

# Les élèves des sections Boucherie - Traiteur de L'ITGS, vous proposent :

## Les formules sous le chapiteau

Le traditionnel pain saucisse

3€

La brochette de bœuf (300g)  
Timbale de légumes printaniers  
Pommes grenailles  
Sauce Archiduc ou poivre vert

20€

**Ces formules sont exclusivement servies sous le chapiteau**

## Le menu au restaurant didactique

**Proposé en 2 services : 11h45-13h45 ou 14h00-16h00**

Petites bulles et mises en bouche

\*\*\*\*\*

Timbale de lotte, Julienne de légumes  
Sauce safranée

\*\*\*\*\*

Pithiviers de veau en deux textures

Chou vert et morilles  
Sauce Porto

\*\*\*\*

Café gourmand

50€

**Le menu est exclusivement servi pour l'ensemble de la table.  
Accords mets et vins et eau compris.**

### Réservation obligatoire avant le 7 mai :

Pour les brochettes et le menu, veuillez, envoyer une **demande** de réservation à l'adresse courriel [traiteur@it-gs.be](mailto:traiteur@it-gs.be) en mentionnant la formule choisie.

Attention, le nombre de places étant limité au restaurant didactique, nous donnerons suite à votre **demande** en fonction des disponibilités.

Nous nous permettons également de préciser que toute réservation sera considérée définitive dès réception du paiement sur le compte.