

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 **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 23/09/2025



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.

Portugese soep - chorizo
Witloofsoep - ganda ham

Luikse salade
Mosselen - saffraan

Kabeljauw Dijonaise - spinazie - krieltjes

Brusselse wafel
Sabayon - kriekbier

Donderdag 25/09/2025

Cultivateursoep

Gegrilde kalkoentournedos - groene pepersaus – frieten – salade

Tiramisu

Vrijdag 26/09/2025

Bruschetta – tomatensalsa - Griekse yoghurt – tuinkruiden

Roggenvleugel - kappertjes - peterselieaardappel

Café glacé



onderwijs met
een glimlach

Dinsdag 30/09/2025



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.

Portugese soep - chorizo
Witloofsoep - ganda ham

Luikse salade
Mosselen - saffraan

Kabeljauw Dijonaise - spinazie - krieltjes

Brusselse wafel
Sabayon - kriekbier

Donderdag 02/10/2025

Restaurant gesloten voor schoolinterne klanten

Vrijdag 03/10/2025

Butternut pompoensoep - paprika - spek

Eendenborst – sinaasappelsaus – gekarameliseerd witloof
wafelaardappelen

Tompouce



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 07/10/2025

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.

Portugese soep - chorizo
Witloofsoep - ganda ham

Luikse salade
Mosselen - saffraan

Kabeljauw Dijonaise - spinazie - krieltjes

Brusselse wafel
Sabayon - kriekbier

Donderdag 9/10/2025

Restaurant gesloten – schoolveldloop

Vrijdag 10/10/2025

Gevulde aardappel - spek - hollandaise

Varkenswangetjes – kriekbier - witloofsalade - frieten

Coupe brésilienne



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 14/10/2025

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.

Portugese soep - chorizo
Witloofsoep - ganda ham

Luikse salade
Mosselen - saffraan

Kabeljauw Dijonaise - spinazie - krieltjes

Brusselse wafel
Sabayon - kriekbier

Donderdag 16/10/2025

Courgettesoep - groene curry – kokos

Orloffgebraad - champignons – rösti

Sabayon – peer - amandelcrumble

Vrijdag 17/10/2025

Salade - gerookte kwartel

Varkenshaasje 'Zingara' - pommes Dauphine

Vlaai - advocaat



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 21/10/2025

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.

Portugese soep - chorizo
Witloofsoep - ganda ham

Luikse salade
Mosselen - saffraan

Grietfilet Dijonaise - spinazie - krieltjes

Brusselse wafel
Sabayon - kriekbier

Donderdag 23/10/2025

Kervelsoepje – chorizo

Pladijs - blanke botersaus - prei – peterselieaardappelen

Flensje

Vrijdag 24/10/2025

Goujonettes – gribichesaus

Rug van speenvarken - spruitjes – warmoes - sherrysaus

Moelleux au chocolat - crème anglais

Herfstvakantie – 27/10 tot 31/10



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 04/11/2025

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.

Butternutsoep - krokant spek
Champignonsoep - beukenzwam

Salade - gerookte eendenborst - rode biet
Scampi diabolique

Parelhoenfilet - witloof - peer - veenbessen - knolselderpuree

Warme appeltaart - kaneelijs
Rijstpap

Donderdag 06/11/2025

Kervelsoepje – chorizo

Pladijs - blanke botersaus - prei – peterselieaardappelen

Flensje

Vrijdag 07/11/2025

Mousse gerookte forel – venkel

Choux farci – Dijonaise – pommes risolées

Crème Catalana



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 11/11/2025

Restaurant gesloten

Donderdag 13/11/2025

Restaurant gesloten - leerlingcontacten

Vrijdag 14/11/2025

Loempia – kip – rode biet

Orloffgebraad – archiducsaus – kroketten

Griesmeelpudding - veenbessencompote



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 18/11/2025

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.

Butternutsoep - krokant spek
Champignonsoep - beukenzwam

Salade - gerookte eendenborst - rode biet
Scampi diabolique

Parelhoenfilet - witloof - peer - veenbessen - knolselderpuree

Warme appeltaart - kaneelijs
Rijstpap

Donderdag 20/11/2025

Scampi diabolique

Kip - jagersaus – amandelkroket

Peer - chocolade - crème anglaise

Vrijdag 21/11/2025

Quiche – pompoen – bleu d'Auvergne

Kip teriyaki – paksoi – rijst

Cheesecake - appel



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 25/11/2025

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.

Butternutsoep - krokant spek
Champignonsoep - beukenzwam

Salade - gerookte eendenborst - rode biet
Scampi diabolique

Parelhoenfilet - witloof - peer - veenbessen - knolselderpuree

Warme appeltaart - kaneelijs
Rijstpap

Donderdag 27/11/2025

Scampi diabolique

Kip - jagersaus – amandelkroket

Peer - chocolade - crème anglaise

Vrijdag 28/11/2025

Sint jacobsvruchten – bloedworst

Wildragout – appel – veenbessen – amandelkroketjes

Nougat glacé - karamelsaus



onderwijs met
een glimlach



Dinsdag 02/12/2025

Restaurant gesloten

Donderdag 04/12/2025

Restaurant gesloten

Vrijdag 06/12/2025

Restaurant gesloten

**Restaurant gesloten vanaf 08/12/2025
Terug open donderdag 08/01/2026**