Restaurant didactique ''Mille et un Délices'' - Institut de la Sainte-Famille Virton Menus Janvier- Février-Mars 2019

Réservation: Uniquement au 063 58 88 65 les lundis, mardis, jeudis et vendredis entre 9h et 16h uniquement

Vous pouvez retrouver les menus sur notre site: <u>www.isfvirton.be</u>

IMPORTANT: nous vous demandons de prendre congé de notre restaurant pour 13h30 les lundis et mardis et 14h15 les jeudis et vendredis car nos élèves doivent assister <u>OBLIGATOIREMENT</u> à un cours théorique en dernière heure de la journée. Nous comptons sur votre compréhension.

2019
orunoise de 's
oulis safrané
e de Meaux,
es de Cantal. é au chou vert,
gumes.
éra
evisitée
b t: 0

Lundi 21 Janvier 2019	Mardi 22 janvier 2019	Jeudi 24janvier 2019	Vendredi 25 janvier 2019
Velouté de courgettes ooo Cuisse de poulet à l'estragon Pomme purée Fenouil ooo Brownies au chocolat et sa crème mousseuse vanillée	Crêpe farcie jambon chorizo poireaux ooo Brochette de dinde Vérone Risotto Champignons à la crème ooo Panna cotta	Filet de rouget sur un lit de chicons en croûte de Parme Potage cultivateur et sa tuile au parmesan Roulade de lapin façon Orloff, chicon crème et pommes paillasson Paupiette de pintadeau aux légumes glacés et gratin dauphinois Crème brûlée et pommes sautées crème anglaise au thé Saint-Honoré aux fruits frais	Cuisses de grenouilles à l'ail ou au lait de coco et poivrons Consommé de volaille et julienne de légumes ooo Caille farcie aux noix et jus corsé, brochettes de choux et pommes tournées Filet de cabillaud sauce mousseline et purée de pommes de terre à l'huile d'olive Le plateau de fromages affinés et ses garnitures de saison Charlotte passion et pamplemousse,
Lundi 28 janvier 2019	Mardi 29 janvier 2019	Jeudi 31 janvier 2019	sirop aux fruits secs Vendredi 01février 2019
Minestrone ooo Filet de saumon sur un lit de poireaux Rösti ooo Clafoutis aux cerises	Examen formatif Velouté Fréneuse ove Poulet Marengo Pommes de terre macaires Chicon braisé ove Tarte aux poires	Pas de restaurant	Salade de fruits de mer, croustillant à la façon d'un nem Médaillon de lotte sur un coulis Nantua ooo Cuisse de canette farcie à juste température, sauce à l'orange, pommes fondantes et panais au miel Darne de saumon grillée, sauce béarnaise et pommes gaufrettes
			Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert, caramel passion Brownie au chocolat et sa quenelle vanille

Lundi 4 février 2019	Mardi 5 février 2019	Jeudi 07 février 2019	Vendredi 08 février 2019
Champignons farcis aux escargots ooo Côte de porc Napolitaine Tagliatelles Champignons sautés ooo Gâteau roulé à la mangue	Crème des marais ooo Cabu ooo Crêpe flambée	Pas de restaurant	Consommé de bœuf et sa brunoise de légumes croquants Salade de gambas à la crème de framboises OCO Filets de rouget sur un dôme de paëlla et jus au safran Steak de bœuf au poivre et gratiné d'Orval, pommes frites OCO La dame blanche et ses petites meringues
			Crumble au chocolat blanc et citron vert
Lundi 11 février 2019	Mardi 12 février 2019	Jeudi 14 février 2019	Vendredi 15 février 2019
Velouté champignons ooo Choucroute ooo Tarte poires chocolat	Potage au cresson ooo Floriflette et ses garnitures ooo Cœur de la Saint Valentin	Menu spécial Saint-Valentin	Gaspacho en espuma sous sa tuile Vol -au -vent de ris de veau coo Côte à l'os de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes sautées (2 personnes) Filets de dorade sur une ratatouille niçoise, pommes persillées
			Churros, coulis de fruits et sa quenelle rafraîchissante Soufflé glacé au chocolat noir parfumé aux agrumes

Y 1' 10 C/ ' 2010	14 1:10 (/ : 2010	1 1 21 6/ 1 2010	V 1 1 22 C/ 1 2010
Lundi 18 février 2019	Mardi 19 février 2019	Jeudi 21 février2019	Vendredi 22 février 2019
Potage tomates	Velouté Panais	Consommé de volaille et julienne de légumes	Soufflé de pommes de terre au saumon fumé.
Mignon de porc sauce miel oignons Pomme Paillasson Chou rouge aux pommes	Langue de bœuf sauce Madère Pommes de terre rissolées Carotte fane	Filet de rouget sur un lit de chicons en croûte de Parme	Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé. °°°
Crème brulée	Sablé cacao et mousse au chocolat aux arômes de menthe	Magret de canard à l'orange confite, aumônière de céleri et légumes glacés Darne de saumon à l'échalote grillée, béarnaise	Dos de saumon aux carottes, vinaigrette d'agrumes aux épices. Magret de canard, poire glacée au Porto, frites de Cantal et poireaux fondants
		Le macaron et sa mousse au chocolat blanc Fruits rouges confits et glace salée au citron vert	Beignets de figues au chocolat, soupe de fruits exotiques et sorbet à l'orange Clafoutis aux griottes, cerises au vin rouge et glace vanille
Lundi 25 février 2019	Mardi 26 février 2019	Jeudi 28 février 2019	Vendredi 01 mars 2019
Potage Vert Pré ooo Lapin aux pruneaux Pommes sautées	Cuisses de grenouilles crème ail ooo Touffaye ooo	Terrine de saumon aux petits légumes, crème de citron vert et concombre Cassolette de scampis à l'ail	Consommé de poissons et brunoise asiatique Bavarois de céleri, crème mousseuse au fromage
Courgette farcie à la purée de carottes ooo Cheesecake au spéculoos	Soufflé glacé aux fruits	Sole braisée au vieux Cahors et risotto aux scampis Curry de poulet, riz Basmati aux épices et	cabillaud poché, risotto d'herbes et
Choosocano da Spocaroos		sauce coco banane ooo Les crêpes Suzette accompagnées de sa	Cuisse de lapin au tandoori, compotée de fenouil et courgette à l'anis, sauce raïta
		glace L'île flottante revisitée	Ananas entier rôti, sorbet au vieux rhum Parfait glacé à la poire et crumble

Lundi 11 mars 2019	Mardi 12 mars 2019	Jeudi 14 mars 2019	Vendredi 15 mars 2019
Toast aux champignons	Potage fenouil	Œuf croustillant en meurette d'escargot	Consommé de bœuf et sa brunoise de
000	000	Papillote de la mer à l'Italienne	légumes croquants
Filet de dinde sauce curry	Filet de cabillaud Païva	000	Nems de poissons au soja sur un lit de
Risotto	Pommes de terre Duchesse	Croustillant de saumon à l'aneth, purée de	salade, sauce aigre-douce
Tomate farcie aux petits légumes	Epinards à la crème	vitelotte et spaghettis de courgette	000
000	000	Carré de veau au basilic, carottes aux	Cassolette liégeoise, pommes cocottes et
Poire Belle-Hélène	Assiette Pina Colada	épices et tagliatelles	flans de légumes
		000	Cuisse de canard confite à juste
		La tarte au citron meringuée et ses	température aux pommes sur son
		stalagmites en sucre	paillasson
		Tajine d'ananas, cigare à la crème	000
		d'amandes et glace vanille	Crêpes flambées et sorbet champagne
			Mille -feuilles à la framboise , vanille,
			Bourbon et sabayon
Lundi 18 mars 2019	Mardi 19 mars 2019	Jeudi 21 mars 2019	Vendredi 22 mars 2019
Pas de restaurant	Mousse de volaille et coulis de tomates	Tartelette au saumon sur une fondue	Saumon mariné aux épices et chapati
	000	d'épinards	(pain traditionnel Indien)
	Choux farcis	Soupe de poissons et ses croûtons à l'ail	Salade de gambas à la crème de
	Aligot	000	framboises
	000	Rumstecks au poivre, pommes pont-neuf	000
	Eclair à la banane	et tomate grillée	Filets de truite saumonée sur un lit de
		Suprême de poulet sauté aux olives,	tagliatelles
		haricots verts gratinés au basilic	Entrecôte Bordelaise, pommes allumettes
		000	et champignons sautés
		Banane flambée et sa glace au yaourt	000
		Le plateau de fromages affinés et ses	Entremets cappuccino et glace vanille
		garnitures de saison	Bourbon
			Fine tarte au chocolat intense sur un
			coulis de framboises

Lundi 25 mars 2019	Mardi 26 mars 2019	Jeudi 28 mars 2019	Vendredi 29 mars 2019
Œufs tripière au gratin	Salade César	Pas de restaurant	Pas de restaurant
Vol au vent Riz pilaf °°° Paris Brest	Suprême de pintade à l'ancienne Tagliatelles Fèves des marais °°° Bavarois Poires caramel beurre salé		
Lundi 1 avril 2019	Mardi 2 avril 2019	Jeudi 04 avril 2019	Vendredi 05 avril 2019
Pas de restaurant	Feuilleté d'escargots ooo Joues de porc mijotées Pommes frites Salade de Betteraves ooo Dessert de Pâques	Pas de restaurant	Pas de restaurant