



Institut du Sacré-Cœur
Rue Saint-Jean, 2
1400- Nivelles
067/21.95.71 poste 6
www.iscnivelles.be

Chers clients ,

Nous sommes heureux de vous communiquer les menus du mois de mars et avril 2024.

Avec le changement du rythme scolaire, nous avons groupé des stages et des formations de nos étudiants sur ces 2 mois-ci, ce qui nous laisse que peu de jours d'ouverture.

Ces menus sont réalisés par nos élèves de 3^e , 4^e et 6^e année.

Les choix sont à préciser à la réservation par téléphone à l'accueil (poste 6) ou au bureau de l'accueil.

Nous vous remercions pour votre fidélité.

L'équipe des professeurs, leurs élèves et la cheffe d'atelier

<p align="center">Mardi 12 mars 2024 - 6^e année</p> <p align="center">Version brasserie à 11€ le menu</p>	<p align="center">Vendredi 15 mars 2024- 4e année</p>
<p align="center">Boulets à la Liègeoise Pommes frites -- Tiramisu</p>	<p align="center">La quiche à la provençale --- Potage belle fontaine --- Le filet de saumon grillé aux petits légumes, sauce vin blanc Pommes duchesse Ou Le lapin à la moutarde de Meaux Pommes duchesse --- Le duo de sorbets</p>
<p align="center">Mardi 19 mars 2024 - 6^e année</p> <p align="center">Version brasserie à 11€ le menu</p>	<p align="center">Mardi 26 mars 2024 – 3^e année</p> <p align="center">Version brasserie à 11€ le menu</p>
<p align="center">Magret de canard à l'orange Pommes Dauphine --- Crème brûlée</p>	<p align="center">Steak grillé sauce béarnaise Pommes frites --- Tarte au citron</p>

Jeudi 4 avril 2024 - 4^e année	Jeudi 11 avril 2024- 4^e année
<p style="text-align: center;">Soupe au Pistou --- Estouffade de bœuf à la provençale Riz pilaf --- Duo de choux</p>	<p style="text-align: center;">Salade printanière et son crottin de chèvre --- Risotto Scampis flambés au Pastis Et ses légumes croquants --- Croûte au citron</p>
Jeudi 18 avril 2024 - 4^e année	Vendredi 19 avril 2024 – 3^e année
<p style="text-align: center;">Filet de volaille, sauce cacahuètes Nouilles sautées aux légumes --- Coupe Bounty Ou Dame Blanche</p>	<p style="text-align: center;">La salade de petites grises et crudités --- Potage aux courgettes --- La ballotine de volaille aux Champignons Légumes de saison Pommes duchesse --- La crêpe au beurre- sucre et au citron</p>

Mardi 23 avril 2024- 6^e année Version brasserie à 11€ le menu	Jeudi 25 avril 2024 - 4^e année	Vendredi 26 avril 2024 – 3^e année
<p>Saumon grillé aux asperges vertes Sauce hollandaise Pommes duchesse --- Macédoine de fruits</p>	<p>Salade frisée aux lardons et œuf poché --- Filet de volaille Bigarade Carottes glacées Pommes Dauphine --- Duo de choux</p>	<p>Les croquettes au Chorizo Persil frit --- Potage Vert Pré --- Le suprême de volaille au curry Ananas rôti Riz Pilaf --- Le choix de tartes bourgeoises</p>



<u>Restauration</u>	<u>3°/4°</u>
Potage	3.00 €
Entrée	3.50 €
Plat du jour	9.00 €
Dessert	3.50 €

#####

Formule « 3 services »

13.50 €

Formule « 4 services »

17.00 €

Apéritifs :

Apéritif anisé	3.00 €
Martini blanc ou rouge	3.00 €
Kïr	3.00 €
Porto blanc ou rouge	3.00 €
Campari / orange	3.00/4.00 €
Cocktail	3.00 €

Boissons fraîches

Eau plate & Eau pétillante (20 cl)	1.50 €
Eau plate & Eau pétillante (50 cl)	1.80 €
Eau plate & Eau pétillante (grande bouteille)	2.20 €
Bière (25 cl)	1.50 €
Jus de fruits (20 cl)	1.60 €
Coca-cola et Coca Light (20 cl)	1.50 €

Boissons chaudes

Café – Espresso – Thé – Infusion	2.00 €
Cappuccino	2.00 €

Les vins blancs

Alsace

> Pinot gris	75cl	14,00 €
--------------	------	---------

Loire

> Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	75cl	12,00 €
--------------------------------------	------	---------

Vallée du Rhône

> Costières de Nîmes	75cl	14,00 €
----------------------	------	---------

Les vins rouges

Beaujolais

> Juliéas	75cl	14,00 €
-----------	------	---------

Vallée de la Loire

> Saint Nicolas de Bourgueil	75cl	12,00 €
------------------------------	------	---------

Bordelais

> Bordeaux Château De Couteillac	75cl	12,00 €
----------------------------------	------	---------

Vallée du Rhône

> Costières de Nîmes	75cl	14,00 €
----------------------	------	---------

Le vin blanc moelleux (demi-bouteille)

> Jurançon	37cl	8,00 €
------------	------	--------

Les bulles

Espagne

> Cava	75cl	12,00 €
--------	------	---------

Notre « Sélection de vins du Sacré Cœur »

<u>Tarif applicable à toute la</u>	
<u>Sélection du Sacré Cœur :</u>	
- le verre	3.00 €
- le pichet 25cl	4.00 €
- le pichet 50cl	7.50 €
- la bouteille 75cl	12.00 €

En blanc :

> Saveurs secrètes

En rouge :

> Saveurs secrètes
> Château Lastours

En rosé :

> Château Lastours
