



Restaurant
MISE-EN-PLACE

April – Mei - Juni

2025



onderwijs met
een glimlach



Waarom de naam "Mise-en-place"?

De naam *Mise-en-place* is bewust gekozen, omdat het perfect aansluit bij onze visie en aanpak.

Het concept vindt zijn oorsprong bij Auguste Escoffier, de legendarische chef die rond 1900 de basis legde voor de moderne Franse keuken. Escoffier introduceerde een gestroomlijnde organisatie in de keuken, en dát is waar *mise-en-place* om draait: alles ligt klaar om optimaal te presteren. Ingrediënten worden voorbereid, kruiden en specerijen staan binnen handbereik, keukengerei ligt klaar, en ovens zijn op de juiste temperatuur.

Voor ons is het niet alleen een keukenprincipe; het is ook een metafoor voor onze missie. Ons restaurant fungeert als een *mise-en-place* voor onze leerlingen: een plek waar ze zich kunnen voorbereiden, leren en groeien in hun vakmanschap.

Ons logo vertelt ook een verhaal. Het is ontworpen door een van onze leerlingen en draait om de juiste positie van het mes, een essentiële vaardigheid voor een goede snijtechniek. Perfect gesneden ingrediënten vormen de basis van smakelijke gerechten: een feest voor de mond, de neus én het oog. Dat is waar we voor staan: smaak in al zijn facetten.



Klaar om te proeven wat *mise-en-place* voor jou kan betekenen? Kom het zelf beleven in 2025!

Wat is een didactisch restaurant?

Bij ons staat onderwijs centraal: we zijn in de eerste plaats een school. Onze missie is om leerlingen optimaal voor te bereiden op hun toekomst. Om hen te helpen groeien in hun kennis en vaardigheden, hebben we op Mariagaard ons eigen oefenrestaurant: *Mise-en-Place*.

Dit oefenrestaurant is meer dan een werkplek; het is een veilige omgeving waar leerlingen de kans krijgen om te experimenteren, te leren en zelfs fouten te maken. Want juist door fouten te durven maken, kunnen ze groeien en sterker worden in hun vak.

Dag in, dag uit werken we zo aan een krachtig leerproces. Het resultaat? Jongeren die na hun opleiding zelfverzekerd en klaar zijn om de stap te zetten naar het echte werkveld.

Openingsuren en reservatie

U bent van harte welkom vanaf 12:05. We streven ernaar om rond 14:15 af te ronden, omdat onze leerlingen daarna nog lessen hebben. We vragen vriendelijk om hier rekening mee te houden.

Houd er ook rekening mee dat ons restaurant gesloten is tijdens schoolvakanties en stagemomenten. De meest actuele informatie hierover vindt u steeds op onze website.

Reserveren is eenvoudig via de schoolwebsite. Ga naar het gedeelte *Restaurant* om uw tafel te boeken. Houd er rekening mee dat e-mails tijdens de vakantieperiode mogelijk met vertraging worden beantwoord of tijdelijk onbeantwoord blijven.

Let op: reserveren is mogelijk zodra de menu's online staan. Deze worden enkele weken van tevoren aangekondigd.



onderwijs met
een glimlach



Aanbod

Om kwaliteit te garanderen, is een stevige basisopleiding essentieel. Ons aanbod is hierop afgestemd en biedt een brede waaier aan culinaire ervaringen:

Tweede graad: Klassieke keuken

In de tweede graad *Restaurant en Keuken* leggen we de nadruk op de klassieke keuken. Op maandagmiddag serveren we gerechten uit de dagelijkse keuken, waarbij basistechnieken en -bereidingen centraal staan.

Derde graad: Bistro en buffetten

In de derde graad focussen we op bistrogerechten en uitgebreide buffetten. Op donderdagmiddag staan verfijnde gerechten en speciale producten centraal in de dagschotels. Op vrijdagmiddag verzorgen onze leerlingen een thematisch buffet, met keuze uit verschillende gerechten.

Zevende jaar: Gastronomische menu's

Leerlingen uit het zevende jaar, die tijdens hun werkplekleren ervaring opdoen in grootkeukens, restaurants, cateraars en directiekeukens, specialiseren zich in gastronomische menu's. Deze verfijnde culinaire creaties worden op verschillende dinsdagavonden geserveerd. De beschikbare data zijn beperkt en terug te vinden op onze website.

Kom genieten van de smaak en passie waarmee onze leerlingen koken!

MAANDAG	DINSDAG-AVOND	DONDERDAG	VRIJDAG
Vast menu (4^{de} jaar)		Bistro (5^{de} jaar)	Buffet (6^{de} jaar)
*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert		*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert
Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur		Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.45 uur
Kostprijs 20 euro, exclusief drank		Kostprijs 24 euro, exclusief drank	Kostprijs 28 euro, exclusief drank
	Avonddienst: directiekeuken: vast menu (7^{de} jaar)		
	*Hapje *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert *Koffie/ Thee *Water		
	Iedereen aanwezig om 19.00 uur, zaal sluit om 22.15 uur		
	Kostprijs 55 euro, inclusief Cava, aangepaste wijnen, water, koffie/thee (Exclusief frisdranken) Kostprijs 48 euro, inclusief water, koffie/thee (Exclusief frisdranken)		



onderwijs met
een glimlach

Maandag 21/04/2025

Geen school - Paasmaandag

Donderdag 24/04/2025

Slaatje met scampi zure room en tomatenvinaigrette
varkenshaasje mozzarella zongedroogde tomaatjes, puree met olijfolie en
ratatouille

Mille - feuille gebakje crème patissier ananas en aalbessen

Vrijdag 25/04/2025

Noordzeebuffet

Soep

Oostendse vissoep

Bisque

Voorgerecht

Salade met rivierkreeftjes

Hoofdgerecht

Slibtong meunière

Gebakken vis met hollandaise

Bijgerecht

Gestoofde prei met tomaat en bieslook

Peterselie aardappelen

Dessert

Fruitsoepje

Kletskop met crème au beurre





onderwijs met
een glimlach

Maandag 28/04/2025

Toast Champignon
Wijting met geplette aardappel en seizoen groentjes
Crêpe Suzette

Donderdag 1/05/2025

Geen School

Vrijdag 2/05/2025

Geen school





onderwijs met
een glimlach

Maandag 5/05/2025

Toast Champignon
Wijting met geplette aardappel en seizoen groentjes
Crêpe Suzette

Donderdag 8/05/2025

Gerookte zalm met mieriksworteldressing en daikon salade
Chinese kip met wokgroenten en gebakken rijst
Fruitbrochette met citroengranité

Vrijdag 9/05/2025

Aspergebuffet

Soep
Aspergesoep met gerookte zalm
Preisoepje met mosselen, saffraan en gegrilde asperges

Voorgerecht
Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met flan van asperges en tartaar
van verse en gerookte zalm

Hoofdgerecht
Varkenshaasje met chorizokorst
Gepocheerde griet Dijonnaise

Bijgerechten
Gebakken asperges
Aspergesalade met zongedroogde tomaat en kerriedressing

Dessert
Soepje van aardbei met vanille ijs
Citraentaartje met meringue





onderwijs met
een glimlach

Maandag 12/05/2025

Krakende groentekerrie
Warme beenham met gebakken asperges
Panna cotta met rode vruchten

Dinsdag 13/05/2025

Burrata - gemarineerde zebratomaat
Noordzeetong – Flandrienkaas – bouchotmossel – lavas
Lamskroon Pecorinokorst – asperges
Gemarineerde framboos – melkcrème – amandelijs

Donderdag 15/05/2025

Carpaccio van staartvis met tapenade en paprika tomaat vinaigrette
Gevulde kipfilet met groen asperges pomme Anna
Citroencake met vers fruit en passievruchtcoulis

Vrijdag 16/05/2025

Aspergebuffet

Soep
Aspergesoep met gerookte zalm
Preisoepje met mosselen, saffraan en gegrilde asperges

Voorgerecht
Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met flan van asperges en tartaar
van verse en gerookte zalm

Hoofdgerecht
Varkenshaasje met chorizokorst
Gepocheerde griet Dijonnaise

Bijgerechten
Gebakken asperges
Aspergesalade met zongedroogde tomaat en kerriedressing

Dessert
Soepje van aardbei met vanille ijs
Citroentaartje met meringue





onderwijs met
een glimlach



Maandag 19/05/2025

Krakende groentekerrie
Warme beenham met gebakken asperges
Panna cotta met rode vruchten

Donderdag 22/05/2025

Asperges mousseline
Parelhoenfilet met chorizokorst gebakken venkel en gratin Dauphinois
Griekse bougatsa met vers fruit

Vrijdag 23/05/2025

Koud buffet

Soep
Gazpacho
Koude komkommersoep

Voorgerecht
Zalm belle -vue, gevulde eitjes, slamix
Tomaat garnaal, rosbief, gegrilde gamba's
Drumstick, ganda ham met meloen
Aardappelsalade, pastasalade, couscoussalade

Dessert
Fruitsalade met frambozencoulis en vanille - ijs
Chocolademousse



onderwijs met
een glimlach

Maandag 26/05/2025

Asperge mousseline
Bouillabaisse van de Noordzee
Aardbeiensoepje met vanille-ijs

Donderdag 29/05/2025

Geen school

Vrijdag 30/05/2025

Geen school





onderwijs met
een glimlach

Maandag 2/06/2025

Asperge mousseline
Bouillabaisse van de Noordzee
Aardbeiensoepje met vanille-ijs

Donderdag 5/06/2025

Kaaskroket met aspergesalade
Rogvleugel met kappertjes
Sachertorte

Vrijdag 6/06/2025

Koud buffet

Soep
Gazpacho
Koude komkommersoep

Voorgerecht
Zalm belle -vue, gevulde eitjes, slamix
Tomaat garnaal, rosbief, gegrilde gamba's
Drumstick, ganda ham met meloen
Aardappelsalade, pastasalade, couscoussalade

Dessert
Fruitsalade met frambozencoulis en vanille - ijs
Chocolademousse



*Bedankt voor jullie talrijke aanwezigheid .
Tot volgend schooljaar*