

RESTAURANT | ÉCOLE

Lise Bourgeois

INFOLETTRE

-Semaine du 2 décembre 2024-

Laissez-vous séduire par une expérience culinaire unique avec nos menus spécialement conçus pour éveiller vos papilles. Conçus par nos étudiant.e.s, nos menus seront ravir tous les gourmets!.

À noter que nous sommes complet pour décembre mis à part le **4 décembre 2024**. Réserver votre place dès maintenant, pour janvier 2025!

STATIONNEMENT

DIFFICULTÉ AVEC LES PARCOMÈTRES LE MIDI?

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.

Il est aussi possible de payer le stationnement d'avance sur le site internet: <https://indigoneo.ca/en/booking/9991617>

Amenez nous votre numéro de plaque d'immatriculation si vous rencontrez des difficultés.

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



RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 4 AU 6 DÉCEMBRE

ENTRÉE

Salade légumineuses à la grecque

Ou

Flamiche aux poireaux

Ou

Potage Crécy

PLAT PRINCIPAL

Pilaf aux fruits de mer

Ou

Escalope de poulet Cordon Bleu, pommes de terre rissolées, haricots verts et flan de céleri-rave

Ou

Estouffade de bœuf bourguignonne avec tagliatelles au beurre

DESSERT

Bande feuilletée aux fruits

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 5 DÉCEMBRE -

Menu

ENTRÉE

Beignets de maquereau Labneh à
l'harissa
Ou

Croquettes d'agneau braisé,
tomates confites aux herbes

PLAT PRINCIPAL

Escalopes de poulet sauce piccata, lentilles
Dupuy aux légumes grillés
Ou

Saumon en croute de sésame et sauce à
l'orange sanguine, carottes vichy, épinards,
pomme de terre rissolées

DESSERT

Mousse de dulce, croquant aux
noisettes, tuiles passion
Ou

Dessert du jour

55 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

-VENDREDI 6 DÉCEMBRE-

Menu

ENTRÉE

Tartare de saumon, coulis d'avocat et salade d'herbes
Ou
Cassolette de ris de veau, champignons, oignons perlés,
bacon et croûtons frits

SUIVI DE

Consommé clair et ravioli de courge musquée a la sarriette

PLAT PRINCIPAL

Poitrine de canard au four et jus au Porto, purée de
céleri rave à l'huile de truffe, tian de champignons au
bacon
Ou
Tian provençal de poivrons et tomates confits, haricots
verts et polenta, coulis de tomates au basilic et huile
aux herbes

DESSERT

Sablé aux pommes en clafoutis, mousse chocolat
blanc et sauce au vin rouge
Ou
Bavarois au café sur un croustillant aux noisettes et
garni de langues de chat

60 \$ + taxes/personne