



Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège

Hors - Château, 13 à 4000 Liège
www.ehtliege.be / sec.eht@ecl.be

PORTES OUVERTES

vendredi 07 mai de 12h à 21h

samedi 08 mai de 11h à 17h

Ventes sur place

Viandes et charcuteries

Pâtisseries, atelier macarons

Sur réservations uniquement

(pour le 04 mai - 17h au plus tard)

Plats traiteur (voir menu)

Cocktails (voir menu)

Plateaux apéritifs - 2 pers. / 16€

Colis barbecue - 2 pers. / 15€

Pâtisseries - 9 petites pièces / 10€

Réservations

Signaler le jour d'enlèvement à la commande

ca_hotellerie@ehtliege.be

0498/21.50.14

Paiement à la réservation

BE63 0688 9309 6508

Communication :

NOM Prénom + Nbre et nom du produit commandé

Visites guidées de l'école sur rendez-vous

0491/15.46.97

Manifestations placées sous le patronage de Monsieur Pierre STASSART,
Echevin de l'Instruction publique de la Ville de Liège



Plats traiteur

Tourte de pintadeau aux asperges blanches et ses pointes
en garniture : **6 €**

Cassolette de scampis et calamars à la Catalane : **6 €**

Roulé de volaille à la parmigiana et jambon cru, coulis de
tomates et roquette : **8 €**

Dos de cabillaud, sauce safranée, quelques légumes,
pommes purée à l'aneth : **11 €**

Tête de veau grand-mère : **16 €/kg**

Salade de museau vinaigrette : **12 €/kg**

1927

Cocktails (250 ml)

Cosmopolitan : **7 €**

Daikiri : **7 €**

Blue lagoon : **7 €**

Mocktail : **5 €**

3 cocktails pour 20€

*Les plats traiteur et/ou les cocktails seront disponibles le vendredi 07 mai 2021 de
12h à 21h et le samedi 08 mai 2021 de 11h à 17h - Rue Hors-Château, 13 à 4000 Liège.*

Préciser le jour d'enlèvement lors de la commande