

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

## INFOLETTRE

-Semaine du 18 novembre 2024-

La fin de session approche et les services des dernières semaines se remplissent!

Grâce au soutien indéfectible de leurs professeur.e.s, nos élèves seront impressionner vos papilles gustatives. Leur patience et leur persévérance les aident à surmonter tous les obstacles qui se présentent sur leur parcours. Les menus présents ci-dessous, vous offrent une belle variété de choix.

Réserver votre place dès maintenant pour encourager la relève de demain.

### STATIONNEMENT

#### **LES PARCOMÈTRES SERONT DE RETOUR**

Les bornes de paiement pour le stationnement sont de retour et il est demandé de faire le paiement directement à la machine, par carte ou comptant.

Apportez-nous votre reçu au restaurant afin de vous faire rembourser!

### MENU POUR EMPORTER

La boutique est ouverte du mercredi au vendredi, de 12h à 14h00 et le jeudi et vendredi de 18h00 à 20h00.

La production des produits des fêtes commencent!

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les produits disponibles.

### POUR NOUS JOINDRE



<https://lise.bourgeois.collegelacite.ca/>



613-742-2483, Poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca

**LA CITÉ**

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 20 AU 22 NOVEMBRE

ENTRÉE

Salade de légumes grillés avec  
vinaigrette aux poivrons

Ou

Oeufs mollets florentine

Ou

Bisque de crustacés

PLAT PRINCIPAL

Linguini aux moules et crevettes,  
fondue de tomates

Ou

Escalope de veau à la crème et  
champignons, riz pilaf aux petits  
légumes

Ou

Poule de Cornouailles grillée à  
l'américaine, pommes gaufrettes et  
tomates persillées

DESSERT

Poire pochée au vin rouge

Ou

Dessert du jour

PRIX

2 services : 18,95\$ + taxes - 3 services : 21,95\$ + taxes

Étudiant.e.s : 25% de rabais (nourriture)

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

- JEUDI 21 NOVEMBRE -

*Menu*

**ENTRÉE**

Chaudrée de palourdes fraîches  
et maïs  
Ou  
Ris de veau croustillants, sauce  
aux morilles et purée  
d'artichaut

**PLAT PRINCIPALE**

Porchetta au romarin rôti, fenouil  
à l'italienne et légumes  
d'automne  
Ou  
Saumon de l'Atlantique,  
réduction de fumet aux herbes et  
au caviar de saumon, ratatouille

**DESSERT**

Buffet de desserts

55 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

- VENDREDI 22 NOVEMBRE -

*Menu*

**ENTRÉE**

Salmi de pintade au mascarpone et poires confites,  
mesclun diabolique et coulis de poivrons grillés à  
l'huile de noix  
Ou  
Asperges vertes à la flamande

**SUIVI DE**

Potage aux carottes et gingembre, croûtons de pain  
d'épices

**PLAT PRINCIPAL**

Escalope de truite snackée à l'asiatique, effiloché de  
légumes, orge perlée aux oignons verts  
Ou  
Filet de porc en médaillons, crème de chanterelles,  
polenta à la fleur de thym et compotée de courges  
et châtaignes

**DESSERT**

Choco pistache aux framboises et amandes,  
crumble au chocolat  
Ou  
Duo de grands macarons à la rose et aux litchis

60 \$ + taxes/personne