

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 février, de mars et début avril. Nos élèves auront le plaisir de vous faire découvrir les menus de saison.

Les réservations se font uniquement par téléphone à l'accueil (poste 6). Nous vous rappelons que les paiements se font uniquement par Bancontact ou Payconiq, nous n'acceptons plus l'argent liquide.

Nous vous remercions déjà pour votre fidélité.

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

Lundi 2 février 2026	Jeudi 5 février 2026	Vendredi 6 février 2026 TAKE AWAY
<p><u>Entrée</u> : Beignets de fromage et sa sauce tartare</p> <p><u>Plat</u> : Médaillon de porc, sauce Blackwell, pommes de terre briochées et gratin de choux-fleurs</p> <p><u>Dessert</u> : Coupe Brésilienne ou Cappuccino</p>	<p><u>Entrée</u> : Ravioles de gambas au piment d'Espelette et mascarpone, sauce au vin blanc</p> <p><u>Plat</u> : Ballotine de poulet mais farci, sauce aux pleurotes, jeunes carottes glacées, flan de courgettes, galette de pomme de terre</p> <p><u>Dessert</u> : Véritable dame blanche</p>	<p><u>Entrée</u> : Mousseline de cabillaud et son coulis de crevettes grises</p> <p><u>Plat</u> : Grenadin de veau Orloff, écrasé de pommes de terre, carottes et légumes verts, sauce Mornay</p> <p><u>Dessert</u> : Crêpes Suzette</p>
Lundi 9 février 2026	Mardi 10 février 2026	Lundi 2 mars 2026
<p><u>Entrée</u> : Crème de courgettes au Boursin</p> <p><u>Plat</u> : Poulet Sambre & Meuse, pommes de terre croquettes et tomate persillée</p> <p><u>Dessert</u> : Tartelette brésilienne</p>	<p><u>Entrée</u> : Potage Belle Fontaine</p> <p><u>Plat</u> : Ballotine de poulet aux champignons sauce crème, pommes Duchesse et carottes glacées</p> <p><u>Dessert</u> : Gâteau renversé à l'ananas et à la noix de coco</p>	<p><u>Entrée</u> : Crème de courgettes</p> <p><u>Plat</u> : Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre grenailles persillées</p> <p><u>Dessert</u> : Pain perdu brioché et sa glace aux amandes et son coulis de framboise</p>

Mardi 3 mars 2026	Vendredi 6 mars 2026 TAKE AWAY	Vendredi 13 mars 2026 TAKE AWAY
<p><u>Entrée :</u> Fondu au fromage</p> <p><u>Plat :</u> Médaillon de porc sauce Archiduc, gratin dauphinois, flan à la ciboulette</p> <p><u>Dessert :</u> Crème brûlée</p>	<p><u>Entrée :</u> Crème Dubarry</p> <p><u>Plat :</u> Filet de saumon poêlé au miel et citron vert</p> <p><u>Dessert :</u> Tagliatelles de courgettes Riz créole Pomme surprise by Mattenzo</p>	<p><u>Entrée :</u> Crème Dubarry</p> <p><u>Plat :</u> Filet de saumon poêlé au miel et citron vert</p> <p><u>Dessert :</u> Tagliatelles de courgettes Riz créole Pomme surprise by Mattenzo</p>
Lundi 16 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	Lundi 23 mars 2026
<p><u>Entrée :</u> Œuf cocotte au saumon fumé</p> <p><u>Plat :</u> Médaillon de veau à la crème, chicon braisé et pommes Duchesse</p> <p><u>Dessert :</u> Tartelette aux poires et crème d'amandes</p>	<p><u>Entrée :</u> Toast aux champignons</p> <p><u>Plat :</u> Paupiette au poivre vert, stoemp aux poireaux</p> <p><u>Dessert :</u> Pain perdu brioché, caramel au beurre salé et pommes flambées</p>	<p><u>Entrée :</u> Potage aux tomates et ses quenelles de veau</p> <p><u>Plat :</u> Sauté de veau à la provençale, gnocchis beurre à la sauge</p> <p><u>Dessert :</u> Choux à la crème chocolat</p>

Mardi 24 mars 2026	Lundi 30 mars 2026	Mardi 31 mars 2026
<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Œuf cocotte au saumon fumé</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Poulet à l'estragon, pommes de terre croquettes, tomate persillée</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Tartelette aux pommes et crème vanille</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Crème St Germain et ses croutons</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Waterzooi de volailles aux légumes, pommes de terre persillées</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Potage aux tomates et ses quenelles de veau</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Filet de poule sauce suprême, julienne de légumes, riz pilaf</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Choux à la crème vanille</p>
Jeudi 2 avril 2026	<p>Vendredi 3 avril 2026</p> <p>TAKE AWAY</p>	
<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Velouté de chicons aux lardons fumés, œuf parfait</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Turban de sole au saumon, sauce homardine, tian de légumes du soleil, gratin dauphinois</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Tartelette brésilienne</p>	<p><u>Entrée</u> :</p> <p>Crêpes farcies à la reine</p> <p><u>Plat</u> :</p> <p>Filet pur de porc à la dijonnaise Embeurrée de choux verts Pommes Duchesse</p> <p><u>Dessert</u> :</p> <p>Choux à la crème pâtissière</p>	

<u>Restauration</u>	<u>sur place</u>	<u>à emporter</u>	<u>Les vins blancs</u>
Potage	4.50€	4€	<u>Alsace</u>
Entrée	5€	4,50€	- Pinot gris 75cl 15.00€
Plat du jour	11€	10€	<u>Loire</u>
Dessert	5€	4,50€	- Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 75cl 13.00€
Formule « 3 services »	20€	18€	<u>Vallée du Rhône</u>
			- Costières de Nîmes 75cl 15.00€
<u>Apéritifs</u>			
Apéritif anisé	4.00€		<u>Les vins rouges</u>
Martini blanc ou rouge	4.00€		<u>Beaujolais</u>
Kir	4.00€		- Juliénas 75cl 15.00€
Porto blanc ou rouge	4.00€		<u>Vallée de la Loire</u>
Campari nature /orange	4.00€/5.00€		- Saint Nicolas de Bourgueil 75cl 13.00€
Cocktail	4.00€		<u>Bordelais</u>
			- Bordeaux Château De Couteillac 75cl 13.00€
<u>Boissons fraîches</u>			<u>Vallée du Rhône</u>
Chaudfontaine plate / pétillante 20cl	2.00€		- Costières de Nîmes 75cl 16.00€
Bru pétillante 50cl	2.30€		<u>Le vin rosé</u>
Bru pétillante 1.25L	2.70€		- Château Lastours 75cl 13.00€
Evian 1L	2.70€		<u>Les bulles</u>
Jus de fruits (20cl)	2.10€		Espagne
Coca-cola et Coca light (20cl)	2.00€		- Cava 13.00€
Bière (25cl)	2.00€		<u>Notre « Sélection de vins du Sacré-Cœur »</u>
<u>Boissons chaudes</u>			Saveurs secrètes Le verre : 3,50€
Café-Expresso-Thé-Infusion	2.50€		La bouteille : 13,00€
Cappuccino	3.00€		