille de filet de cochon de lait laqué au miel, salsifis et jeunes carottes Feuillantine de pommes, glace aux éclats de vanille
mercredi 23 novembre 2022	Assiette apéritive Soupe aux champignons des bois Civet de marcassin sauce grand veneur, pomme de terre au four Mille feuilles
jeudi 24 novembre 2022	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Méli-mélo de poissons fumés, buissonnière d'herbes fraîches ou Corolle de saumon fumé, crevettes grises, chèvre à l'aneth ***** Cuisse de Lièvre à la liégeoise, légumes de saison ***** Profiteroles au chocolat

vendredi 25 novembre 2022	<p align="center"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p align="center">Magret de canard fumé par nos soins, mélange de légumes façon pickles Gigue de biche cuite à base température, garniture des sous-bois Café liégeois</p>
mardi 29 novembre 2022	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Croustillant de filet de caille, cuisses caramélisées, effiloché au vinaigre de riz Dos de cabillaud poêlé, légumes de saison à l'huile de noisettes Mousse au chocolat noir passion</p>
mercredi 30 novembre 2022	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Soupe de poissons et sa rouille</p> <p align="center">Magret de canard sauce poivrade, pommes de terre risolées Eclair au chocolat</p>
jeudi 1 décembre 2022	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Filets de solette cuits dans un bouillon, julienne de légumes ou Jambon de biche fumé et séché par nos soins ***** Mignon de veau aux légumes oubliés et pleurotes, réduction de jus brun ***** Trio de nos pâtisseries</p>
vendredi 2 décembre 2022	<p align="center"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p align="center">Consommé de poule faisane, dés de foie gras Canard sauvage en deux cuissons, cuisse confite, filet grillé Dessert</p>
mardi 6 décembre 2022	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Brick de légumes confits, rouget poêlé, huile d'argan Navarain d'agneau façon berbère Poire cuite au sirop d'épices</p>
mercredi 7 décembre 2022	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Vitello tonnato</p> <p align="center">Poisson du jour, tombée de poireaux et pommes de terre nature Tarte tatin</p>
jeudi 8 décembre 2022	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Risotto de fruits de mer, émulsion safranée ***** Emincé de magret de canard, rattes et topinambours sautés à crus ou Dos de saumon rôti sur peau, purée de pommes de terre aux poireaux, beurre blanc ***** Crème brûlée</p>
vendredi 9 décembre 2022	<p align="center"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p align="center">Bavarois chaud de cabillaud et d'écrevisses, jus bisqué Filet de râble de lièvre aux deux poivres, garniture hivernale Et pourquoi pas une "Dame Blanche"</p>
mardi 13 décembre 2022	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Velouté de butternut, pancetta séchée Dos de cabillaud cuit au court bouillon à la citronnelle Dessert</p>
mercredi 14 décembre 2022	<p align="center">Assiette apéritive</p> <p align="center">Rouget aux poivrons grillés Magret de canard réduction de viande pommes de terre truffées Moelleux au chocolat</p>

jeudi 15 décembre 2022	<p style="text-align: center;"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Foie gras de canard poêlé, pommes caramélisées ou Jambon de biche fumé et séché par nos soins ***** Dos de saumon rôti, salsifis à l'orange sanguine ou Suprême de pintade aux dattes confites, taboulé chaud façon berbère ***** Café glacé et crèmeux à l'amaretto</p>
vendredi 16 décembre 2022	<p style="text-align: center;"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p style="text-align: center;">Foie gras cuit au torchon, figues rôties, confit d'oignons Civet de biche aux champignons des bois Trio de nos pâtissiers</p>
mardi 20 décembre 2022	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Bonbon croustillant de scampis, réduction de bisque parfumée au basilic Filet pur de marcassin poêlé, tombée de choux de savoie, jus aux baies de genévrier Gâteau pommes &amp; dattes comme grand-maman</p>
mercredi 21 décembre 2022	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Ceviche de saumon, gaspacho de concombre et sorbet aneth citron vert Risotto crèmeux, petit pois et pancetta Bûche de Noël</p>
jeudi 22 décembre 2022	<p style="text-align: center;"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Enroulé de serrano et d'extra-fins, copeaux de foie gras, huile de truffe ou Filet de bar, mélange de salade liégeoise ***** Filet pur de boeuf Rossini, pot-au-feu de légumes et fond de veau ***** Pain perdu puis retrouvé, poire fondante</p>
mardi 10 janvier 2023	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Soupe de panais aux oignons caramélisés, truite fumée Choucroute porte-bonheur de l'an neuf Dessert</p>
mercredi 11 janvier 2023	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Velouté de chicons, crevettes Dos de cabillaud, petit pois, speck grillé et pommes de terre nature Mousse de mangue, ananas rôti et spéculoos</p>
jeudi 12 janvier 2023	<p style="text-align: center;"><b>MENU AVEC CHOIX</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Dos de pigeon sauvage, tombée d'échalottes et lard confit ou Tartare de thon rouge parfumé à la coriandre ***** Filet de cabillaud, topinambours aux marrons, jus de veau ***** Dessert</p>
vendredi 13 janvier 2023	<p style="text-align: center;"><b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b></p> <p style="text-align: center;">Saint-Jacques poêlées, fondue de chicon, jus brun à la graine de moutarde Osso bucco à la milanaise, gratin de macaronis aux truffes Classique tiramisu, sirop de spéculoos</p>
mardi 17 janvier 2023	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Feuilleté de petits gris de Namur, poireaux et pleurottes, crème aillée Blanquette de veau à l'ancienne Gâteau forêt noir</p>

mercredi 18 janvier 2023	Assiette apéritive Carpaccio de boeuf fumé à l'huile d'olive Côte à l'os, gratin de légumes et "cwènes di gatte" Mousse au chocolat
jeudi 19 janvier 2023	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Tartare de thon rouge parfumé à la coriandre, effiloché de légumes croquants ou Thon rouge snacké, soja et pois gourmands à l'huile de sésame ***** Pièce de boeuf découpée en salle, frites, béarnaise ***** Dessert
vendredi 20 janvier 2023	<b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Filet de bar, tombée de poireaux et de ventrèche, beurre blanc Cuisse de volaille farcie de ris de veau, jus brun Dessert
mardi 24 janvier 2023	Assiette apéritive Gambas au beurre vanillé, méli-mélo de salade Côtes d'agneau grillées, mélange d'extra-fins et de rattes Crème caramel au gingembre et citron vert
mercredi 25 janvier 2023	Assiette apéritive Salade liègeoise Carbonnade de bœuf et ses pommes dauphines Café liégeois
jeudi 26 janvier 2023	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Bouillon de thé, Saint-Jacques rôties, effiloché de légumes ou Saint-Jacques, lard confit au gingembre, fenouil à l'orange ***** Côte de veau à la crème de cresson, lasagne de légumes ***** Assortiment de fromages
vendredi 27 janvier 2023	<b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Foie gras poêlé, croustillant de jonagold caramélisée Filet de râble de lièvre, garniture hivernale Poire cuite au sirop d'épices
mardi 31 janvier 2023	Assiette apéritive Aumonière de chèvre, mesclun d'herbes, réduction de balsamique Côte de porcelet, pickles de légumes Crumble pommes & poires
mercredi 1 février 2023	Assiette apéritive Tartare de boeuf Saumon et sa sauce mousseline, pommes de terre persillées Gratin d'ananas
jeudi 2 février 2023	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Enroulé de serrano et d'extra-fins, copeaux de foie gras, huile de truffe ***** Emincé de gigotin d'agneau, jus brun parfumé au romarain ou Suprême de pintade aux dattes confites, taboulé chaud façon berbère ***** Simplement une brésilienne
vendredi 3 février 2023	<b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Nage de scampis et d'écrevisses aux petits légumes et lait de coco Poussin rôti, crème à l'estragon, galette de pomme de terre Carpaccio d'ananas, sirop de vanille

mercredi 8 février 2023	Assiette apéritive Tartare de saumon et pomme Waterzooï de volaille, riz blanc Tarte au riz
jeudi 9 février 2023	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Cannellonis de pâte au saumon fumé, fondue de légumes ou Saumon fumé, chèvre, agrumes, fenouil ***** Cuisse de volaille cuite au vin de Syrah, purée aux cébettes ***** Dessert
vendredi 10 février 2023	<b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Terrine de gibiers de nos bouchers, confit d'oignons Filet de volaille farci de homard, mille-feuilles de pâtes et légumes Poêlé d'ananas et de pain d'épices, glace vanille
mardi 14 février 2023	Assiette apéritive Enroulé de filet de plie et saumon fumé, courgettes, crème de curry Bœuf bourguignon, légumes glacés et caramélisés Bavarois aux fruits rouges
mercredi 15 février 2023	Assiette apéritive Cuisses de grenouilles, crème ail Papillote de poissons et ses petits légumes, pommes dauphines Dessert des amoureux
jeudi 16 février 2023	<b>MENU AVEC CHOIX</b>
	Assiette apéritive Filets de solette cuite dans un bouillon, julienne de légumes ou Goujonnettes de filet de solette, méli-mélo d'herbes fraîches ***** Mignon de veau aux légumes oubliés et pleurottes, jus de veau ***** Crêpe aux pommes
vendredi 17 février 2023	<b>Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</b> Ravioles de homard, émulsion de bisque légèrement crémée Carré d'agneau en croûte de pistaches, légumes confits, jus brun Dessert de Cupidon