

Restaurant
MISE-EN-PLACE

September - December



onderwijs met
een glimlach



Waarom de naam "Mise-en-place"?

We kozen deze naam om verschillende redenen.

Toen Auguste Escoffier rond de eeuwwisseling tussen de negentiende en twintigste eeuw de standaard zette voor de Franse keuken, zorgde hij ook voor een goede organisatie van het kookproces.

Dat is wat mise-en-place betekent, dat alles klaarligt zodat de kok zijn werk kan doen: ingrediënten moeten voorbereid zijn, kruiden en toevoegsel moeten bij de hand zijn, alle materialen moeten klaarliggen, de ovens moeten op temperatuur zijn.

Het is ook symbolisch voor wat we willen bereiken: het restaurant is een mise-en-place voor onze leerlingen zodat ze kunnen leren.

Het logo werd ontworpen door een leerling. De stand van het mes is sterk bepalend voor een goede snijtechniek. Mooi, correct versneden voedingsmiddelen liggen aan de basis van een lekkere voeding. Lekker voor de neus, lekker voor de mond, maar ook lekker voor het oog.



Wat is een didactisch restaurant?

We zijn in de eerste plaats een school: onderwijs is en blijft onze hoofdtaak. Om de leerlingen de kans te geven om hun kennis en vaardigheden in de praktijk te brengen, werken we op Mariagaard met een oefenrestaurant 'Mise-en-Place'

Een oefenrestaurant biedt onze leerlingen de kans om fouten te mogen maken. Door die kansen elke dag opnieuw te krijgen, geloven we in een sterk leerproces. Na deze opleiding zijn de jongeren klaar voor het werkveld.

Openingsuren en reservatie

U bent welkom vanaf 12:05. om 14:15 proberen we af te sluiten. Onze leerlingen hebben nadien nog andere lessen. Gelieve hier dus rekening mee te houden.

Denk eraan dat tijdens de schoolvakanties en op de stagemomenten het restaurant gesloten is. Op de website kan u deze informatie terugvinden.

Reserveren kan via de website. Reservatie is aan te raden.

U kan ons telefonisch bereiken via 09 365 76 15.



onderwijs met
een glimlach



Aanbod

Om tot een goede kwaliteit te komen is een basisopleiding noodzakelijk. Ons aanbod weerspiegelt dat.

Met onze tweede graad restaurant en keuken bieden we de klassieke keuken aan.

Op **maandagmiddag** serveren wij de dagelijkse keuken waarin basistechnieken en -bereidingen heel veel aandacht krijgen.

In de derde graad werken we rond bistro en buffetten.

Op **dinsdagmiddag** werken we met een 4-gangen keuzemenu of een buffetvorm.

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Op **vrijdagmiddag** staan verfijnde en speciale producten in de dagschotels in de kijker.

Op de website van de school (www.mariagaard.be) kan u via de link "restaurant" alle informatie vinden. De menu's worden enkele weken op voorhand aangekondigd.

MAANDAG	DINSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
Vast menu (4^{de} jaar)	Keuzemenu of buffetvorm (6^{de} jaar)	Gesloten	Bistro (5^{de} jaar keuken) (3^{de} jaar zaal)
*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert		*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert
Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.45 uur		Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur
Kostprijs 22 euro, exclusief drank	Kostprijs 30 euro, exclusief drank		Kostprijs 25 euro, exclusief drank

Ons restaurant werkt samen met **Café Gusta**, leverancier van onze koffie. Dankzij deze samenwerking kunnen onze gasten heerlijke koffie serveren die met zorg is geselecteerd en gebrand.

Voor onze beroepskledij werken wij samen met **TMS/ de borduurder**. Dankzij deze samenwerking dragen onze leerlingen kwalitatieve en professionele werkkledij.



onderwijs met
een glimlach



Maandag 28/09/2026

Cultivateursoep

Kalkoentournedos - groene pepersaus - frieten - salade

Tiramisu

Dinsdag 29/09/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Portugese soep - chorizo

Witloofsoep - gandaham

Luikse salade

Mosselen - saffraan

Kabeljauw Dijonaise - courgette - krieltjes

Chocolade - framboos - meringue

Sabayon - kriekbier

Vrijdag 02/10/2026

Butternut pompoensoep - paprika - spek

Eendenborst - sinaasappel - witloof - wafelaardappelen

Panna cotta - platte kaas - framboos



onderwijs met
een glimlach



Maandag 05/10/2026

Cultivateursoep

Kalkoentournedos - groene pepersaus - frieten - salade

Tiramisu

Dinsdag 06/10/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Portugese soep - chorizo

Witloofsoep - gandaham

Luikse salade

Mosselen - saffraan

Kabeljauw Dijonaise - courgette - krieltjes

Chocolade - framboos - meringue

Sabayon - kriekbier

Vrijdag 09/10/2026

Gevulde aardappel - zalm - hollandaise

Varkenswangetjes - kriekbier - witloofsalade - frieten

Coupe brésilienne



onderwijs met
een glimlach



Maandag 12/10/2026

Courgettesoep - groene curry – kokos

Orloffgebraad - champignons – rösti

Sabayon – peer - amandelen

Dinsdag 13/10/2026

Restaurant gesloten – interne activiteit

Vrijdag 16/10/2026

Salade - gerookte kwartel

Kiprollade – jonge wortel - pompoen

Vlaai - advocaat



onderwijs met
een glimlach



Maandag 19/10/2026

Courgettesoep - groene curry – kokos

Orloffgebraad - champignons – rösti

Sabayon – peer - amandelen

Dinsdag 20/10/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Pompoen - wortelsoep curry – appel - spek
Thaïse mosselsoep

Paccheri - buikspek - erwt
Brioche - bospaddestoelen

Lamscarré - fijne groenten - pomme Parisienne

Clementines - gin tonic - kaneel ijs
Chocoladebavarois – speculoos – sinaasappel

Vrijdag 23/10/2026

Restaurant gesloten – klassenraden



onderwijs met
een glimlach



Maandag 26/10/2026

Scampi diabolique

Kip – jagersaus – amandelkroketjes

Peer – chocolade - crème anglaise

Dinsdag 27/10/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Pompoen - wortelsoep curry – appel - spek
Thaïse mosselsoep

Paccheri - buikspek - erwt
Brioche - bospaddestoelen

Lamscarré - fijne groenten - pomme Parisienne

Clementines - gin tonic - kaneel ijs
Chocoladebavarois – speculoos - sinaasappel

Vrijdag 30/10/2026

Tongrol – venkel – mosselen - curry

Kalfsmedaillon – boschampignons - spruit

Crème Catalana

Herfstvakantie – 2/11 tot 6/11



Maandag 09/11/2026

Scampi diabolique

Kip – jagersaus – amandelkroketjes

Peer – chocolade - crème anglaise

Dinsdag 10/11/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Butternutsoep - krokant spek
Champignonsoep - beukenzwam

Salade - gerookte eendenborst - rode biet
Scampi diabolique

Parelhoenfilet - witloof - peer - veenbessen - knolselder

Bladerdeeg – appel – karamel
Crème Catalana

Vrijdag 13/11/2026

Loempia – kip – rode biet

Orloffgebraad – archiducsaus – aardappel

Griesmeelpudding - veenbessencompote



onderwijs met
een glimlach



Maandag 16/11/2026

Kervelsoepje – chorizo

Pladijs - blanke botersaus - prei – aardappelen

Flensje

Dinsdag 17/11/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Butternutsoep - krokant spek
Champignonsoep - beukenzwam

Salade - gerookte eendenborst - rode biet
Scampi diabolique

Parelhoenfilet - witloof - peer - veenbessen - knolselder

Bladerdeeg – appel – karamel
Crème Catalana

Vrijdag 20/11/2026

Quiche – pompoen – bleu d’Auvergne

Kip teriyaki – paksoi – rijst

Cheesecake - appel



Maandag 23/11/2026

Kervelsoepje – chorizo

Pladijs - blanke botersaus - prei – aardappelen

Flensje

Dinsdag 24/11/2026

Keuzemenu

Ons 4-gangenmenu heeft bij sommige gangen de mogelijkheid om te kiezen uit 2 geselecteerde gerechten. Zo stel je zelf je 4-gangenmenu samen, afgestemd op uw smaak.

Butternutsoep - krokant spek

Champignonsoep - beukenzwam

Salade - gerookte eendenborst - rode biet

Scampi diabolique

Hertenbiefstuk – witloof – pastinaak – spruit

Appeltaart

Rijstpap

Vrijdag 27/11/2026

Sint jacobsvruchten – pompoen - spek

Wildragout – peer – veenbessen - amandelkroket

Nougat glacé - karamelsaus

Restaurant gesloten vanaf 30/11/2026