



La Fête 2012
L'Europe à 27
9-10-11.11.12

Nos restaurants

**Venez faire la fête avec nous...
et sans attendre, réservez dès à présent
votre place dans un de nos restaurants...**

A bientôt...

RESTAURANT DES FAMILLES

MENU

Entrée à 4 €

Terrine de la mer

Plat enfant à 5 €

Une boulette « maison » sauce lapin avec frites

Plat à 6 €

Deux boulettes « maison » sauce lapin avec frites

Plat à 7 €

Colombo de poulet antillais et son riz parfumé

Plat à 9 €

Estouffade de sanglier aux Châtaignes et röstis

Dessert à 2 €

Assiette gourmande

Samedi 10 novembre à 18h15 ou 20h15

Dimanche 11 novembre à 12h00

Réservation souhaitée jusqu'au mardi 6 novembre:
par téléphone : 04 223 59 65 (accueil Collège) auprès de
Christine Dans

par mail : vlemaire@stbenoitsservais.be
ou avec le talon de réservation ci-contre à déposer dans le casier
de Jean-Michel Renaud, titulaire de 4F

Au-delà de cette date, les réservations seront prises en compte en
fonction des places restantes disponibles

Restaurant des familles

Talon de réservation à remettre dans le casier de M. J-M Renaud,
titulaire de 4F
ou à renvoyer par mail à vlemaire@stbenoitstservais.be
avant le mardi 6 novembre 2012

Mr/Mme :
parent(s) de, classe de

Réserve(nt) pour personnes

- X terrine de la mer (4 €)
- X 1 boulette (5 €)
- X 2 boulettes (6 €)
- X Colombo poulet antillais (7 €)
- X Estouffade de sanglier aux
Châtaignes (9 €)
- X dessert (2 €)

Samedi 10/11 à 18h15		Dimanche 11/11 A partir de 12h00	
Samedi 10/11 à 20h15			

Merci de placer une croix dans la case correspondant à votre choix

Souhaite(nt) partager la table avec les familles suivantes :

.....

Adresse mail éventuelle pour **confirmation** de la réservation :

.....



Heures d'ouverture

*Samedi soir dès 18h (réservation souhaitée)
Dimanche soir, dès 18h (réservation souhaitée)*

MENU

Les boissons		
	Eau plate, eau gazeuse le verre	1,5 €
	la bouteille	4 €
	Coca-cola, jus d'orange	1,5 €
	Bière	2 €
	Café	1,5 €

Les alcools et les vins		
Vins rouges		
	Côte du Rhône Cairanne 2011	10€
	Château de Cappes 2010	14€
Vin blanc		
	Pinot Bianco Teresa Rizzi	10€
	Le verre de vin	2 €
	Restina ½ litre .	5 €
	1 litre	8 €
	Le verre d'ouzo.	3 €

Les entrées	
Feuilles de vigne.....	3 €
Tarama	3 €
Tzatziki	3 €
Salade grecque (avec feta).....	5 €
Mezze (servi uniquement en entrée)	6 €

Les plats	
Moussaka	10€
Grillades	
Poulet grillé	7 €
2 saucisses	9 €
Brochette.....	10€
Pain et salades à volonté : Crudités variées, taboulé, riz, pâtes, pommes de terre,	
Menu enfant (pain saucisse, boisson, dessert)	5€
Buffet salade bar (plat unique)	6 €
Suppléments	
Pâtes grecques	2,5€
Gratin dauphinois.....	3 €

Les desserts	
Baklavas.....	4 €
Tiramisu.....	3 €
Mousse au chocolat.....	2 €
Gâteau au chocolat	2 €
Tarte	2 €
Macédoine de fruits	2 €

Et n'oubliez pas nos plats à emporter !

réservations auprès de :

Madame Rosoux, brosoux@stbenoitstservais.be ou 0497/92.95.01

Madame Caudron, gene.caudron@gmail.com ou 0474/30.25.23

Madame Jansen, cjansen@stbenoitstservais.be ou 0472/88.60.92

Monsieur Tits, JTITS@stbenoitstservais.be ou 0486/494350

La 6B, la 5D et la 3H



*La Table d'Hôtes de la Belle
Charpente*
Découvrez « *La Dolce Vita* »
de la Belle Charpente...
Vous y dégusterez des mets
savoureux aux couleurs
d'Italie...
6A et 6E

Pâtes fraîches (8€):

- Conchigliettes fraîches aux écrevisses, coulis tomate au basilic

La Tartinière de poissons (8€):

- La mousse de truites fumées aux herbes du jardin
- Le tartare de saumon frais et fumé agrémenté de câpres et de ciboulette

La Tartinière de viande (7€):

- La porchetta sur son lit de mayonnaise à la coriandre
- La tapenade d'artichauts, jambon de parme, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan

L'assiette de 3 antipasti (3€):

- Potage de légumes à la crème de truffes
 - La tarte tiède aux légumes de saison
- La ciabatta toastée et garnie de tomates fraîches aromatisées

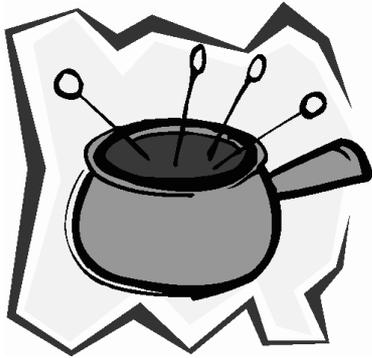
Desserts-Dolce (1,50€)

Heures d'ouverture :

Samedi 10 novembre et dimanche 11 novembre

A partir de 18 heures 30

(* entrée par la salle 3-4 ou par le passage vitré des béguinages



Invitation

Vendredi 9 novembre dès 19h00

Fondue Vigneronne

dans le cadre de la Fête du Collège

Les élèves de 3B et de 3D se réjouissent de se mettre à votre service durant toute cette soirée pour vous permettre de déguster une **délicieuse fondue vigneronne**, avec vos amis, en famille ou en créant de nouveaux liens avec d'autres parents.

Cette succulente fondue comprend une viande de volaille de qualité que vous cuirez dans du vin blanc, accompagnée de crudités, de pommes de terre en chemise, de différentes sauces et sera suivie d'un dessert.

Le prix du menu est fixé à **13 €** pour les adultes et **8 €** pour les élèves du Collège et les enfants de moins de 12 ans.

Le nombre de places étant limité, il est **impératif que vous réserviez** en déposant le talon ci-dessous dans le casier de Madame C. Deru ou en téléphonant au Collège au 04 / 223 59 65, en demandant le Père Pirard. La date limite des réservations est fixée au **vendredi 26 octobre à 15h00**.

Les titulaires D. Hansoul et C. Deru.

Talon de réservation à déposer dans le casier de Madame C. Deru

Ce octobre, ...Mr/Mme....., parent de

....., élève de

Réserve(nt) repas adulte à 13 €

..... repas enfant à 8 €

Nous souhaiterions partager notre table avec les amis suivants :

.....

