



Sections professionnelles

✉ 37, rue Pige – au – Croly
6000 CHARLEROI

☎ 071.32.15.97

☎ 071.53.54.85

www.isj-restauration.com

MENUS DU 17 OCTOBRE AU 04 NOVEMBRE 2011.

Madame, Monsieur,

Les élèves de l'Institut Saint-Joseph Charleroi, section restauration et leurs professeurs ont le plaisir de vous communiquer, ci-joint, les menus à la carte, du 13/10/2011 au 04/11/2011.

Nous nous engageons à respecter au maximum les menus proposés, cependant, un changement pourrait survenir en fonction des fluctuations du marché. Merci de votre compréhension.

Nous nous réjouissons, dès à présent, de vous accueillir dans les salles de notre restaurant et vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, notre très cordial bonjour.

TARIFS : 12.00 € (boissons non comprises) sauf le mardi : 10.00 €

!!! Réservations souhaitées au plus tard le jour précédent à 15h.

Lundi 17/10/2011

- Potage Ambassadeur ou Potage Saint-Germain ou Potage Longchamp
- Crêpe farcie Duxelles, coulis de tomates ou Ficelle Picarde, fondue de tomates ou Crêpe farcie façon grand-mère, confit de tomates.
- Poulet chasseur, pomme duchesse ou Noix de porc charcutière, pomme Ardennaise ou Crépinette de veau Robert, pomme château ou Steak tartare ou Steak Dijonnaise. Garniture : Princesse braisée, chicons braisés, carottes tournées glacées.
- Beignets de pomme ou beignets de banane ou beignets façon boule de Berlin ou sabayon.

Mardi 18/10/2011

- Velouté Doria
- Toast cannibale
- Poulet rôti ou Petit poussin sauce ciboulette, courgettes braisées, pomme purée.
- Tarte Alsacienne ou Crêpe Suzette

Jeudi 20/10/2011

- Purée de pois frais à la menthe ou Crème Argenteuil.
- Truite en belle-vue, sauce cocktail ou Darne de saumon en chaud-froid, sauce tartare ou Charlotte de saumon cru à l'avocat, sauce Arlequin.
- Gigot d'agneau farci, petit gratin de courgettes ou Suprême de volaille farci Renaissance ou travers de porc laqué au miel et au gingembre, dariole de choux au lard ou blanquette de lapin au safran.
- Bavaois au chocolat, crème anglaise ou bavaois rubané ou Charlotte Arabica.

Vendredi 21/10/2011

- Purée de pois frais à la menthe ou Crème Argenteuil ou Potage Ambassadeur.
- Truite en belle vue, sauce cocktail ou Darne de saumon en chaud-froid, sauce tartare ou Charlotte de saumon cru à l'avocat, sauce Arlequin ou Crêpe farcie duxelles, coulis de tomate
- Gigot d'agneau farci, petit gratin de courgettes ou Suprême de volaille farci Renaissance ou travers de porc laqué au miel et au gingembre, dariole de choux au lard ou blanquette de lapin au safran ou Poulet chasseur, pomme duchesse ou Steak dijonnaise.
- Bavaois au chocolat, crème anglaise ou bavaois rubané ou Charlotte Arabica ou Beignets de pommes ou sabayon.

Lundi 24/10/2011

- Potage Ambassadeur ou Potage Saint-Germain ou Potage Longchamp
- Crêpe farcie Duxelles, coulis de tomates ou Ficelle Picarde, fondue de tomates ou Crêpe farcie façon grand-mère, confit de tomates.
- Poulet chasseur, pomme duchesse ou Noix de porc charcutière, pomme Ardennaise ou Crépinette de veau Robert, pomme château ou Steak tartare ou Steak Dijonnaise. Garniture : Princesse braisée, chicons braisés, carottes tournées glacées.
- Beignets de pomme ou Beignets de banane ou beignets façon boule de Berlin ou sabayon.

Mardi 25/10/2011

- Velouté Choisy
- Toast cannibale
- Poulet rôti ou Canette, sauce Bercy, pomme Macaire
- Tarte aux cerises ou Crêpe flambée

Jeudi 27/10/2011

- Purée de pois frais à la menthe ou Crème Argenteuil.
- Truite en belle vue, sauce cocktail ou Darne de saumon en chaud-froid, sauce tartare ou Charlotte de saumon cru à l'avocat, sauce Arlequin.
- Gigot d'agneau farci, petit gratin de courgettes ou Suprême de volaille farci Renaissance ou Travers de porc laqué au miel et au gingembre, dariole de choux au lard ou blanquette de lapin au safran.
- Bavaois au chocolat, crème anglaise ou bavaois rubané ou Charlotte Arabica.

Vendredi 28/10/2011

- Purée de pois frais à la menthe ou Crème Argenteuil ou Potage Saint Germain
- Truite en belle vue, sauce cocktail ou Darne de saumon en chaud-froid, sauce tartare ou Charlotte de saumon cru à l'avocat, sauce Arlequin ou Ficelle Picarde, fondue de tomate
- Gigot d'agneau farci, petit gratin de courgettes ou Suprême de volaille farci Renaissance ou Travers de porc laqué au miel et au gingembre, dariole de choux au lard ou blanquette de lapin au safran ou Noix de porc charcutière, pomme Ardennaise ou Steak tartare.
- Bavaois au chocolat, crème anglaise ou bavaois rubané ou Charlotte Arabica ou Beignets de bananes ou sabayon.

Du lundi 31/10/2011 au vendredi 04/11/2011

Congé de Toussaint pas de repas.