

L'Hôpital Notre-Dame à la Rose propose désormais une restauration de qualité à destination des groupes et des entreprises. Notre chef vous prépare une cuisine qui fait la part belle aux produits du terroir, tout en mêlant tradition et modernité.

hôpital **notre
dame**
à la *rose*
Lessines



Notre chef, Adélaïde Deliège

Adélaïde Deliège a eu très tôt ses premiers contacts avec l'art de la bouche dans la boulangerie tenue par ses grand-parents maternels. Très attirée par la gastronomie dès l'enfance, elle a appris à cuisiner très jeune avec sa maman et a réalisé son premier plat toute seule à l'âge de 8 ans : «des cailles aux raisins» se souvient-elle. Après des études en arts plastiques, elle se dirige vers des études d'hôtellerie puis une formation en chocolaterie, glacerie et confiserie. Elle a travaillé à la Sucrierie à Waterloo et a suivi une formation au Châlet de la Fôret à Uccle. C'est chez Corné 1932 qu'elle perfectionne ses connaissances en chocolaterie et devient finalement chef de cuisine à l'Onclé Sam pendant deux ans. Depuis quelques mois maintenant, Adélaïde concocte de bons petits plats pour les publics de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose et du Centre culturel René Magritte. Sa spécialité? Les desserts et le chocolat, évidemment!



Menu groupes

Menu 19 euros : entrée - plat OU plat - dessert

Menu 24 euros : entrée - plat - dessert

Menu identique pour l'ensemble du groupe (mêmes entrée, plat, dessert)

■ *Entrées*

Velouté de courgettes au citron confit

Terrine de campagne

Ballottine de poisson

■ *Plats*

Filet de porc en sauce et accompagnements

Dos de cabillaud aux petits légumes

Boeuf bourguignon et accompagnements

Curry de légumes (végétarien)

■ *Desserts*

Gâteau au chocolat et crème anglaise

Panna cotta

Forfait boissons

Forfait à 6 euros par personne : 1 verre de vin, eau, café ou thé

Forfait à 9 euros par personne : 2 verres de vin, eau, café ou thé

Forfait à 14 euros par personne : apéritif, 2 verres de vin, eau, café ou thé

Nouveauté : table syrienne

Un menu complet syrien, composé par un de nos cuisiniers, originaire de Lattakié en Syrie. Saveurs authentiques garanties !

Menu 24 euros : entrée - plat - dessert

Menu identique pour l'ensemble du groupe (mêmes entrée, plat, dessert)

■ *Entrées*

Mezze (Kibbe, feuilles de vignes à l'huile d'olive, salades, houmous, caviar d'aubergines)

■ *Plat*

Poulet grillé et accompagnements, sauce à la menthe, sauce à l'ail
Kefta de veau et accompagnements
Falafel (végétarien)

■ *Dessert*

Dessert syrien

Forfait boissons

Forfait à 6 euros par personne : 1 verre de vin, eau, café ou thé

Forfait à 9 euros par personne : 2 verres de vin, eau, café ou thé

Forfait à 14 euros par personne : apéritif, 2 verres de vin, eau, café ou thé