

Le service Traiteur

Vous propose ses meilleures préparations spécialement conçues pour titiller vos papilles !



Carte Traiteur

Assiette fraîcheur du printemps 7€

Vitello tonnato 8€

Pissaladière du Comté de Nice 6€

Saumon mi-cuit, asperges,
quinoa façon risotto 12€

Cailles farcies duxelle, spianata, ricotta,
artichaut 12€

Club sandwich veggie 6€

Précieux fraise-verveine 3€

Crèmeux citron, mangue, streusel 3€

Découvrez la carte Traiteur aussi sur
www.facebook.com/institut.provincial.ath

et commandez vos plats

au 068/264130 ou par e-mail à l'adresse
catherine.merpoel@hainaut.be

au plus tard le 27 avril 2022

Retirez votre commande lors des
deux journées Portes Ouvertes

La section Hôtellerie de l'IPES d'Ath

L'enseignement professionnel
Au deuxième degré (3e et 4e années)
Et au troisième degré (5e et 6e années)

L'enseignement technique
de qualification
Au deuxième degré
Et au troisième degré

Les 7e années

7e professionnelle Traiteur-organisateur
de banquets et de réceptions

7e professionnelle Sommelier

7e technique de qualification Barman



Renseignements sur les études
et inscriptions en salle de réunion
(au 1er étage)

Institut Provincial d'Enseignement Secondaire

Siège principal : Rue Paul Pastur, 11 - 7800 Ath - 068/26 46 50

www.ipesath.be

www.facebook.com/institut.provincial.ath

Section Hôtellerie

rue Ernest Cambier, 16 - 7800 Ath - 068/264130

Hôtellerie



Rue Ernest Cambier, 16
7800 ATH
068/26 41 30

Portes Ouvertes

Vendredi 6 mai 2022
de 14h à 19h et

Samedi 7 mai 2022
De 10h à 18h



Parcours à travers toutes nos options proposées
en hôtellerie-restauration.

La visite accompagnée vous guidera
au sein des ateliers où les élèves vous feront
découvrir les différentes facettes du métier ainsi
que leur savoir-faire.

Etudier en Hainaut!

Menu bistronomique

Mise en bouche

Blinis de saumon fumé au bois de hêtre et tzaziki

Terrine de lapereau à l'ail des ours
Noix de Saint-Jacques, sauce Muscat,
Chocolat blanc

Entrée

Œuf parfait, velouté Argenteuil, chips de Serrano

Plat

Filet mignon de porcelet basse t°, jus court à la bière de miel de la Brasserie Dupont et palette de légumes

Dessert

Douceur rafraîchissante à la fraise



Menu à 35€

Servi en salle Hôtel (au rez-de-chaussée)
le samedi à partir de 12h30

Réservation obligatoires

au 068/26 41 30 ou par e-mail à l'adresse
catherine.merpoel@hainaut.be
au plus tard le 27 avril 2022

Paiement

sur le compte du Comité d'Animation
BE08 1030 2368 1913

en communication, veuillez indiquer

« Nom-prénom, nombre de couverts
et salle hôtel »

Réservation validée
des réception du paiement

Bar à vin méditerranéen

L'Espagne, la Grèce et l'Italie
s'invitent à votre table :

Tapas

Mezze

Antipasti

15€ l'assiette

Accord vins - mets



Et pour plus de plaisir, les élèves du
premier degré vous proposent
une farandole de desserts pour

Tiramisu

Pana cotta

Crème catalane

Yaourt grec aux fruits

10€ l'assiette

En salle « La vie est belge »
(à l'étage)

le vendredi de 14h à 19h

et le samedi de 11h à 18h

Pas de réservation

Masterclass

Venez découvrir le métier
de Barman !



En salle « La vie est belge »
(à l'étage)

Le vendredi de 17h30 à 18h30

Destinée aux 5e et 6e années de
l'enseignement secondaire

Le samedi de 10h à 11h

Destinée aux 3e et 4e années de
l'enseignement secondaire
préparation de boissons non alcoolisées

Le samedi de 14h à 15h

et de 16h à 17h

Destinée aux adultes

Attention !

Constitution de groupes de
maximum 10 personnes.

Inscrivez-vous vite !

Pour ce faire, contactez le

068/264130

sauf pendant la fermeture du secrétariat
du 11 au 15 avril