

Proef & Geniet

Didactische restaurants | schooljaar 2025-2026





Proef & geniet | onze formules

- Chef's Table
- Chef vs Sommelier
- Bistro Young Talents
- Hof van Leysen
- Bistro Vermeersch
- Banketjes in Taillevent

Beste gasten

We verwelkomen u dit schooljaar opnieuw in onze didactische restaurants 'Restaurant Hof van Leysen', 'Bistro Vermeersch' en 'Banketzaal Taillevent'.

Mede dankzij u kunnen onze leerlingen hun kennis omzetten in de praktijk: voor echte gasten gerechten bereiden en voor een vakkundige bediening zorgen.

Op de volgende pagina's vindt u de verschillende opties in onze didactische restaurants die dienen om het leerproces van onze leerlingen in de tweede en derde graad te ondersteunen.



Organisatie

Anders dan in een gewoon restaurant, waar een chef de gerechten bereidt en de maître d'hôtel de bediening voor zijn rekening neemt, zijn het in PIVA onze leerlingen die zelf moeten koken en bedienen onder supervisie van begeleidende vakleerkrachten. Ondertussen moeten ze ook digitale, financiële, inclusieve, marketing- en circulaire competenties behalen. We zijn dus geen gewoon restaurant, maar een didactisch restaurant. Onze leerlingen zijn het hele schooljaar, van september tot en met juni, in opleiding, zowel in theorie als in praktijk.

Feedback

De vakleerkrachten zorgen voor een gedegen opleiding zodat u heerlijk kunt genieten van wat onze jonge talenten culinair kunnen brengen. Mocht er toch iets niet naar wens zijn, spreek dan de begeleidende vakleerkracht onmiddellijk aan. Uw feedback en bedenkingen worden zeker geapprecieerd door de leerlingen, zij zitten immers in een leerproces.

Openingsdagen

U bent welkom voor een lunch, enkel na reservering. Het restaurant is alleen open tijdens schoolweken en wanneer dit past binnen het opleidingstraject van onze leerlingen. Af en toe organiseren we een speciale dag rondom een product (witloof, hoppescheuten, champagne, etc.), de informatie daaromtrent communiceren we enkel via onze website of social media. Op bepaalde dagen krijgen ouders van onze leerlingen voorrang om te reserveren.

Menu's zijn beschikbaar in deze brochure.



STIJN JAMMAERS

Technisch adviseur Hotel
Verantwoordelijke didactische restaurants
Expertise@PIVA
Stagecoördinator

NIEUW

1 Chef's Table | Hof van Leysen met specialisatiejaar Kok

NIEUW DIT SCHOOLJAAR: Op een aantal donderdagen krijg je de unieke kans om je culinair te laten verwennen door onze leerlingen van het 7de jaar kok.

We ontvangen slechts een beperkt aantal gasten, zodat je van dichtbij kan meegenieten van de actie in onze open leskeuken. Onze leerling-koks serveren een verfijnd verrassingsmenu waarin ze hun eigen stijl en creativiteit laten spreken. Wat er op het bord komt, blijft dus tot het laatste moment een geheim – maar één ding is zeker: het wordt een culinaire ervaring die je niet snel vergeet.

ORGANISATIE: Ontvangst om 12 uur. We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

PRIJZEN: all-in verrassingsmenu inclusief aperitief of bubbels, zorgvuldig geselecteerde wijnen, waters, koffie en zoetigheden.

€ 85,00 per persoon – betaling uitsluitend via Bancontact bij de start van de lunch.

€ 70,00 per persoon indien BOB formule, alcoholvrije aperitief, waters, koffie en zoetigheden.

DATA: 25 september, 2-16-23 oktober, 6-13-20-27 november, 8-15-22-29 januari, 5-12-26 februari, 5 maart

RESERVEREN: Tot 8 personen via onze website www.piva.be. Meer dan 8 personen telefonisch op het nummer 03 242 26 00.



***Laat je verrassen
door de chefs
van morgen***

NIEUW

2 Chef vs Sommelier | Hof van Leysen met de specialisatiejaren Kok en Sommelier-Barman

NIEUW DIT SCHOOLJAAR: In deze formule dagen de leerlingen van het 7de jaar Kok en het 7de jaar Sommelier-Barman elkaar uit. Verwacht je aan een verfijnde gastronomische beleving met gerechten en dranken die elkaar versterken of verrassend tegenover elkaar staan.

ORGANISATIE: Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur). We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

PRIJZEN: Menu € 40 voor 4 en € 45 voor 5 gangen.
Volledig plantaardige opties mogelijk op aanvraag.
Drankenformule aan € 20 (4 gangen) en € 25 (5 gangen) met waters,
aangepaste wijnen of alcoholvrije dranken bij tussengerecht en hoofdgerecht,
koffie of thee met zoetigheden.
Aperitief à la carte tussen € 5 en € 10
Kaas in plaats van dessert + € 4
Kaasbordje extra € 11
Zoete wijn bij kaas en/of dessert € 4
Digestieven tussen € 8 en € 12

DATA: maart 10-11-12-17-18-19-24-25-31, april 2

RESERVEREN: Tot 8 personen via onze website www.piva.be. Meer dan 8 personen telefonisch op het nummer 03 242 26 00.



***Een culinaire lunch
vol harmonie
én contrast***

NIEUW

3 Bistro Young Talents | Bistro Vermeersch met 4RK en 4HT

NIEUW DIT SCHOOLJAAR: vanaf januari nemen ook de leerlingen van het vierde jaar hun plaats in achter het fornuis en in de zaal van Bistro Vermeersch. Zo krijgen ook zij de kans om hun talenten te tonen aan echte gasten en ervaring op te doen in een realistische setting.

Op maandag zijn het de leerlingen van 4 Restaurant en Keuken die de uitdaging aangaan en op dinsdag de leerlingen van 4 Horeca.

ORGANISATIE: Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur). We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

PRIJZEN: driegangenmenu voor €25

Drankenkaart is à la carte beschikbaar (aperitieven, wijnen, alcoholvrije dranken, frisdranken, warme dranken,..)



***De smaak van
de toekomst***



BISTRO YOUNG TALENTS

4RK

MAANDAG

Menu 1 | 26 januari tot 10 februari

Canapé met gebakken champignons

Zalm in papillot met blanke botersaus en aardappeltonnetjes

Tiramisu

Menu 2 | 23 februari tot 17 maart

Erwtensoep met croutons

Stoofvlees met gebakken aardappelen en witloofsalade

Flensjes Mikado

Menu 3 | 23 maart tot 27 april

Gepocheerde zalm met macedoine van groenten en cocktailsaus

Steak peperroomsaus, pommes pont-neuf en mix salade

Rijstpap op Vlaamse wijze

Menu 4 | 4 mei tot 18 mei

Geroosterde scampi met mangoroomsaus

Kalkoenfilet met champignonroomsaus, witloofsalade en gebakken aardappelblokjes

Zaaldessert



Menu 1 | 28 april tot 12 mei

Minestrone soep

Gevulde parelhoen met roomsaus, pont-neuf aardappelen, gemengde salade

Panna cotta met tartaar van kiwi en kokoscrumble of zaal dessert



BISTRO YOUNG TALENTS

4HT

DINSDAG

Menu 2 | 19 mei tot 2 juni

Aspergeroomsoep

In rode wijnsaus gesmoord haantje, aardappelsoesjes, asperges

Drie bereidingen van aardbeien

4 Hof van Leysen | gastronomisch lunchen met 6RK en 6HT

In het Hof van Leysen leren onze leerlingen op een gastronomische wijze werken, daarom beperken we de tafels tot maximaal 8 personen. Reserveert u voor een grotere groep dan kan het zijn dat de tafel omwille van didactische redenen opgesplitst wordt. De tafels zullen dan wel dicht bij elkaar gezet worden.

ORGANISATIE: Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur). We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

De leerlingen serveren 4 of 5 gastronomische gangen

3 culinaire starters
1 of 2 tussengerechten
Hoofdgerecht
Kaasassortiment en/of dessert

maandag	dinsdag	woensdag
6RK	6RK	6HT



Prijzen

Menu € 40 voor 4 en € 45 voor 5 gangen.
Volledig plantaardige opties mogelijk op aanvraag.
Drankenformule aan € 20 (4 gangen) en € 25 (5 gangen) met waters, aangepaste wijnen of alcoholvrije dranken bij tussengerecht en hoofdgerecht, koffie of thee met zoetigheden.
Aperitief à la carte tussen € 5 en € 10
Kaas in plaats van dessert + € 4
Kaasbordje extra € 11
Zoete wijn bij kaas en/of dessert € 4
Digestieven tussen € 8 en € 12
Betalen kan enkel met bancontact

RESERVEREN: Tot 8 personen via onze website www.piva.be.
Meer dan 8 personen telefonisch op het nummer 03 242 26 00.

Menu 1 | 18 september tot 14 oktober

Culinaire starters

Vitello sgombro – kalf – makreel – olijfcrème – burrata – pane carasau
Jong haantje of patrijs – geroosterde groenten – roseval – harissa
of
Zeebarbeel op het vel gebakken – paella – zeevruchtenjus
Crema Catalana – sinaasappel – kumquatconfit

Menu 2 | 20 oktober tot 5 november

Culinaire starters

Schotse zalm mi-cuit – zure room – frambozenvinaigrette –
bieslookolie – noricrumble (apart)
Hert en haasfilet – pulled oesterzwam – gratin van wintergroenten
met oud Bruggekaas – veenbessensaus
of
Pladijsfilet in loempia – gewokte groentjes – pompoenpuree met
ponzu – kreeftenbearnaise met dille (apart)
Chocoladetaart – chocolade-ijs – kweepeerespuma – yuzu

Menu 3 | 17 november tot 16 december

Culinaire starters

Rogvleugel – spinazie – geglaceerde koolrabi – flowersprouts –
tijmboter
Fazantfilet – espuma van pastinaak – Japanse andoorn – miniwitloof –
butternutpompoen – cognacsaus
of
Heek – walnoot – mossel – flowersprouts – kervelwortel – kokos –
Thaise olie
Conferencepeer – kataifi – mandarijncrèmeux – amandelmelkijs –
kaneel – macadamiacrumble

Menu 4 | 5 januari tot 27 januari

Culinaire starters

Sint-Jakobsschelp cru – knolselder – ganzenleverpraline –
vadouvancrème
Barbarie-eend – kroketje van de bil – sinaasappel – physalisrelish –
rode kool – dauphine aardappel
of
Zeebaars op het vel – broccoli – aardpeerespuma en chips –
rivierkreeftboter – crumble
Sabayon – amandel – appel – sesamijs – lavas



Menu 5 | 2 februari tot 4 maart

Culinaire starters

Krab – avocado – dille – yoghurt – rammenas – snijboon

Parelhoenroulade met zwezerik – schorseneer – wortelcrème –

bleekselder – Hasselback aardappel – zingara – waterkersjus

of

Grietbot – ravioli van nieroogkreeftjes – zeekraal – groene asperges –

venkelkrokant – yuzuboter

Crèmeux van duindoornbes – appel – cassis – muscovado

Menu 6 | 20 april tot 2 juni

Culinaire starters

Kalfstartaar – gerookte makreelmayonaise – appelkapper – tsukemono

van groene asperges – salietempura – wasabocrème

Anjouduif – asperges – risotto met eekhoorntjesbrood – comté

of

Zeebrasem – groene asperges – maltaisesaus – sepiagnocchi –

lamsoor – strandkrabjus

Panna cotta van vlierbloesem – kaneel – rabarber – aardbei – basilicum

5 Bistro Vermeersch |

Klassieke keuken met 5HT

WOENSDAG Je mag menukaarten verwachten met bijvoorbeeld *Crème Dubarry*, *Entrecôte Bordelaise*, *Rundercarpaccio met pecorino*, *Gentse waterzooi met hoevekip en aardappeltonnetjes*, *Toast Florentine*, *Beef Wellington*, *Parmaham met meloen*, *Agnès Sorel fluweelsoep*, *Schartong Veronique* en andere klassieke gerechten. In Bistro Vermeersch kies je de gerechten à la carte en zo kan je je eigen menu samenstellen.

ORGANISATIE: Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur). We ronden af om 14.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedbackgesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

RESERVEREN: Tot 8 personen via onze website www.piva.be. Meer dan 8 personen telefonisch op het nummer 03 242 26 00.

Bistronomie met 5RK

DONDERDAG & VRIJDAG De leerlingen van 5RK starten met haalbare gerechten en zullen gaandeweg overstappen naar meer complexe gerechten. Op het menu vind je *versgemaakte dagsoep*, *(vegetarische) burgers*, *salades*, *pastagerechten*, *kroketjes met kaas*, *vlees of garnalen*, *steak met frietjes*, *crème brûlée* enzovoort. Ook op donderdag en vrijdag kies je de gerechten à la carte en stel je zo je eigen menu samen.

Prijzen*

Klassieke keuken: soep € 6, voorgerecht € 8, hoofdschotel € 18, dessert € 6

Bistronomie: gerechten tussen €10 en €18

Er zijn op aanvraag volledig plantaardige opties mogelijk.

Drankenkaart is à la carte beschikbaar (aperitieven, wijnen, alcoholvrije dranken, frisdranken, warme dranken,...)

*dit zijn richtprijzen, naargelang de aankoop prijs van sommige producten kunnen er wijzigingen plaatsvinden.



BISTRO VERMEERSCH

KLASSIEKE KEUKEN

WOENSDAG

Menu 2 | 15 oktober tot 5 november

Fijne tartaar van tomaat, Noordzeeschelpen en peterseliecoulis
Fluweelzachte pompoensoep met verse grijze garnalen

Pladijsfilet met crème van peterseliewortel en seizoensgarnituur
Gebraden varkensribstuk, graanmosterdjus en stoemp van
boerenkool en spruitjes

Bavarois van peer of crêpe Suzette, aan tafel bereid

Menu 1 | 24 september tot 8 oktober

Vitello tonnato met een toets van citroen en rucola
Velouté van kip en champignons, soep van Agnès Sorel

Hondshaai in groene kruidenroom met aardappelen natuur
Roulade van Mechelse koekoek, archiducsaus met champignons,
groentegarnituur en gebakken aardappelen

Dame Blanche met warme chocoladesaus, crème brûlée met krokant
karamellaagje of het zaaldessert van de dag

Menu 3 | 19 november tot 26 november

Trio van wildpaté met gekaramelliseerde uiencompote en
briochettoast
Cappuccino van vederwild met luchtige schuimkraag

Roggeveugel met risotto van boschampignons en basilicum
Fazant Brabançonne met amandelkroketten

Tiramisu of crêpe Normande

Menu 4 | 7 januari tot 14 januari

Artisanale kaas- en garnaalkroketjes
Uiensoep met gegratineerde kaastoastjes

Gebakken tongscharfilets met frisse salade en frietjes
Ossobuco alla Milanese met linguine

Moelleux au chocolat of Sabayon

Menu 5 | 28 januari tot 11 februari

Tartaar van zalm met yoghurt en komkommer
Fluweelzachte paprikasoep

Zeebarbeel dugléré met preipuree
Tussenribstuk van Belgisch witblauw met gegrilde groenten, pommes
pont-neuf en béarnaisesaus

Café glacé of zaaldessert

Menu 6 | 25 februari tot 22 april

Carpaccio van Belgisch witblauw met tomatenstructuren, pesto en
Parmezaanse kaas
Minestrone-soep

Gegrilde zalm dijonnaise met broccoli en Anna aardappelen
Eendenborst met geglaceerde groenten, groene pepersaus en rösti

Kaastaart met limoen of zaaldessert





BISTRO VERMEERSCH

BISTRONOMIE

DONDERDAG
VRIJDAG

Menu 1 | 18 september tot 24 oktober

Gerookte zalm met garnituren

Dagsoep

Varkenshaasje met champignonroomsaus, seizoensgroenten en
kroketten

Chocolade, vanille, crumble

Wisselende suggesties:

Salade burrata met perzik en pesto

Kaaskroketten

Lauwe tataki van rund

Lasagne met gegrilde groenten

Scampi diabolique met rijst

Menu 2 | 3 november tot 12 december

Vitello tonato

Dagsoep

Tongschar Normandië

Tiramisu

Wisselende suggesties:

Toast met paddenstoelen

Pasta al fredo

Tagliata rund chimichurri

Groentenloempia met rijst en zoetzure saus

Champignon/groentenburger met mangochutney

Panna cotta

Menu 3 | 8 januari tot 13 februari

Zalmtartaar

Dagsoep

Tournedos pepersaus met groentenkrans en frietjes

Wisselende suggesties:

Kaaskroketten

Noordzeekroketten

Pasta vongolé

Fajita kip

Mosselen met frietjes

Menu 4 | 23 april tot 5 juni

Rundscarpaccio

Dagsoep

Zeebaars met asperges hollandaise en peterselieaardappelen

Passievrucht, kokos, ananas en vanille

Wisselende suggesties:

Tortelloni/ravioloni met parmesan/ricotta

Thaise groene curry met lam

Zarzuela mosselen

Poké bowl

Tataki van zalm

Caeser salad



6 Banketjes in Taillevent | lunchen met een groep

We geven onze leerlingen de kans om ook te koken en te bedienen in banketstijl. Tafels worden feestelijk gedekt. Er is naar wens een staande of zittende receptie voor de lunch van start gaat. In het kader van de opleiding van onze leerlingen gaan banketten door in banketzaal Taillevent en enkel op vrijdag.

ORGANISATIE: Ontvangst om 12 uur (onze leerlingen hebben middagpauze van 11.30 uur tot 11.55 uur). We ronden af om 15.30 uur zodat de vakleerkrachten evaluatie- en feedback-gesprekken met de leerlingen kunnen voeren.

De leerlingen serveren 5 gangen

Culinaire starter bij het aperitief
Voorgerecht
Soep
Hoofdgerecht
Dessert

UITVERKOCHT!

BELANGRIJK: Om bestellingen correct te laten verlopen moeten we 3 weken op voorhand het juiste aantal personen weten. Indien er 24u op voorhand nog annulaties zijn, rekenen we de menuprijs per annulering aan (dranken worden niet aangerekend).



Prijzen

Menu € 45

Er zijn op aanvraag volledig plantaardige opties mogelijk.
Drankenformule aan € 25 (aperitief van het huis met of zonder alcohol, waters, aangepaste wijnen, koffie met zoetigheden)

Zoete wijn bij kaas en/of dessert € 4

BOB-formule aan € 10 (mocktail van het huis, waters, koffie of thee met zoetigheden)

Betalen kan enkel met bancontact

HOE RESERVEREN? Aanvragen via de website www.piva.be, daarna contacteren we u. Een optie nemen op een datum is slechts 7 dagen geldig.

Menu 1 | september tot december

Culinaire Starter

Gerookte Zalm – toast – mascarpone – citroen – komkommer – sushi azijn – radijs

Butternut – room – croutons – pompoenpitten

Varkenshaasje – jonge wortel – witloof – knolseldercrème – groene peper

Chocolade – vanille – crumble

Menu 2 | januari tot februari

Culinaire Starter

Zalm gravlax – bieslook – appel – rode biet – zure room

Witloof – room – spek

Gevogelteroulade – jonge wortel – romanesco – cognac – kroketten

Panna cotta – coulis – munt

Menu 3 | april tot mei

Culinaire Starter

Zalm – dille – bieslook – zure room – limoen – sla – sesam

Prei – bouillon – munt – room – bladgroen

Zeebaars – asperges – hollandaisesaus – peterselieaardappel

Fruitfantasie



**Proef & geniet
Smakelijk!**

