

# Institut d'Enseignement Secondaire

Sainte-Marie - Seraing



Rue Cockerill, 148      4100 Seraing

 **04 337 04 43**

*Chers Amis de Sainte-Marie,*

*Avril: le retour du printemps, des hirondelles, des jours plus longs, avec en point de mire, notre traditionnel souper préparé par nos élèves de 4<sup>e</sup> année.*

*C'est avec un immense plaisir que nous vous y convions. Vous le savez, votre présence aux événements de notre section Restauration nous est particulièrement précieuse et vos encouragements pour nos jeunes participent à leur motivation à s'inscrire dans le métier.*

*En ce moment de l'année, nous tenons aussi à vous souhaiter une fête de Pâques joyeuse, lumineuse et remplie d'Espérance.*

*Nous vous attendons avec impatience au restaurant de Sainte-Marie,  
A bientôt,*

*Josiane Lhoest  
Directrice*

Voici enfin nos menus d'examen, ils sont écrits **en bleu** dans ce document

Je me permets d'insister sur le respect de la ponctualité dans le restaurant car nos élèves ont une heure de cours pratique en moins que les années précédentes, ils terminent à 14h40, la cuisine et la salle devant être remises en ordre avant la fin des cours pratiques.

Jeudi 3 mai 2018

menu des 7<sup>èmes</sup>

Deux menus d'examen vous sont proposés

Menu 1

Espuma de pommes de terre et jambon d'Ardenne

Côte d'agneau au pain d'épices

Diplomate aux abricots

Menu 2

Médaille de poisson blanc au saumon et brunoise de légumes

Gigot d'agneau au romarin, asperges grillées

Gratin d'oranges aux amandes

Vendredi 4 mai 2018

menu des 6<sup>èmes</sup>

Aumônière de saumon, coulis de curry

Onglet de bœuf à l'échalote

Fagots d'asperges vertes

Poires Belle-Hélène

Mardi 8 mai 2018

menu des 5<sup>èmes</sup>

Cannelloni de saumon au velouté de poissons

Osso bucco de dinde

Gratin de pommes de terre aux courgettes

Crème brûlée

Mercredi 9 mai 2018

menu des 5<sup>èmes</sup>

Gaspacho andalou

Paëlla valencia

Omelette norvégienne

Jeudi 10 mai 2017

Congé de l'Ascension

Vendredi 11 mai 2018

menu des 6<sup>èmes</sup>

**+ 2€**

Complet : les réservations ne sont plus possibles

Mardi 15 mai 2018

menu des 5<sup>èmes</sup>

Soupe de rougets et écrevisses, rouille et fromage

Pièce de bœuf Wellington à la bordelaise

et croustillant de champignons

Œuf à la neige et glace aux amandes

Mercredi 16 mai 2018

Les élèves de 5<sup>ème</sup> année sont en activité extérieure

Ils préparent le cocktail pour

le Mecatrophie Henalux Seraing

Jeudi 17 mai 2018

menu des 7<sup>èmes</sup>

Deux menus d'examen vous sont proposés :

Menu 1 : les élèves viendront vous le présenter en Anglais

Cuisses de grenouilles à l'ail

Fricassée de lapin à la lyonnaise, gratin de pommes de terre

Gaufre de Liège et glace à la menthe

Menu 2 : en attente

Vendredi 18 mai 2018

menu des 6<sup>èmes</sup>

Menu d'examen

Salade composée, crème de ciboulette, lardons et œuf poché

Ballottine de poularde farcie à la provençale

Tagliatelles au beurre

Crêpes Mikado

Mardi 22 mai 2018

menu des 5<sup>èmes</sup>

Feuilleté d'asperges vertes, sauce hollandaise

Filet mignon de porcelet, sauce à la moutarde de Meaux

Fagots d'asperges blanches

Banana split

Mercredi 23 mai 2018

Velouté Andalou

Filet de boeuf sauce madère

Jardinière de légumes

Crêpes suzette

Jeudi 24 mai 2018 et Vendredi 25 mai 2018

Préparation de la journée « Portes ouvertes »

Samedi 26 mai 2018

## **Menu Spécial « Portes Ouvertes »**

Les élèves du 3ème degré vous proposent un menu ensoleillé  
à partir de 12h

Roulade d'asperges au saumon fumé

Pavé de bœuf, salade mixte

saucés au choix

Fraises Melba

Réservations vivement conseillées

19€

Mardi 29 mai 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup>

Menus d'examen

Soupe de poissons, rouille et croûtons

ou

Croquettes de fromage

Poulet aux olives et pommes sautées

ou

Brochette de bœuf au paprika, saucés au choix

Tarte Tatin et glace à la cannelle

ou

Duo de mousses

Mercredi 30 mai 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup>

Menus d'examen

Asperges à la flamande

Cuisse de canette à l'orange et pommes gaufrettes

ou

Pavé de bœuf grillé , sauce Choron et pommes frites

Duo de mousses

Jeudi 31 mai 2018

Menu des 7<sup>èmes</sup>

Menu d'examen

Filet de rougets di basqualico

Escalope de veau parmigiana, meli melo d'asperges

Omelette norvégienne aux fruits exotiques

Vendredi 1 juin 2018

Menu des 6<sup>èmes</sup>

Menus d'examen

Menu 1

Raviole de viande aux légumes du jardin

Escalope de veau farcie d'épinards et de ricotta, pommes rissolées  
et garniture printanière

Carpaccio d'ananas, glace vanille et coulis de framboises

Menu 2

Asperges à la flamande

Épaule d'agneau braisée, gratin de pommes de terre et flan de  
courgettes

Coupe de fraises Melba

Mardi 5 juin 2017

Menu des 5<sup>èmes</sup>

Menu d'examen

Asperges à la flamande

ou

Choux farcis d'escargots et champignons

Côtes d'agneau au thym et miel, salade mixte et pommes sautées

ou

Filet de porcelet, crème de moutarde,  
tomates aux herbes et gratin dauphinois

Mille feuilles aux ananas

Mercredi 6 juin 2018

Menu des 5<sup>èmes</sup>

Menu d'examen

Filet de truite saumonée aux poivrons

ou

Feuilleté de ris de veau au porto (+2€)

Entrecôte grillée , champignons crème, pommes de terre frites

ou

Lapin en gibelotte

Fraise Melba

Jeudi 7 juin 20178

Menu des 7<sup>èmes</sup>

Menu d'examen

Menu 1

Risotto aux fruits de mer

Tagliatelles de bœuf sur une crème de pesto

Tiramisu



## Menu 2

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Poitrine de volaille caramélisée au miel et moutarde à l'ancienne,  
tagliatelles de légumes.

Moelleux au chocolat belge, fraises de coulis de Wépion

Vendredi 8 juin 2018

Menu des 6<sup>èmes</sup>

## Menu d'examen

## Menu 1

Filet de sole Duglérée

Onglet de bœuf sauté et flambé, haricots verts , pommes pont Neuf

Moelleux au chocolat

## Menus 2

Darne de saumon aux petits légumes

Risotto aux asperges vertes, jambon de Parme, roquette et  
Parmesan

Méli-mélo de fruits de saison, coulis et chantilly

Si vous désirez une version papier, vous pouvez la demander à l' »accueil également.

Pour vos réservations, plusieurs solutions.

- Par téléphone au 04 337 04 43 et demandez Caroline à l'accueil.
- Par mail à l'adresse suivante:

[accueil.ism@ism-seraing.be](mailto:accueil.ism@ism-seraing.be)

Lors de vos réservations, il est utile de communiquer un numéro de téléphone de contact. Des facteurs indépendants de notre bonne volonté peuvent nous contraindre à annuler la prestation.

L'accès au restaurant didactique est possible à partir **de 12h15.**

Menus des 4<sup>èmes</sup> années 11,5€

Menus des 5<sup>èmes</sup> années 13,5€

Menus des 6<sup>èmes</sup> et 7<sup>èmes</sup> années 15,5€

Pour un menu complet, apéritif, amuse bouches, vin et eau à discrétion ainsi que le café, il faut ajouter 10€ au menu

Nos tarifs peuvent être majorés de 1 à 2€ en fonction des produits utilisés.

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

Ch. Nadin, chef d'atelier

## Menu Spécial « Portes Ouvertes »

Mr Marting est notre chef de cuisine du jour.

Les élèves du 3ème degré vous proposent un menu ensoleillé  
à partir de 12h

Roulade d'asperges au saumon fumé  
Pavé de bœuf, salade mixte  
sauces au choix  
Fraises Melba

Réservations vivement conseillées

**19€** hors boissons

Les réservations seront honorées jusqu'à 13h.

Les « passages libres » seront servis en fonction des disponibilités

Paiement le jour même.

L'équipe du bar sous la houlette de Mr Dachouffe vous proposera une sélection de cocktails maison et vous pourrez apprécier nos vins à prix démocratiques.

Après le repas, bienvenue aux différents stands de notre journée « Portes Ouvertes ».