

Het Hôpital Notre-Dame à la Rose biedt voortaan een kwaliteitsrestaurant aan voor groepen en ondernemingen. Onze chef verzorgt een keuken die ere brengt aan de streekproducten en die tegelijk traditie en moderniteit verenigt.

hôpital **notre
dame**
à la **Rose**
Lessines



Onze chef, Adélaïde Deliège

Adelaide Deliège krijgt koken met de paplepel ingegoten dankzij haar grootouders, die een bakkerij runnen. Als kind voelt ze zich al sterk aangetrokken tot gastronomie. Ze leert koken met haar moeder en maakt haar eerste gerecht op de leeftijd van 8 jaar : «kwartel met druiven,» herinnert ze zich. Na het studeren van beeldende kunst volgt ze hotelschool en specialiseert in het maken van ijs, gebak en chocolade desserts. Ze werkt achtereenvolgens bij *La Sucrierie* in Waterloo en *Chalet de la Forêt* in Ukkel. Bij *Corné 1932* verdiept ze zich nog meer in chocolaterie en wordt uiteindelijk chef in *Oncle Sam* voor twee jaar. Sinds enkele maanden kookt Adelaide gerechten voor de bezoekers van het Hospitaal Onze-Lieve-Vrouw van de Roos en het Cultureel Centrum René Magritte. Haar specialiteit? Dessertjes en chocolade, natuurlijk!



Menu groepen

Menu 19 euro : voorgerecht - hoofdgerecht OF hoofdgerecht - dessert

Menu 24 euro : voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

Eén menu voor de volledige groep !

■ *Voorgerecht*

Velouté van courgetten met gekonfijte citroen

Terrine van de streek

Ballottine met vis

■ *Hoofdgerecht*

Varkensfilet met saus en garnituur

Kabeljauwrug met groenten

«Boeuf bourguignon» met garnituur

Groentencurry (vegetarisch)

■ *Dessert*

Gebak met chocolade en «crème anglaise»

Panna cotta

Drankforfait

Forfait aan 6 euro per persoon : 1 glas wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 9 euro per persoon : 2 glazen wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 14 euro per persoon : aperitief, 2 glazen wijn, water, koffie of thee

Nieuw : Syrische keuken

Onze kok, afkomstig uit Latakia in Syrië, laat u kennismaken met de traditionele Syrische keuken. Authentieke smaken verzekerd !

Menu 24 euro : voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

Eén menu voor de volledige groep !



Voorgerecht

Mezze (Kibbe, druivenbladeren met olijfolie, sla, hummus, kaviaar van aubergines)



Hoofdgerecht

Gegrilde kip met garnituur, munt- en looksaus
Kefta van kalfsvlees met garnituur
Falafel (vegetarisch)



Dessert

Syrisch dessert

Drankforfait

Forfait aan 6 euro per persoon : 1 glas wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 9 euro per persoon : 2 glazen wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 14 euro per persoon : aperitief, 2 glazen wijn, water, koffie of thee