



Origo
restaurant



Heusy, le 4 octobre 2023

Mesdames, Messieurs,

Nous sommes heureux de vous proposer notre première session du restaurant L'Éphémère des 7^e. Pour ce nouveau concept nous avons eu la chance de collaborer avec Elvis Lambillotte du [Restaurant Origo](#) à Liège.

Pour la sélection des vins et apéritifs, nous avons travaillé avec Stephan Cols de [Quatro Vino](#) à Stembert.

Durant quatre semaines, et après plusieurs rencontres avec le chef Elvis Lambillotte, les étudiants de cette année de perfectionnement ont élaboré un menu qui devrait titiller vos papilles.



Nous aurons le plaisir de vous accueillir les mercredis 18 octobre, 15, 22 et 29 novembre à partir de 12h30. Vous trouverez le menu ci-dessous.

Les réservations sont ouvertes dès à présent par mail à 7.professionnelleind@gmail.com ou par téléphone durant les heures scolaires, de 8h30 à 16h20 au 087 29 10 71 – Madame Magis (attention congés scolaires du lundi 23 octobre au dimanche 5 novembre inclus)

N'hésitez pas à consulter notre site internet [RE7IND](#).

Au plaisir de vous accueillir,
Les élèves de 7e professionnelle hôtellerie de l'Institut Notre-Dame