



**Restaurant**  
**MISE-EN-PLACE**

**April - Juni**



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.

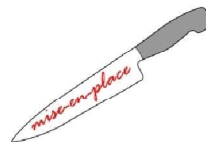
Denk eraan dat tijdens de schoolvakanties en op de stagemomenten het restaurant gesloten is. Op de website kan u deze informatie terugvinden.

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, met een keuze uit 2 soepen, 2 voorgerechten, 2 hoofdschotels en 2 desserts.

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 18 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 15/04/2024**

Krakende groentekerrie  
Warme beenham met gebakken asperges  
Milkshake banaan



**Donderdag 18/04/2024**

Slaatje met scampi, zure room en tomatenvinaigrette  
varkenshaasje mozzarella, puree van zongedroogde tomaat en ratatouille  
Millefeuille gebakje met crème pâtissière, ananas en aalbessen

**Vrijdag 19/04/2024**

Restaurant gesloten – verkennende projecten 1<sup>ste</sup> graad.



onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 22/04/2024**

Restaurant gesloten – verkennende projecten 1<sup>ste</sup> graad.

**Donderdag 25/04/2024**

Restaurant gesloten – project 5<sup>De</sup> jaars.

**Vrijdag 26/04/2024**

Asperge buffet

Soep:

Aspergesoep met gerookte zalm

Preisoepje met mosseltjes, saffraan en gegrilde asperges

Voorgerecht:

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

Asperges à la flamande

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 29/04/2024**

Asperge mousseline  
Bouillabaisse van de Noordzee  
Yoghurt – perzikcrème



**Dinsdag 30/04/2024 (Avond)**

Gegrilde asperges – wulken - peterselieboter  
Runderconsomme - wokgroentjes - gebakken eendenlever  
Tarbot op de graat - blanke boter – lentegroentjes - aardappelcrème  
Baklava - sinaas - Turks fruit – chocoladesorbet - nootjes

**Donderdag 2/05/2024**

Glasnoedels met gebakken pijlinktvis en Thaise vinaigrette  
Entrecôte met choronsaus en pommes pont neuf  
Churros met mascarpone crème

**Vrijdag 3/05/2024**

Asperge buffet

Soep:

Aspergesoep met gerookte zalm  
Preisoepje met mosseltjes, saffraan en gegrilde asperges

Voorgerecht:

Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met flan van asperges en tartaar van zalm  
Asperges à la flamande

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 6/05/2024**

Toast Champignon  
Wijting met geplette aardappel en seizoen groentjes  
Crêpe Suzette

**Donderdag 9/05/2024**

Restaurant gesloten – Hemelvaart

**Vrijdag 10/05/2024**

Restaurant gesloten





onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 13/05/2024**

Salade Niçoise  
Ossentong in Madeira saus  
Pannenkoeken met mangomousse

**Donderdag 16/05/2024**

*Restaurant gesloten*

**Vrijdag 17/05/2024**

*Restaurant gesloten – Stage 6g*







onderwijs met  
een glimlach

**Maandag 20/05/2024**

Restaurant gesloten – Pinkstermaandag

**Donderdag 23/05/2024**

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

**Vrijdag 24/05/2024**

*Restaurant gesloten – Stage 6g*





onderwijs met  
een glimlach

## **Maandag 27/05/2024**

Hamrolletjes met asperges, rucola en mosterddressing  
Vleesbrood met worteltjes, erwtjes en gebakken primeuraardappelen  
Yoghurt sinaasappeltaartje

## **Donderdag 30/05/2024**

Asperges mousseline  
Parelhoenfilet met chorizokorst gebakken venkel en gratin-aardappelen  
Griekse bougasta met vers fruit

## **Vrijdag 31/05/2024**

Koud buffet

Soep:

Gazpacho

Koude komkommersoep

Gerechten

Zalm Belle Vue, gevuld eitje, sla mix,  
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 03/06/2024**

Soepje van doperwten met geitenkaas  
Cote à l'os béarnaise frietjes en salade  
Aardbeisoepje met ijs van plattekaas

**Dinsdag 04/06/2024 (avond)**

Gegrilde asperges – wulken - peterselieboter  
Runderconsomme - wokgroentjes - gebakken eendenlever  
Tarbot op de graat - blanke boter – lentegroentjes - aardappelcrème  
Baklava - sinaas - Turks fruit – chocoladesorbet - nootjes

**Donderdag 06/06/2024**

Aspergesalade met zongedroogde tomaat, kerrie en spek  
Tikka massala pasta tandoori  
Ananasbeignets

**Vrijdag 07/06/2024**

Koud buffet

Soep:  
Gazpacho  
Koude komkommersoep

Gerechten  
Zalm Belle Vue, gevuld eitje, sla mix,  
Tomaat garnaal, rosbief, gegrilde gamba's,  
drumstick, ganda ham met meloen,  
Aardappelsalade, pastasalade, couscoussalade

Dessert:  
Fruit salade met frambozencoulis en vanille-ijs  
Chocolademousse

*Bedankt voor jullie talrijke aanwezigheid.*

*Tot volgend schooljaar*

