

Heusy, le 16 septembre 2024

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Une nouvelle année scolaire a débuté. De nouveaux élèves motivés sont prêts à découvrir un métier exigeant mais passionnant. Nous sommes impatients de vous accueillir dans notre restaurant didactique et de vous faire part des nouveautés liées à cette année scolaire.

Nous serons heureux de vous accueillir les lundis, mardis, jeudis et vendredis **dès 11h45** (avant l'arrivée des élèves), la fin du service est prévue à **14h**, afin que nos élèves puissent poursuivre les autres cours. Nous insistons sur le respect de cet horaire.

Les lundis et mardis, les élèves de 5^e et 6^e années techniques de qualification vous serviront un menu reprenant différents apprentissages qu'ils vont devoir maîtriser. **Les jeudis et vendredis**, ce sont les élèves 5^e et 6^e années professionnelles de qualification qui se prêtent à l'exercice. Ces menus sont proposés pendant plusieurs semaines. Ils sont joints à ce courrier. Cependant, notre restaurant reste didactique. Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal, par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande. Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.

Étant donné la hausse importante du prix des matières premières, nous nous voyons dans l'obligation de désormais fixer le prix de notre menu à 26 € par personne. Lors de chaque service, nos étudiants peuvent aussi vous suggérer une sélection de vins en accord avec votre menu au prix de 14 € par personne.

Les modalités de réservation restent inchangées. Nous précisons qu'il est indispensable de réserver à l'avance au minimum 2 jours ouvrables, de préférence par mail à l'adresse : hotellerie@notredameheusy.be ou au numéro habituel : **087/29.10.71** les lundis, mardis, jeudis ou vendredis entre 10h30 à 14h30.

Nous tenons à vous préciser que vous pouvez à tout moment consulter nos différents menus sur notre site internet : www.notredameheusy.be. Un prochain courrier vous informant des menus « gibier » proposés en novembre et décembre vous sera envoyé au début de cette période.

A noter également que le petit parking près du restaurant n'est plus accessible excepté pour décharger un convive ou pour utiliser la place pour les personnes à mobilité réduite (sous réservation préalable). Nous vous conseillons vivement de vous garer en dehors de l'institut. Merci de votre compréhension.

Nous terminons ce courrier en informant que vous recevrez prochainement un e-mail **d'invitation au restaurant l'Ephémère**. Celui-ci se tiendra **les mercredis 16 octobre, 13, 20 et 27 novembre**. Plus d'informations suivront sur le site des élèves de 7^e année : <https://www.7indheusy.be>

En espérant pouvoir partager avec vous l'évolution des jeunes qui nous sont confiés, recevez, Madame, Monsieur, Chers Clients, nos sincères salutations.

L'équipe éducative de l'école hôtelière de l'Institut Notre-Dame d'Heusy

Menu proposé par les élèves de 5^e et 6^e années techniques de qualification

Les lundis 30 septembre 7 et 14 octobre
Et les mardis 1^{er}, 8 et 15 octobre

Croquettes du jour
Ou
Filet de Lieu Farci aux Herbes, Beurre Nantais

Côte de Porc PQA Grillée, Sauce Choron, Pommes Pont Neuf
Ou
Pavé de Veau, Sauce Charcutière, Déclinaison de Céleri Rave

Fromages du Jour
Ou
Mille-Feuille, Ananas Rôti à la Cardamome, Crème Diplomate

Menu confectionné par les élèves de 5^e et 6^e années professionnelles de qualification

Les jeudis 3, 10 et 17 octobre,
Les vendredis 4, 11, 18 octobre

Filet de Pêche du jour, Poireaux en Trois Cuissons, Beurre Blanc

Pièce de Bœuf, Sauce Bordelaise
Echalotes Glacées, Pommes Château

Fromages du jour
Ou
Paris Brest
Ou
Glace Brésilienne

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).

Sélection de vins à discrétion à 14 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.

Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.