

l'Envol Gourmand

restaurant pédagogique de l'Institut Saint Vincent de Paul

Uccle, le 17 décembre 2024

Chers clients,

Voici nos propositions gastronomiques pour la semaine du 20 au 24 janvier 2025, nous sommes fermés le mercredi.

RAPPEL : LE RESTAURANT DIDACTIQUE OUVRE SES PORTES A PARTIR DE 12H15, IL EST IMPORTANT DE RESPECTER CET HORAIRE, EN DEHORS DE CELUI-CI, IL NE NOUS EST PAS POSSIBLE DE VOUS ACCEPTER. NOUS COMPTONS SUR VOUS POUR RESPECTER CES CONSIGNES !

Nous ne réserverons plus vos plats à l'avance, vous pourrez choisir sur place.

A noter dans vos agendas :

Du lundi 06 au vendredi 10 janvier

Semaine choucroute au prix de 20 euros avec une boisson comprise et un Sorbet au vieux marc en dessert

LE vendredi 21 février à 18 h :

« SOIREE Saint Valentin » au prix de **45 €** (apéritif + zakouskis , entrée plat , tartelette aux épices, crémeux passion et dessert, café et mignardise et 1 verre de vin à chaque plat)

Menu classique à 20€

Terrine de gibier, chutney d'oignons rouges et toast

Ou

Velouté de courgettes, œuf poché et mouillettes

&&&&&

Steak poivre vert, p frites et crudités

Ou

Steak béarnaise p frites et crudités

&&&&&

Le chou « Paris-Brest »

Ou

Crêpes Saint Vincent

Ou

Sabayon

Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 14€

1 entrée + 1 plat au prix de 17€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 30 €

Menu gastronomique à 27€

Saumon fumé et ses garnitures

Ou

Les huîtres chaudes au Cava et chorizo

&&&&&

Filets de maquereaux, moutarde à l'ancienne, céleri grillé

Ou

Entrecôte beurre marchand de vin flan de chicon

&&&&&

Le chou « Paris-Brest »

Ou

Crêpes Saint Vincent

Ou

Sabayon

Formules

1 plat + 1 dessert au prix de 18€

1 entrée + 1 plat au prix de 24€

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 37€

Entrées :

Potage Soisson

Ou

Œufs brouillés forestières

Plats principaux :

Truite au Riesling

ou

Côte de veau Charcutière

Desserts :

Flan au caramel

Ou

Crêpes aux sucres

Les formules

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au prix de 18 €

1 plat + 1 dessert au prix de 13 €

1 entrée + 1 plat au prix de 15 €

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 28€

Entrées :

Potage Soisson

Ou

Œufs brouillés forestières

Plats principaux :

Truite au Riesling

ou

Côte de veau Charcutière

Desserts :

Flan au caramel

Ou

Crêpes aux sucres

Les formules

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au prix de 18 €

1 plat + 1 dessert au prix de 13 €

1 entrée + 1 plat au prix de 15 €

La formule complète (apéritif + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + boissons comprises) au prix de 28 €

Réservations mode d'emploi :

Possibilité de réserver à l'intérieur et en terrasse (selon la météo), veuillez le signaler lors de votre réservation.

Par téléphone au 02/3441360 ou au 0479/292530

à l'adresse mail : gregory.marichal@isv.be

Marichal G. chef d'atelier section restauration