



Restaurant MISE-EN-PLACE

Januari - Maart



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.



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 05/01/2026

Leerlingen zijn op stage



Donderdag 08/01/2026

Wortelsoep - gegrilde groenten

Kipfilet Brabançonne

Ananas beignets

Vrijdag 09/01/2026

Bladerdeeggebak – boschampignons

Varkenshaasje Bordelaise – savooi

Panna cotta - peer



onderwijs met
een glimlach

Dinsdag 13/01/2026

Leerlingen zijn op stage



Donderdag 15/01/2026

Wortelsoep - gegrilde groenten

Kipfilet Brabançonne

Ananas beignets

Vrijdag 16/01/2026

Kabeljauw – basilicum – espuma van aardappel

Pasta pesto – groene groenten – gegrilde gehaktballetjes

Tarte tatin



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 20/01/2026

Leerlingen zijn op stage

Donderdag 22/01/2026

Witloofsoep – chorizo

Visbrochette - spinazie - aardappel

Wentelteefje

Vrijdag 23/01/2026

Carpaccio van varkensmignonette – knolselder

Pladijs Dugléré

Tiramisu – speculoos – mandarijn



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 27/01/2026

Leerlingen zijn op stage

Donderdag 29/01/2026

Witloofsoep – chorizo

Visbrochette - spinazie - aardappel

Wentelteefje

Vrijdag 30/01/2026

Breydelhamkroket

Vol au vent van Mechelse koekoek – salade – frietjes

Dame blanche



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 03/02/2026

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.

Courgettesoep - kokos - curry
Zoete aardappelsoep

Tartaar zalm - avocadocrème - mierikswortel

Kalfsvlees – pasta - pastinaak - tomaat
Vis – schelp- en schaaldieren - kreeftensaus

Dame Blanche
Profiteroles - witte chocolade - framboos

Donderdag 05/02/2026

Juliennesoep - croutons

Coq au vin – appel - veenbes – kroketten

Moelleux au chocolat

Vrijdag 06/02/2026

Scampi – curry

Entrecote – choronsaus – geroosterde groenten

Crêpe Suzette



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 10/02/2026

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.

Courgettesoep - kokos - curry
Zoete aardappelsoep

Tartaar zalm - avocadocrème - mierikswortel

Kalfsvlees – pasta -pastinaakchips - tomaat
Vis – schelp- en schaaldieren - kreeftensaus

Dame Blanche
Profiteroles - witte chocolade - framboos

Donderdag 12/02/2026

Juliennesoep - croutons

Coq au vin – appel - veenbes – kroketten

Moelleux au chocolat

Vrijdag 13/02/2026

Restaurant gesloten – Pedagogische studiedag

Krokusvakantie – 16/02 tot 20/02



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 24/02/2026

Restaurant gesloten – leerlingen op buitenlandse stage

Donderdag 26/02/2026

Soep groene asperges - kwartel ei

Varkenshaasje Zingara - pommes allumettes

Brownie - Engelse room

Vrijdag 27/02/2026

Restaurant gesloten – leerlingen op stage



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 03/03/2026

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.

Courgettesoep - kokos - curry
Zoete aardappelsoep

Tartaar zalm - avocadocrème - mierikswortel

Kalfsvlees – pasta -pastinaakchips - tomaat
Vis – schelp- en schaaldieren - kreeftensaus

Dame Blanche
Profiteroles - witte chocolade - framboos

Donderdag 05/03/2026

Soep groene asperges - kwartel eitjes

Varkenshaasje Zingara - pommes allumettes

Brownie - Engelse room

Vrijdag 06/03/2026

Restaurant gesloten – leerlingen op stage



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 10/03/2026

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.

Paprikasoep - geroosterde pistache

Salade gefrituurde visreepjes

Rundscarpaccio - mosterdsla - pesto – pijnboompitten

Gentse waterzooi

Zeebaars - courgette - kerstomaat - parelcouscous

Bretoense zanddeeg - fruit

Crème Brûlée

Donderdag 12/03/2026

Kaaskroket

Gentse waterzooi – peterselieaardappel

Crème karamel

Vrijdag 13/03/2026

Restaurant gesloten – leerlingen op stage



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 17/03/2026

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.

Paprikasoep - geroosterde pistache

Salade gefrituurde visreepjes

Rundscarpaccio - mosterdsla - pesto - pijnboompitten

Gentse waterzooi

Zeebaars - courgette - kerstomaat - parelcouscous

Bretoense zanddeeg - fruit

Crème Brûlée

Donderdag 19/03/2026

Kaaskroket

Gentse waterzooi - peterselieaardappel

Crème karamel

Vrijdag 20/03/2026

Mosselsoep - saffraan

Skrei - rode curry - sojascheuten - rijst

Pastel de nata - vanille ijs



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 24/03/2026

Restaurant gesloten

Donderdag 26/03/2026

Restaurant gesloten

Vrijdag 27/03/2026

Restaurant gesloten

**Restaurant gesloten vanaf 30/03/2026
Terug open donderdag 23/04/2026**