



Restaurant
MISE-EN-PLACE

April - Juni



onderwijs met
een glimlach



Waarom de naam "Mise-en-place"?

We kozen deze naam omdat ze perfect samenvat wat wij belangrijk vinden in onze opleiding. In de professionele keuken is **mise-en-place** dé basis: alles ligt klaar, alles is voorbereid, zodat de kok efficiënt en met focus kan werken. Ingrediënten zijn gewassen en gesneden, kruiden staan binnen handbereik, materialen liggen op hun plaats, ovens zijn op temperatuur. Het is een mindset van organisatie, precisie en vakmanschap.

Diezelfde gedachte nemen wij mee in ons restaurant: Mise-en-place is de leeromgeving waarin onze leerlingen kunnen groeien. Het is hun oefenterrein om kennis, techniek en samenwerking te ontwikkelen – net zoals in een echte keuken.

Ons logo, ontworpen door een leerling, sluit daar naadloos bij aan. Het toont een mes in de juiste positie, want een correcte snijtechniek is de basis van elke bereiding. Mooi en gelijkmatig gesneden ingrediënten zorgen niet alleen voor smaak, maar ook voor beleving: lekker voor de neus, lekker voor de mond én aantrekkelijk 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 uur.

We ronden meestal af rond 14:15 uur, zodat onze leerlingen daarna hun lessen kunnen hervatten – we vragen u vriendelijk om hier rekening mee te houden.

Op dinsdag, wanneer wij een viergangenmenu serveren, vragen we u om wat extra tijd te voorzien, zodat u rustig kunt genieten van het volledige menu.

Let op: ons restaurant is gesloten tijdens schoolvakanties en stagemomenten. De meest actuele openingsdata vindt u altijd op onze website.

Reserveren doet u eenvoudig via onze schoolwebsite, onder het gedeelte Restaurant. Dit verloopt via ons online reserveringsprogramma.

👉 Reserveren via het e-mailadres van de Mise en Place is dus niet meer mogelijk. Het mailadres gebruiken we enkel nog voor groepsaanvragen of specifieke vragen.



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 **donderdagmiddag** 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
	Keuzemenu of buffetvorm (6^{de} jaar)	Vast menu (4^{de} jaar)	Bistro (5^{de} jaar keuken) (3^{de} jaar zaal)
	*Soep *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert
	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.45 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur
	Kostprijs 28 euro, exclusief drank	Kostprijs 20 euro, exclusief drank	Kostprijs 24 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

Dinsdag 21/04/2026

Restaurant gesloten – Workshop voor de leerlingen

Donderdag 23/04/2026

Toast - champignon
Kabeljauw - aardappel - asperge
Crêpe Suzette

Vrijdag 24/04/2026

Salade – scampi – zure room – tomatenvinaigrette
Coq au vin – krieltjes
Chocoladetaart





onderwijs met
een glimlach

Dinsdag 28/04/2026



Keuze menu

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.

Minestrone
Vissoep

Tomaat - burrata
Risotto - pesto - rode paprika

Kalfsvlees alla Milanese
Pasta vongole

Citrus - limoensorbet
Panna cotta - rode vruchten

Donderdag 30/04/2026

Toast - champignon
Kabeljauw - aardappel - asperge
Crêpe Suzette

Vrijdag 01/05/2026

Restaurant gesloten



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 05/05/2026

Keuze menu

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.

Minestrone
Vissoep

Tomaat - burrata
Risotto - pesto - rode paprika

Kalfsvlees alla Milanese
Pasta vongole

Citrus - limoensorbet
Panna cotta - rode vruchten

Donderdag 07/05/2026

Restaurant gesloten

Vrijdag 08/05/2026

Restaurant gesloten



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 12/05/2026

Keuze menu

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.

Aspergesoep - zalm

Preisoep - asperges

Voorgerecht:

Asperges - waterkers - gerookte paling

Asperges à la flamande

Varkenshaasje – chorizokorst - asperge

Vanille-ijs - aardbei

Citroen - meringue

Donderdag 14/05/2026

Restaurant gesloten

Vrijdag 15/05/2026

Restaurant gesloten



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 19/05/2026

Keuze menu

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.

Aspergesoep - zalm
Preisoep - asperges

Asperges - waterkers - gerookte paling
Asperges à la flamande

Varkenshaasje – chorizokorst - asperge

Vanille-ijs - aardbei
Citroen - meringue

Donderdag 21/05/2026

Krakende groentekerrie
Beenham - asperges - aardappel
Tiramisu

Vrijdag 22/05/2026

Asperges – gerookte zalm – gepocheerd ei
Steak tartaar – frietjes
Aardbeien Romanoff



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 26/05/2026

Koud buffet

Gazpacho

Koude komkommersoep

Zalm - ei - sla - tomaat garnaal - rosbief - gegrilde gamba's -
drumstick - ganda ham – meloen - aardappelsalade - pastasalade

Fruit salade - coulis - vanille ijs

Chocolademousse

Donderdag 28/05/2026

Asperge - mousseline

Bouillabaisse van de Noordzee

Aardbei - vanille-ijs

Vrijdag 29/05/2026

Panna cotta van asperges – crumble van chorizo

Paling in `t groen – peterselieaardappel

Clafoutis met bessen



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 02/06/2026

Koud buffet

Gazpacho

Koude komkommersoep

Zalm - ei - sla - tomaat garnaal - rosbief - gegrilde gamba's -
drumstick - ganda ham – meloen - aardappelsalade - pastasalade

Fruit salade - coulis - vanille ijs

Chocolademousse

Donderdag 04/06/2026

Asperge - mousseline

Bouillabaisse van de Noordzee

Aardbei - vanille-ijs

Vrijdag 05/06/2026

Maatjes – tartaar van boontjes – appel

Kalfsblanket – pilav rijst

Ijsgekoelde sabayon

*Bedankt voor jullie talrijke aanwezigheid.
Tot volgend schooljaar*