

ù

Restaurant MISE-EN-PLACE

Maart
2025



onderwijs met
een glimlach



Waarom de naam "Mise-en-place"?

De naam *Mise-en-place* is bewust gekozen, omdat het perfect aansluit bij onze visie en aanpak.

Het concept vindt zijn oorsprong bij Auguste Escoffier, de legendarische chef die rond 1900 de basis legde voor de moderne Franse keuken. Escoffier introduceerde een gestroomlijnde organisatie in de keuken, en dát is waar *mise-en-place* om draait: alles ligt klaar om optimaal te presteren. Ingrediënten worden voorbereid, kruiden en specerijen staan binnen handbereik, keukengerei ligt klaar, en ovens zijn op de juiste temperatuur.

Voor ons is het niet alleen een keukenprincipe; het is ook een metafoor voor onze missie. Ons restaurant fungeert als een *mise-en-place* voor onze leerlingen: een plek waar ze zich kunnen voorbereiden, leren en groeien in hun vakmanschap.

Ons logo vertelt ook een verhaal. Het is ontworpen door een van onze leerlingen en draait om de juiste positie van het mes, een essentiële vaardigheid voor een goede snijtechniek. Perfect gesneden ingrediënten vormen de basis van smakelijke gerechten: een feest voor de mond, de neus én het oog. Dat is waar we voor staan: smaak in al zijn facetten.



Klaar om te proeven wat *mise-en-place* voor jou kan betekenen? Kom het zelf beleven in 2025!

Wat is een didactisch restaurant?

Bij ons staat onderwijs centraal: we zijn in de eerste plaats een school. Onze missie is om leerlingen optimaal voor te bereiden op hun toekomst. Om hen te helpen groeien in hun kennis en vaardigheden, hebben we op Mariagaard ons eigen oefenrestaurant: *Mise-en-Place*.

Dit oefenrestaurant is meer dan een werkplek; het is een veilige omgeving waar leerlingen de kans krijgen om te experimenteren, te leren en zelfs fouten te maken. Want juist door fouten te durven maken, kunnen ze groeien en sterker worden in hun vak.

Dag in, dag uit werken we zo aan een krachtig leerproces. Het resultaat? Jongeren die na hun opleiding zelfverzekerd en klaar zijn om de stap te zetten naar het echte werkveld.

Openingsuren en reservatie

U bent van harte welkom vanaf 12:05. We streven ernaar om rond 14:15 af te ronden, omdat onze leerlingen daarna nog lessen hebben. We vragen vriendelijk om hier rekening mee te houden.

Houd er ook rekening mee dat ons restaurant gesloten is tijdens schoolvakanties en stagemomenten. De meest actuele informatie hierover vindt u steeds op onze website.

Reserveren is eenvoudig via de schoolwebsite. Ga naar het gedeelte *Restaurant* om uw tafel te boeken. Houd er rekening mee dat e-mails tijdens de vakantieperiode mogelijk met vertraging worden beantwoord of tijdelijk onbeantwoord blijven.

Let op: reserveren is mogelijk zodra de menu's online staan. Deze worden enkele weken van tevoren aangekondigd.



onderwijs met
een glimlach



Aanbod

Om kwaliteit te garanderen, is een stevige basisopleiding essentieel. Ons aanbod is hierop afgestemd en biedt een brede waaier aan culinaire ervaringen:

Tweede graad: Klassieke keuken

In de tweede graad *Restaurant en Keuken* leggen we de nadruk op de klassieke keuken. Op maandagmiddag serveren we gerechten uit de dagelijkse keuken, waarbij basistechnieken en -bereidingen centraal staan.

Derde graad: Bistro en buffetten

In de derde graad focussen we op bistrogerechten en uitgebreide buffetten. Op donderdagmiddag staan verfijnde gerechten en speciale producten centraal in de dagschotels. Op vrijdagmiddag verzorgen onze leerlingen een thematisch buffet, met keuze uit verschillende gerechten.

Zevende jaar: Gastronomische menu's

Leerlingen uit het zevende jaar, die tijdens hun werkplekleren ervaring opdoen in grootkeukens, restaurants, cateraars en directiekeukens, specialiseren zich in gastronomische menu's. Deze verfijnde culinaire creaties worden op verschillende dinsdagavonden geserveerd. De beschikbare data zijn beperkt en terug te vinden op onze website.

Kom genieten van de smaak en passie waarmee onze leerlingen koken!

MAANDAG	DINSDAG-AVOND	DONDERDAG	VRIJDAG
Vast menu (4^{de} jaar)		Bistro (5^{de} jaar)	Buffet (6^{de} jaar)
*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert		*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert
Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur		Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.45 uur
Kostprijs 20 euro, exclusief drank		Kostprijs 24 euro, exclusief drank	Kostprijs 28 euro, exclusief drank
	Avonddienst: directiekeuken: vast menu (7^{de} jaar)		
	*Hapje *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert *Koffie/ Thee *Water		
	Iedereen aanwezig om 19.00 uur, zaal sluit om 22.15 uur		
	Kostprijs 55 euro, inclusief Cava, aangepaste wijnen, water, koffie/thee (Exclusief frisdranken) Kostprijs 48 euro, inclusief water, koffie/thee (Exclusief frisdranken)		



onderwijs met
een glimlach

Maandag 10/03/2025

Soepje van groene asperges met kwartel eitjes
Varkenshaasje Zingara met pommes allumettes
Brownie met Engelse room

Donderdag 13/03/2025

Mosselsoepje met saffraan, bladerdeeg
Gebraaiete lamsschenkel, groenten en gebakken aardappel
Straciatellamousse

Vrijdag 14/03/2025

Vlaams buffet

Soep
Bloemkoolsoep
Witloofsoep met Breydel ham

Voorgerecht
Salade met Ganda ham

Hoofdgerecht
Gentse waterzooi
Kabeljauw Flamande

Bijgerechten
Peterselie aardappelen

Nagerecht
Chocolademousse
Vanille ijs met warme krieken





onderwijs met
een glimlach

Maandag 17/03/2025

Soepje van groene asperges met kwartel eitjes
Varkenshaasje Zingara met pommes allumettes
Brownie met Engelse room



Dinsdag 18/03/2025 (avond)

Gebrande jonge prei, schuimige amandelmelk en gebakken sint-
Jacobsvruchten.
Gyoza met kreeft, milkshake van jonge erwtjes, mousseline van
karnemelk en gedroogde tomaat
Franse jonge duif uit Anjou met jonge groentjes, aardappelgalette en jus
met speculaaskruiden
Gebakken ananas met witte chocolade, clafoutis van framboos en
krokante vijg met rozenwater

Donderdag 20/03/2025

Bruchetta met tomatensalsa, griekse yoghurt en tuinkruiden
Varkenshaasje jagersaus en rösti
Limoensorbet en citrussalade

Vrijdag 21/03/2025

Vlaams buffet

Soep
Bloemkoolsoep
Witloofsoep met Breydel ham

Voorgerecht
Salade met Ganda ham

Hoofdgerecht
Gentse waterzooi
Kabeljauw Flamande

Bijgerechten
Peterselie aardappelen

Nagerecht
Chocolademousse
Vanille ijs met warme krieken



onderwijs met
een glimlach



Maandag 24/03/2025

Kaaskroketten met veldsla
Gentse waterzooi peterselieaardappel
Crème caramel

Donderdag 27/03/2025

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Vrijdag 28/03/2025

Noordzeebuffet

Soep
Oostendse vissoep
Bisque

Voorgerecht
Salade met rivierkreeftjes
Visterrine met zure room en zalmeitjes

Hoofdgerecht
Slibtong meunière

Bijgerecht
Gestooft prei met tomaat en bieslook
Aardappelpuree
Spinazie in curryroom

Dessert
Fruitsoepje
Kletskop met crème au beurre



onderwijs met
een glimlach

Maandag 31/03/2025

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Donderdag 03/04/2025

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Vrijdag 04/04/2025

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen



Paasvakantie

Maandag 07/04/2025 t.e.m. 18/04/2025