

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

INFOLETTRE

-Semaine du 28 octobre 2024-

Nos étudiant.e.s se sont grandement améliorées depuis le début de l'année. Leur progrès ne serait pas possible sans le travail acharné de nos professeures. Cette semaine, des plats plus exquis, les uns que les autres vous attendent avec impatience. N'hésitez pas à réserver votre place dès maintenant, afin d'encourager la relève de demain.

Au plaisir de vous recevoir bientôt !

STATIONNEMENT

LES PARCOMÈTRES SERONT DE RETOUR CETTE SEMAINE!

Les bornes de paiement de stationnement seront installées cette semaine. Il sera donc possible de faire le paiement par carte ou comptant, directement à la machine.

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

MENU POUR EMPORTER

La boutique est officiellement ouverte, du mercredi au vendredi 12h à 14h00 et le jeudi et vendredi soir 16h00 à 20h00.

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

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 - 30 OCTOBRE AU 1 NOVEMBRE

ENTRÉE

Salade de betterave au
fromage de chèvre

Ou

Gnocchi à la romaine, sauce
tomate

Ou

Velouté de courge

PLAT PRINCIPAL

Omelettes aux fines herbes
avec salade verte

Ou

Jambonnette de volaille à
l'orange avec purée de
céleri-rave et jardinière de
légumes

DESSERT

Crêpes en pannequets

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 31 OCTOBRE -

MENU GASTRONOMIQUE

Menu

ENTRÉE

Salade de melon et prosciutto de
canard
Ou
Huîtres chaudes florentines

PLAT PRINCIPAL

Escalopes de veau aux morilles
Ou
Coq au vin et sa garniture

DESSERT

Gratiné d'automne au calvados
Ou
Crème brûlée au lait de chèvre et
zeste d'orange, sorbet à la griotte

55 \$ + taxes/personne

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- VENDREDI 1 NOVEMBRE -

MENU GASTRONOMIQUE

Menu

ENTRÉE

Carpaccio de betteraves et émietté de fromage de brebis, vinaigrette rose et pignons de pin grillés

Ou

Feuilleté d'escargots au pastis et aux épinards

SUIVI DE

Soupe de moules au safran

PLAT PRINCIPAL

Parmentier d'agneau au caviar d'aubergine, carottes tournées, jus d'agneau à l'ail confit

Ou

Risotto aux asperges vertes et aux pleurotes, relevé au cheddar vieilli

DESSERT

Panacotta au lait de chèvre et petits fruits

Ou

Tatin de mangues et caramel aux pistaches

60 \$ + taxes/personne