



Province
de Liège

Enseignement

Institut provincial d'enseignement secondaire de Hesbaye - Site rue de Sélys

Rue de Sélys 35
4300 – WAREMME

Lundi 14/02/2024

Madame, Monsieur,

La Direction, le Chef d'atelier et les professeurs ont le plaisir de vous transmettre les menus de notre restaurant didactique « Les Délices de Sélys ». Dès le mois de Mars, le restaurant sera ouvert le mardi, mercredi, jeudi et le vendredi. Il répond à un besoin pédagogique qui, grâce à votre présence, permet à nos élèves des sections de restauration, traiteur et d'organisateur de banquets de travailler dans des conditions proches de la profession.

Le nombre de places étant limité, nous ferons l'impossible pour satisfaire tout le monde. Toutefois nous vous demandons de respecter vos réservations et en cas de désistement de nous prévenir le plus rapidement possible.

Le prix du menu est de 17,50 €. (*)

**Pour les menus avec choix, celui-ci se fera le jour du repas.
Les menus « banquet tout compris » du vendredi répondent aux exigences liées à la formation de nos élèves « traiteur et organisateur de banquet ».
Le prix est de 30,00 €.**

(*) Une réduction sera accordée aux agents provinciaux **munis de leur carte d'hôte**.

Pour la période du 12/03/2024 au 04/06/2024, les réservations seront acceptées :

Par téléphone :

Le Jeudi 22/02/2024 dès 09h00

Au :

04/279 67 00 auprès de Monsieur BOLLE Jérôme.

**Pour les réservations par courriel : uniquement sur :
jerome.bolle@provincedeliege.be
Le Mardi 20/02/2024 dès 08h00
La réservation numéro 1 sera celle envoyée à 08h00 précise et suivant l'ordre
d'arrivée sur ma boîte mail.
Ne pas oublier d'indiquer un N° de GSM.
Les réservations envoyées avant 08h00 ne seront pas traitées.**

**L'accueil clientèle se fera impérativement à 12h00,
Il ne se prolongera pas au-delà de 14 heures.**

Nous vous en souhaitons bonne réception et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

La Directrice,
HOFMAN Audrey

MENU DU RESTAURANT

Mars 2024

mardi 12 mars 2024	Assiette apéritive Méli-mélo niçois, thon rouge snacké Dos de saumon en croûte de parmesan et basilic Mousse au chocolat 811
mardi 19 mars 2024	Assiette apéritive Creuse de cuisses de grenouille sans travail Filet de porcelet à la façon des moutardiers , gratin dauphinois Crème brûlée
mercredi 20 mars 2024	Assiette apéritive Salade de chèvre chaud, betterave caramélisée Ballotine de volaille à l'italienne, tagliatelles Dessert
mardi 26 mars 2024	Assiette apéritive Classique œuf à la russe Côtes d'agneau rôties au miel et thym frais, extra-fins et tomates confites Dessert
mardi 2 avril 2024	Assiette apéritive Croustillant de Brie, tomates confites, méli-mélo d'herbes fraîches Waterzooi de volaille Ananas poêlé au sucre de canne
mercredi 3 avril 2024	Assiette apéritive St Jacques, poêlée de poireaux Vol au vent, frites Dessert
mardi 9 avril 2024	Assiette apéritive Soupe de poulet au lait de coco, poireaux, petits pois, cébettes Dos de skrei en croûte de parmesan et tomates confites Crêpe mikado
jeudi 11 avril 2024	MENU AVEC CHOIX Assiette apéritive Goujonnettes de plie frites, salade fraîcheur, sauce "gribiche" ou Tartare de thon rouge comme dans le sud, méli-mélo d'herbes fraîches ***** Gigotin d'agneau aux thym, gratin dauphinois, tian de légumes ***** Dessert
vendredi 12 avril 2024	Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café Assiette apéritive Tartare de saumon et d'écrevisse à l'huile de noix, émulsion à la chlorophylle Filet de volaille grillé, méli-mélo d'asperges parfumées à la coriandre Panacotta aux fruits rouges
mardi 16 avril 2024	Assiette apéritive Gambas rôties, beurre blanc vanillé, méli-mélo de salades Dos de saumon en croûte de parmesan, basilic et tomates confites Salade de fruits frais
mercredi 17 avril 2024	Assiette apéritive Tartare de saumon aux pommes Couronne d'agneau en croûte d'épices, gratin de légumes de saison Dessert

jeudi 18 avril 2024	<p style="text-align: center;">MENU AVEC CHOIX</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Asperges mousseline, crevettes grises et herbes fraîches ou Gaspacho souvenir de Valence, scampis snackés, huile de basilic ***** Enroulé de filet de volaille, aubergines, courgettes confites, grenailles, jus brun ***** Dessert</p>
mardi 23 avril 2024	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Salade de haricots verts, maatjes, vinaigrette moutardée Waterzooi de volaille à la Gantoise Dessert</p>
jeudi 25 avril 2024	<p style="text-align: center;">MENU AVEC CHOIX</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Croustillant de Brie, Serrano, herbes fraîches et agrumes ou Méli-mélo de poissons fumés, buissonnière de légumes ***** Côtes d'agneau à la plancha, mélange d'extra-fins et de ratte, jus brun ailé ***** Dessert</p>
vendredi 26 avril 2024	<p style="text-align: center;">Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Salade façon Niçoise, thon rouge snacké Cuisse de lapin confite, légumes de Provence aux olives, jus brun à l'origan Minestrone de fruits rouges à l'eau de Villé</p>
mardi 14 mai 2024	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Gaspacho servi avec une tourelle de crevettes grises aux herbes fraîches Enroulé de veau et d'aubergine confite à l'huile extra vierge Dessert</p>
mercredi 15 mai 2024	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Asperge à la flamande Papillote de poissons, légumes de saison Soupe de fraises et mascarpone</p>
jeudi 16 mai 2024	<p style="text-align: center;">MENU AVEC CHOIX</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Asperges à la flamande, crevettes grises et herbes fraîches ou Crème d'asperges blanches, scampis snackés, huile de roquette ***** Enroulé de filet de veau et d'aubergines confites, grenailles au gros sel ***** Dessert</p>
vendredi 17 mai 2024	<p style="text-align: center;">Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Gravelax de saumon, asperges et complices, réduction d'agrumes Agneau en croûte de pistaches, gratin dauphinois, légumes glacés Dessert</p>

mardi 21 mai 2024	Assiette apéritive Asperges vertes et blanches en salade, elbot et saumon fumé Cabillaud poché dans un bouillon de légumes parfumé à la citronnelle Dessert
vendredi 24 mai 2024	Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café
	Assiette apéritive Vitello tonato, dés de thon rouge, herbes fraîches Le plat de homard suivant l'inspiration du marché Dessert
mardi 28 mai 2024	Assiette apéritive Tartare de thon rouge, avocat, mangue parfumée à la coriandre Dos de saumon, extra-fins façon liégeoise, crème au curry de Madras Première pêche poêlée, glace vanille
mercredi 29 mai 2024	Assiette apéritive Involtini d'aubergine, mascarpone, coulis de tomate Tagliata de boeuf et ses accompagnements Dessert
jeudi 30 mai 2024	MENU AVEC CHOIX
	Assiette apéritive Brick de scampis, dés de filet de caille façon asiatique, légumes au vinaigre de riz ou Scampis poêlés, magret de canard fumé, mesclun d'herbes fraîches et agrumes ***** Filet de volaille aux écrevisses, cannelloni de pâtes et légumes confits ***** Plateau de fromages
mardi 4 juin 2024	Assiette apéritive Crème d'asperge, crevettes grises, brunoise de légumes Filet de volaille grillé, gribiche, salade de légumes croquants Minestrone de fruits rouges

**UNIQUEMENT DES
TABLES DE 4 !!!**