

Institut d'Enseignement Secondaire

Sainte-Marie - Seraing



Rue Cockerill, 148 4100 Seraing

 **04 337 04 43**

Chers clients, chers amis,

Après un stage plein d'enseignements et des vacances bien méritées, nos élèves et nos professeurs d'hôtellerie sont prêts à vous accueillir dans nos restaurants didactiques dès le 9 janvier.

Il n'est plus nécessaire de vous dire que vous y êtes les bienvenus et que nous serons toujours à l'écoute de vos remarques tout à la fois positives, encourageantes et bienveillantes à l'égard de nos jeunes.

Que cette année nouvelle vous ouvre, à tous, les portes de l'espoir !

La direction.

Mardi 10 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Gâteau de truite en mosaïque
Cuisses de lièvre à la dijonnaise
Chou vert et pommes duchesse aux amandes
Feuilleté aux marrons*

Mercredi 11 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Petit mijoté à la Créole
Côte à l'os béarnaise
Pommes au four
Choix de sorbets*

Jeudi 12 janvier 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services,*

Vendredi 13 janvier 2012**

menu de 6^{ème}

*Filets de rougets rôtis à l'huile d'olive
sur une compote provençale
Filet de lièvre aux deux sauces
Poires aux airelles et pommes dauphines
Cerises flambées au Kirsch*

Mardi 17 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Œufs cocotte Archiduc ou œufs pochés hollandaise
Jambonneau rôti à la brabançonne ou béarnaise
Crêpe suzette ou mikado*

Mercredi 18 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Pas de restaurant
Les élèves sont en formation au centre Epicuris*

Jeudi 19 janvier 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services,*

Vendredi 20 janvier 2012

menu de 6^{ème}

*Poêlée de foies de canard au Banuyls et raisins secs
Suprême de volaille homardine et riz pilaf
Œufs à la neige sur coulis d'abricots*

Mardi 24 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Petits choux d'escargots au beurre d'ail
Cailles rôties aux Muscat et raisins
Flan Crécy et pommes allumettes
Sabayon glacé*

Mercredi 25 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Soupe de moules safranée
Suprême de dinde Archiduc
Pommes pont neuf
Tarte fine aux pommes*

Jeudi 26 janvier 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services,*

Vendredi 27 janvier 2012

menu de 6^{ème}

*Risotto de queues d'écrevisses
sur coulis de petits pois
Filet de porcelet en croûte de chapelure au basilic
Garniture arlésienne
Bavarois à la normande*

Mardi 31 janvier 2012

menu de 5^{ème}

*Beignets de saumon, sauce rémoulade
Cuissot de volaille farcie de poireaux
sur un coulis de poivrons rouges
Pommes tournées
Tarte tatin aux abricots et pommes*

Mercredi 1 février 2012**

menu de 5^{ème}

*Feuilleté de ris de veau
au porto et champignons*
Poussin cocotte
Pommes Château
Saint-Honoré*

Jeudi 2 février 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services.*

Vendredi 3 février 2012

menu de 6^{ème}

*Salade bar
Pièce de volaille flambée au poivre vert
Tian de légumes
Fondant au chocolat*

Mardi 7 février 2012

menu de 5^{ème}

Écrevisses à la nage de safran

Darne de saumon grillée, sauce béarnaise

Pommes de terre, carottes et courgettes tournées

Saint Honoré

Mercredi 8 février 2012

Pas de restaurant

Les élèves sont en formation au centre Epicuris

Jeudi 9 février 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services.*

Vendredi 10 février 2012

***Souper de la section organisé par les élèves de 5^{ème} année
sur l'implantation de la rue Cockerill
Invitation en fin de fascicule***

Mardi 14 février 2012

menu de 5^{ème}

*Cuisses de grenouilles à la provençale
Mignon de porcelet Zingara
Pommes allumettes
Gratin de fruits*

Mercredi 15 février 2012

menu de 5^{ème}

*Terrine de lapin aux noisettes
Salade folle
Rognons de veau à la liégeoise
ou côte de veau blackwel
Tarte aux poires*

Jeudi 16 février 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services.*

Vendredi 17 février 2012 **

menu de 6^{ème}

*Huîtres chaudes et froides en amuse bouche
Anguilles frites sauce tartare
ou anguilles au vert
Carré d'agneau au beurre d'oseille
Flan de courgettes et pommes de terre
Carpaccio d'ananas, glace à la vanille et sirop d'agrumes*

Congé de Carnaval
Pas de restaurant du 20 au 27 février inclus

Mardi 28 février 2012

menu de 5^{ème}

Pot au feu de poissons Bonne Femme
Mignons de porcelet Zingara
Tortilla aux oignons
Bavarois tricolore

Mercredi 29 février 2012

menu de 5^{ème}

Carpaccio de saumon en aumônière de saumon fumé
Filet de bœuf en croûte
Jardinière de légumes
Pommes tournées
Beignets surprise

Jeudi 1 mars 2012

menu de 7^{ème}

*Les élèves de 7^{ème} vous font découvrir les diverses régions
du monde au travers d'un menu trois services,*

Vendredi 2 mars 2012**

menu de 6^{ème}

*Ravioles de homard et fenouil, beurre blanc safrané
Rumsteak de bœuf Rossini
Pomme sautées
Chicons braisés
Omelette norvégienne*

Mardi 6 mars 2012

menu de 5^{ème}

*Quenelles de brochet, sauce Nantua
Choucroute alsacienne
Pommes nature
Crème brûlée*

Mercredi 7 mars 2012

menu de 5^{ème}

*Soupe de poissons
lapin en gibelotte
Pommes fondantes
Duo de bavarois*

Jeudi 8 mars 2012

*Pas de restaurant
Les élèves de 7^{ème} sont en stage en entreprises*

Vendredi 9 mars 2012

menu de 6^{ème}

*Pas de restaurant
Les professeurs sont en formation pédagogique*

Mardi 13 mars 2012

menu de 5^{ème}

*Brochettes de scampi et légumes, sauce Gribiche
Fricassée d lapin au vin de Provence
Croustillant de ratatouille
Polenta rôtie
Tartelette au citron sur sirop d'orange*

Mercredi 14 mars 2012

menu de 5^{ème}

*Duo de pâtes aux fruits de mer
Pintadeau au cidre
Pommes Amandine
Savoie Chantilly*

Jeudi 15 mars 2012

*Pas de restaurant
Les élèves de 7^{ème} sont en stage en entreprises*

Vendredi 16 mars 2011

menu de 6^{ème}

*Pas de restaurant
Les professeurs sont en formation pédagogique*

Du Samedi 17 mars 2012 au samedi 31 mars 2012

*Stages en entreprises
Pas de restaurant*

Du Samedi 31 mars 2012 au dimanche 15 avril 2012

*Vacances de Pâques
Pas de restaurant*

Pour vos réservations, plusieurs solutions.

- *Par téléphone au 04 337 04 43 et demandez le restaurant.*
- *Par téléphone au 04 330 18 97, bureau du chef d'atelier*
Par mail à l'adresse suivante:
chantal.nadin@ism-seraing.be
- *Sur le site de l'Institut ism-seraing.be
à l'onglet Seraing: Institut Sainte-Marie, la restauration,
réservations en ligne*

*Nos tarifs peuvent être majorés de 1,50€ en fonction des
produits utilisés. ***

<i>Menus de 5ème année</i>	<i>11€</i>
<i>Menus de 6 et 7ème années</i>	<i>12,5€</i>

*Sur l'implantation ISM, la formation en cuisine est assurée
par Mr Lallemand et Mr Marting,
et en salle, par Mr Dachouffe et Mr Wolff.*

*Nous vous accueillons dans nos 2 restaurants
pour mieux vous servir.*

*Le restaurant de l'implantation ISMI, rue Carrière, vous
ouvre à nouveau ses portes.*

*Les élèves de 3^{ème} et 4^{ème} vous y accueilleront les lundis et
mardis, ainsi que les jeudis et vendredis*

*Dés la mi janvier, retrouvez les menus ISMI sur notre site
ism-seraing.be*

*Dans nos locaux de la rue Cockerill, ce sont les élèves des
classes de 5^{ème}, de 6^{ème} et de 7^{ème} qui se feront un plaisir de
mettre leur savoir faire au service de vos papilles. les
mardis, mercredis, jeudis et vendredis.*

Les menus sont également sur notre site,

Souper de la section Hôtellerie-Restaurant

*réalisé par les élèves de 5^{ème} année
sous la houlette de Messieurs Lallemand et Wolff*

Vendredi 10 février dès 18h30

Les petites mises en bouche

Soupe de courges, curry et coco

*Tournedos de saumon à l'ardennaise
Coulis de chicons*

*Cuisse de canard vigneronne
Galette de pommes de terre*

Le délice crémeux et ses mouillettes

*Le croustillant de poires chaud
et sa glace cannelle aux raisins*

Le Petit Noir en Tasse

Apéritif et Vins

35€

*Réservations indispensables **avant** le 7 février 2012
Nombre de places limité !!*