



**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 **donderdagmiddag** staan verfijnde en speciale producten in de dagschotels in de kijker.

Op **vrijdagmiddag** werken we met buffetten. Elke week serveren de leerlingen binnen een bepaald thema een buffet.

Omdat onze leerlingen grootkeuken op stageplaatsen in contact komen met de directiekeukens werken de leerlingen van het zevende jaar rond gastronomische menu's. Zij verwennen de smaakpapillen op verschillende **dinsdagavonden**. Je kan de exacte data raadplegen op onze website.

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

MAANDAG	DINSDAG-AVOND	DONDERDAG	VRIJDAG
<b>Vast menu (4<sup>de</sup> jaar)</b>		<b>Bistro (5<sup>de</sup> jaar)</b>	<b>Buffet (6<sup>de</sup> jaar)</b>
*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert		*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep (2) *Voorgerecht (2) *Hoofdgerecht (2) *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 14.15 uur
<b>Kostprijs 17 euro, exclusief drank</b>		<b>Kostprijs 19 euro, exclusief drank</b>	<b>Kostprijs 26 euro, exclusief drank</b>
	<b>Avonddienst: directiekeuken: vast menu (7<sup>de</sup> jaar)</b>		
	*Hapje *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert *Koffie/ Thee *Water		
	Iedereen aanwezig om 19.00 uur, zaal sluit om 22.15 uur		
	<b>Kostprijs 55 euro, inclusief Cava, aangepaste wijnen, water, koffie/thee (Exclusief frisdranken) Kostprijs 48 euro, inclusief water, koffie/thee (Exclusief frisdranken)</b>		



onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 23/09/2024**

Cultivateursoep  
Gegrilde kalkoentournedos met groene pepersaus, frieten en  
groentenmandje  
Tiramisu



**Dinsdagavond 24/09/2024**

Restaurant gesloten

**Donderdag 26/09/2024**

Restaurant gesloten - leerling contacten

**Vrijdag 27/09/2024**

Pedagogische studiedag



onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 30/09/2024**

Cultivateursoep  
Gegrilde kalkoentournedos met groene pepersaus, frieten en salade  
Tiramisu

**Dinsdag 01/10/2024**

Tartaar van pijlinktvis, venkel, groene kruiden en pieterman  
Soepje van waterkers, hand gepelde grijze garnalen en haringkaviaar  
Tournedos Rossini, geglaceerde groenten en wafelaardappel  
Fruitpizza met rood fruit en vijgencompote

**Donderdag 03/10/2024**

Butternutsoep met paprika en spek  
Varkenshaasje 'Zingara' met warme tomaat en geroosterde aardappelen  
Vlaai met mousse van advocaat

**Vrijdag 04/10/2024**

Belgisch buffet

*Soep*

Witloofsoepje met gedroogde Gandaham  
Tomatenroomsoep

*Voorgerecht*

Mosselen  
Luikse salade

*Hoofdgerecht*

Vol-au-vent met bladerdeeggebakje  
Brochette met blackwellsaus

*Bijgerechten*

Witloof-appelsalade  
Frietjes met mayonaise

*Nagerecht*

Brusselse wafel  
Sabayon van kriekbier





onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 07/10/2024**

Courgettesoep met groene curry en kokos  
Orloffgebraad met kolentaartje en aardappelblini's  
Sabayon met peer en amandelcrumble

**Dinsdag 08/10/2024**

Restaurant gesloten

**Donderdag 10/10/2024**

Restaurant gesloten – schoolveldloop

**Vrijdag 11/10/2024**

Belgisch buffet

*Soep*

Witloofsoepje met gedroogde Gandaham  
Tomatenroomsoep

*Voorgerecht*

Mosselen  
Luikse salade

*Hoofdgerecht*

Vol au vent met bladerdeeggebakje  
Brochette met blackwellsaus

*Bijgerechten*

Witloof-appelsalade  
Frietjes met mayonaise

*Nagerecht*

Brusselse wafel  
Sabayon van kriekbier





onderwijs met  
een glimlach

## Maandag 14/10/2024

Courgettesoep met groene curry en kokos  
Orloffgebraad met kolentaartje en aardappelblini's  
Sabayon met peer en amandelcrumble

## Dinsdag 15/10/2024

Restaurant gesloten

## Donderdag 17/10/2024

Koolsoepje met rookworst  
Eendenborst met sinaasappelsaus met vijgen en witloof en  
strobedaardappelen  
Wentelteefjes met peperkoek en vanille-ijs

## Vrijdag 18/10/2024

Frans buffet

*Soep*  
Bisque  
Parijse uiensoep

*Voorgerecht*  
Quiche  
Salade Niçoise

*Hoofdgerecht*  
Coq au vin  
Gegrilde griet Dijonaise

*Bijgerechten*  
Peterselieaardappelen  
Pommes duchesse

*Nagerecht*  
Crème brûlée  
Franse kazen met garnituren





onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 21/10/2024**

Restaurant gesloten - klassenraden

**Dinsdag 22/10/2024**

Restaurant gesloten

**Donderdag 24/10/2024**

Goujonettes met gribichesaus  
Choux farci 'Dijonaise' met gebakken aardappelen en groene kool  
Moelleux au chocolat met crème anglaise

**Vrijdag 25/10/2024**

Frans buffet

*Soep*  
Bisque  
Parijse uiensoep

*Voorgerecht*  
Quiche  
Salade Niçoise

*Hoofdgerecht*  
Coq au vin  
Gegrilde griet Dijonaise

*Bijgerechten*  
Peterselieaardappelen  
Pommes duchesse

*Nagerecht*  
Crème brûlée  
Franse kazen met garnituren

**Herfstvakantie – 28/10 tot 1/11**







onderwijs met  
een glimlach

## **Maandag 04/11/2024**

Kervelsoepje met chorizo  
Gebakken pladijs met blanke botersaus, gestoofde prei en  
peterselieaardappelen  
Flensje met suiker

## **Dinsdag 05/11/2024**

Restaurant gesloten

## **Donderdag 07/11/2024**

Knolselder-pastinaaksoep met gremolata  
Rug van speenvarken met spruitjes en gratin met warmoes, sherrysaus  
Nougat glacé met karamelsaus

## **Vrijdag 08/11/2024**

Restaurant gesloten – leerlingen op stage





onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 11/11/2024**

Restaurant gesloten – Wapenstilstand

**Dinsdag 12/11/2024**

Restaurant gesloten

**Donderdag 14/11/2024**

Quiche met pompoen en bleu d'Auvergne  
Varkensmignonette 'arlequin' met pommes dauphines  
Savarins met mandarijntjes

**Vrijdag 15/11/2024**

Restaurant gesloten – leerlingen op stage





onderwijs met  
een glimlach



### **Maandag 18/11/2024**

Kervelsoepje met chorizo  
Gebakken pladijs met blanke botersaus, gestoofde prei en  
peterselieaardappelen  
Flensje met suiker

### **Dinsdag 19/11/2024**

Restaurant gesloten

### **Donderdag 21/11/2024**

Mousse van gerookte forel  
Wildragout met appel gevuld met veenbes amandelkroketjes  
Parfait van pomelmoes met tijm

### **Vrijdag 22/11/2024**

Restaurant gesloten – leerlingen op stage



onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 25/11/2024**

Scampi diabolique  
Kip met jagersaus, amandelkroketjes en waterkers  
Gepocheerde peer, chocolade en crème anglaise

**Dinsdag 26/11/2024**

Restaurant gesloten

**Donderdag 28/11/2024**

Bladerdeeggebakje met boschampionns en vinaigrette  
Kabeljauw op Vlaamse wijze met gestoofde spinazie en mousseline, puree  
met zongedroogde tomaten  
Sorbet van banaan met amandelkoekjes en sinaasappelsaus

**Vrijdag 29/11/2024**

Restaurant gesloten – leerlingen op stage





onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 02/12/2024**

Restaurant gesloten

**Dinsdag 03/12/2024**

Restaurant gesloten

**Donderdag 05/12/2024**

Gemarineerde zalm met mousse van geitenkaas  
Varkensribbetjes met gegrilde groentjes, aardappel in de schil en  
lookboter  
Ile flotante

**Vrijdag 06/12/2024**

Wild buffet

*Soep*

Champignonsoep met beukenzwam  
Butternutsoep met krokante spekjes

*Voorgerecht*

Salade met gerookte eendenborst  
Gebakken schorseneren met kastanjes

*Hoofdgerecht*

Fazantfilet Brabaçonne  
Hertengebraad met braambessen

*Bijgerechten*

Saffraan peertjes  
Knolselderpuree

*Nagerecht*

Rijstpap  
Warme appeltaart met kaneel ijs

**Restaurant gesloten vanaf 9/12/2024  
Terug open maandag 6/01/2025**

