

# Important à Savoir !

Ces propositions sont conçues pour composer un menu unique pour l'ensemble du groupe. Soucieux de garantir un service impeccable et dans le but d'éviter des difficultés de coordination, nous vous déconseillons de choisir plusieurs menus différents. Nous mettrons toutefois tous nos moyens - en concertation avec vous - à votre disposition pour servir à vos invités des menus tenant compte de leurs préférences personnelles. Veuillez nous consulter à ce propos avant toute prise de décision !

Pour une préparation optimale, votre choix doit nous être communiqué 2 semaines en avance. Les menus marqués être faisable pour moins de 10 personnes ne peuvent pas être panachés. Un menu unique s'impose si votre groupe compte moins de 6 personnes. Un service « à la carte » est faisable jusqu'à 24 personnes, sous certaines conditions même plus.

Ceci n'est qu'un petit aperçu de ce que nous pouvons préparer pour vous. Si votre plat préféré ne figure pas sur cette liste ou si vous avez des invités qui sont végétariens, allergiques ou qui suivent un régime, n'hésitez pas à nous en parler !

Au cas où le nombre de menus commandés et le nombre d'invités réellement servis ne correspondent pas, nous prenons en charge 10% de la différence, ceci pour toute réservation allant jusqu'à 48 personnes. Au-delà de cette différence, nous facturons le prix du menu pour chaque couvert manquant. Pour les réservations dépassant les 48 participants, la tolérance est de 5%, tout comme pour les réservations « à la carte » de plus de 10 personnes, où un forfait de 30 Euros est dû pour chaque place réservée en trop au-delà de notre tolérance. Les chiffres définitifs et décisifs pour la facturation doivent nous être communiqués au plus tard 48 heures en avance.

Les prix indiqués s'entendent TTC par personne et sont sujet à modifications sans préavis. Le présent tarif a été imprimé le 16/06/2024 et annule et remplace tous les précédents.

**Nous sommes à votre entière disposition pour vous fournir toute information complémentaire pouvant contribuer à la réussite de votre évènement.**

[1] = Disponible à partir de 10 Personnes [2] = Convient pour Végétariens

## LES AMUSES-BOUCHE

Les Amuse-Bouche Chauds et Froids .....	14.30
Le Pain Surprise (pour 10 personnes, prix par personne).....	13.80
L'Assortiment de Légumes Crus aux Sauces Cocktail et Aioli .....	8.20

## LES POTAGES

La Crème de Brocoli [1] [2] .....	9.40
La Crème de Légumes [2].....	9.40
La Crème de Poireaux [1] [2] .....	9.40
La Crème de Tomates au Basilic Frais [1] [2] .....	9.50
La Crème de Poivron Rouge à l'Ail Rôti [1] [2] .....	9.50
La Crème de Maïs à la Chiffonnade de Jambon Cru Frit [1].....	9.50
Le Gazpacho Andalous [1] [2] .....	9.50
" Kirmeszopp " (Consommé à la Brunoise de Légumes, Persil, Œuf Mimosa & Tapioca Perlée) [1]	10.20
La Soupe à l'Oignon [1] .....	10.20
Le Consommé Royale [1] .....	10.20
Le Consommé Mimosa .....	10.20
Le Consommé Célestine [1] .....	10.20
Le Consommé à l'Alsacienne [1] .....	10.20
Le Consommé aux Quenelles de Foie [1].....	10.20
Le Consommé de Légumes à la Brunoise [1] [2] .....	10.20
L'Oxtail Clair au Sherry [1].....	11.00
Le Bisque de Homard [1].....	19.10
La Soupe de Poissons et sa Rouille .....	18.40
Le Velouté de Poisson à la Brunoise de Légumes et au Vermouth [1] .....	12.80

## LES ENTREES

" Kale Plat " [1] .....	19.40
<i>Assiette au Pâté Campagnard, Pâté au Riesling, Gelée et Jambon du Pays et Garnitures</i>	
La Quiche Lorraine [1].....	15.90
La Tarte à l'Oignon [1].....	15.90
La Quiche aux Légumes [1] [2] .....	16.90
La Bouchée à la Reine .....	19.20
Le Feuilleté de Champignons Frais Sautés à l'Échalote [2] .....	19.10
Le Chausson de Feuilleté au Chèvre [1] [2].....	18.50
La Pâté Campagnard Maison Garni.....	19.80
La Terrine de Légumes au Coulis de Tomates [1] [2] .....	18.70

## LES ENTREES (SUITE)

Le Foie Gras de Canard Maison au Chutney de Groseilles.....	26.10
Le Melon au Jambon du Pays.....	Prix de Saison
Le Cocktail aux Scampi.....	22.70
Le Cocktail aux Fruits de Mer [1] .....	21.80
Le Cocktail aux Crevettes Grises .....	25.10
L'Assiette Scandinave [1] .....	21.90
L'Assiette de Saumon Fumé Maison.....	21.50
Le Tartare de Saumon à l'Aneth avec ses Toasts .....	21.40
Le Filet de Saumon Bellevue [1].....	24.20
L'Assiette de Crudités [2] .....	17.90
La Salade Grecque [2] .....	18.60
La Salade Niçoise.....	19.90
La Salade Campagnarde.....	19.60
La Salade Vigneronne .....	19.10
La Salade Grand Bleu .....	24.00
La Salade Brideler Stuff [1].....	24.20
La Salade au Rouget Tiède .....	21.60
La Salade au Chèvre Chaud [2] .....	20.40
La Salade du Marché aux Poissons .....	22.80
La Salade de Scampi et de Pamplemousse Rose .....	22.70
La Salade de Chicons à l'Orange, Pomme Rouge, Graines de Courge et Huile de Noisette [2] .....	20.00
La Salade César .....	19.90
Le Carpaccio de Betterave Rouge au Raifort Frais [2].....	18.10
Le Tartare de Légumes sur Lit de Tomate et Chicon [2] .....	19.20

## LES POISSONS

	Entrée	Plat
La Croustade aux Fruits de Mer [1].....	24.10	32.10
Le Croustillant de Scampi et Lotte [1].....	27.80	36.90
Le Duo de Filets de Dorade et de Rouget à la Fleur de Thym et Citron .....	24.50	32.60
Les Filets de Turbot au Champagne [1]	Prix suivant Marché	
Les Filets de Turbot à l'Armoricaine [1]	Prix suivant Marché	
Le Filet de Saumon Béarnaise.....	23.70	31.50
Le Filet de Saumon au Basilic.....	23.70	31.50
Le Filet de Saumon à la Citronnelle.....	23.70	31.50
Le Filet de Saumon à la Ciboulette .....	23.70	31.50
Les Médailles de Lotte à l'Aneth.....	31.50	41.90
Les Médailles de Lotte au Champagne .....	31.50	41.90
Les Médailles de Lotte Homardine .....	31.50	41.90
Le Tournedos de Lotte Lardé au Safran .....	31.50	41.90
La Dorade Royale au Four .....		31.80
Le Feuilleté de Scampi et de Saumon à la Méditerranéenne .....	26.60	35.60
Le Filet de Cabillaud à l'Armoricaine.....	27.90	37.10
Le Filet de Cabillaud à la Bordelaise.....	27.90	37.10
Le Filet de Cabillaud au Cerfeuil.....	27.90	37.10
Le Filet de Cabillaud à la Dijonnaise.....	27.90	37.10
Le Filet de Sandre Cuit sur la Peau.....	24.60	32.70
Le Filet de Sandre à la Provençale .....	24.60	32.70
Le Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux .....	24.60	32.70
Le Filet de Sandre Rôti à l'Huile d'Olive Extra-Vierge.....	24.60	32.70
Le Filet de Sandre sur Lit de Fenouil, Sauce à la Badiane .....	24.60	32.70

## LES SORBETS

Le Sorbet Citron et Citron Vert à la Liqueur de Menthe Poivrée .....	7.90
Le Sorbet Melon au Porto Blanc .....	7.90
Le Sorbet Framboise à l'Eau-de-Vie de Framboise .....	7.90
Le Sorbet Colonel (Sorbet Citron et Citron Vert à la Vodka).....	7.90
Le Sorbet Normand (Sorbet Pomme Verte au Calvados).....	7.90
Le Sorbet Poire à l'Eau-de-Vie de Poire Williams.....	7.90
Le Sorbet à la Cubaine (Sorbet Noix de Coco au Rhum Blanc).....	7.90
Le Sorbet Citron et Citron Vert au Crémant.....	7.90
Le Sorbet Cassis au Crémant.....	7.90
Le Sorbet Citron et Citron Vert au Bitter Rouge (sans Alcool) .....	7.90

## LES PLATS VEGETARIENS

Le Vol-au-Vent du Jardin avec Riz .....	24.60
Le Tartare de Légumes sur Lit de Tomate et Chicon [2] .....	25.60
La Salade Campagnarde Végétarienne [2] .....	26.10
La Lasagne Végétarienne [2] .....	25.20
Le Gratin de Légumes [2] .....	25.20
Le Parmentier aux Légumes et à la Roquette [2] .....	25.20
Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade, Sauce Rémoulade [2] .....	24.40
Les Pâtes aux Tomates Cerises, Basilic et Herbes Fraîches [2] .....	23.90

## LES SPECIALITES LUXEMBOURGEOISES

La Choucroute Garnie .....	28.60
« Judd mat Gaardebounen » (Collet Fumé de Porc aux Fèves de Marais) .....	27.60
« Schwéngshéiss matt Sauermous » (Jambonneau de Porc avec Choucroute) .....	28.60
« Ham am Hee » (Jambon Cuit au Foin avec Choucroute, Fèves de Marais et Pommes Sautées) <i>Minimum 30 personnes. Facturation minimale 30 couverts.</i> .....	30.90
« 2 Wäinzoossisse mat Moschterzooss, Hausmacher Gromperepurée a Geméis » .....	22.90
<i>Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes</i>	
« Träipe mat Purée, Roude Kabes an Äppelkompott » .....	Prix de Saison
<i>Boudin Noir avec Purée Maison, Chou Rouge et Compote de Pommes</i>	
« Liëwerkniddele mat Sauermous a Speckgromperen » .....	27.40
<i>Quenelles de Foie avec Pommes au Lard et Choucroute</i>	
Le Jambon Mixte à Discrétion avec Pommes Frites et Salade .....	28.60

### **Buffet Luxembourgeois Chaud et Froid**

.....« Kirmeszopp »	
..... Jambon Cru & Cuit * Pâté Campagnard * Pâté au Riesling * Gelée Paysanne * Salade de Viande	
..... Bouchée à la Reine * « Wäinzoossiss » * Tête de Veau * Rognons de Veau au Madère	
..... Judd * « Liewerkniddelen » * Lard Fumé * « Wirschtercher » * « Mettwurscht »	
..... Filets de Sandre au Riesling, Concombre et Aneth	
..... « Mielkniddelen » * Pommes Sautées * Pommes Nature * Riz	
..... Choucroute * « Gaardebounen » * Lentilles * Crudités Variées	
.....	41.90 par personne

En concertation avec vous, les choix peuvent varier suivant la saison et notre (ou votre) inspiration. Pour des raisons de place et d'organisation, nous pouvons proposer le Buffet Luxembourgeois uniquement aux groupes comptant entre 50 et 60 convives. Une piste de danse n'est pas réalisable parallèlement à un buffet.

*Consommation sur place. Facturation minimale 50 couverts.*

## LES VIANDES

### Le Porc

Les Mignons de Porc à l'Estragon .....	28.40
Les Mignons de Porc au Poivre Vert .....	28.40
Les Mignons de Porc Crème Champignons.....	28.40
Le Steak de Porc Gratiné au Munster, Sauce au Riesling [1] .....	28.80
Le Rôti de Porc Roulé aux Herbes [1].....	28.70
Le Rôti de Porc Forestière [1] .....	28.70
Le Rôti de Porc Charcutière [1] .....	28.70
Le Rôti de Porc à l'Hongroise [1].....	28.70
La Selle de Porcelet Rôtie [1] .....	29.70

### La Volaille

La Bouchée à la Reine .....	25.60
Le Filet de Poulet Farci au Chèvre et aux Herbes Fraîches, Sauce au Romarin.....	29.70
Le Filet de Poulet Farci aux Pistaches et Raisins Secs, Sauce au Sauternes [1].....	29.70
Le Filet de Poulet Farci à la Ricotta et à la Pancetta, Sauce Brune à la Sauge [1] .....	29.70
La Brochette de Poulet Grillée sur Mesclun de Salade .....	26.60
Le Suprême de Pintade à la Fine Farce aux Herbes Fraîches [1].....	29.50
Les Cuisses de Canard à l'Orange [1] .....	29.60

### L'Agneau

Le Navarin d'Agneau Printanière [1].....	28.00
Le Gigot d'Agneau au Jus de Romarin [1] .....	31.40

### Le Gibier

Les Tranches de Gigue de Chevreuil .....	Prix de Saison
Le Steak de Biche aux Cerises du Nord .....	Prix de Saison
Le Ragoût de Marcassin .....	Prix de Saison
Les Cuisses de Lièvre en Civet à la Luxembourgeoise .....	Prix de Saison

## LES VIANDES (SUITE)

### Le Veau

Le Mignon de Veau Archiduc .....	37.90
Le Mignon de Veau à l'Estragon.....	37.90
Le Mignon de Veau aux Pleurotes .....	37.90
Le Mignon de Veau aux Deux Poivres.....	37.90
Le Mignon de Veau au Porto .....	37.90
Le Mignon de Veau en Croûte avec sa Sauce au Porto [1] .....	34.80
Le Rôti de Veau Prince Orloff [1] .....	32.40
La Poitrine de Veau Farcie [1] .....	28.40
Le Carré de Veau Forestière [1] .....	34.00
Le Carré de Veau Braisé à la Bière [1] .....	34.00
Le Carré de Veau Crème Champignons [1] .....	34.00
La Noix de Veau Forestière [1].....	31.80
La Noix de Veau Braisée à la Bière [1] .....	31.80
La Noix de Veau Crème Champignons [1].....	31.80
La Noix de Veau Charcutière [1] .....	31.80
La Langue de Veau au Madère.....	31.50
La Blanquette de Veau à l'Ancienne [1].....	31.70
Le Cordon Bleu Crème Champignons .....	31.90
Le Cordon Bleu Brideler Stuff.....	32.80

### Le Boeuf

La Carbonnade à la Flamande [1] .....	28.90
Les Roulades de Boeuf Grand-Mère [1].....	26.60
Le Goulasch à l'Hongroise [1] .....	26.60
Le Rôti de Filet de Boeuf Choron .....	38.50
Le Rôti de Filet de Boeuf Béarnaise .....	38.50
Le Rôti de Filet de Boeuf au Poivre Vert .....	38.50
Le Rôti de Filet de Boeuf Bordelaise .....	38.50
Le Rôti de Bœuf Braisé à la Bourguignonne [1] .....	29.00
L'Entrecôte Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail [1] .....	35.80
Le Faux-Filet Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail [1] .....	35.80

## LES DESSERTS

L'Assiette de Fromages [1].....	14.70
"Mummentaart" (Tarte Couverte aux Pommes, Raisins Secs et Cannelle) [1] .....	8.40
La Tarte aux Fruits.....	6.70
La Tarte Tatin Tiède à la Mode .....	12.30
La Tarte aux Noix [1] .....	12.30
Le Key Lime Pie [1] .....	12.00
La Crème Caramel [1] .....	10.60
L'Ile Flottante .....	11.30
Le Fondant au Chocolat, Crème Anglaise au Caramel [1].....	12.20
La Mousse aux Fraises [1] .....	10.30
La Mousse au Chocolat .....	10.80
La Mousse Marbrée au Chocolat Amer et à l'Orange [1] .....	11.50
La Verrine de Mousse au Fromage Blanc à la Pulpe d'Abricot, Croûtons Caramélisés [1] .....	11.10
Le Véritable Pudding de Pain aux Pommes, Crème Anglaise à la Cannelle [1] .....	9.70
La Salade de Fruits Frais.....	12.50
L'Assiette de Fruits Frais et Sorbets au Coulis de Framboise.....	14.60
Le Tiramisu Maison à l'Amaretto [1].....	11.80
La Verrine de Tiramisu Maison aux Fruits Rouges [1].....	12.30
L'Assiette de Mignardises 'Namur'.....	16.90

## LES GLACES

La Coupe Panaché.....	9.90
La Dame Blanche .....	12.40
La Coupe Brideler Stuff .....	12.70
La Coupe Forêt Noire au Kirsch.....	12.90
Le Parfait Maison au Grand Marnier .....	12.70
Le Parfait Maison au Marc de Bourgogne aux Raisins Secs Marinés [1].....	13.60
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise.....	12.70
Les Profiteroles Glacées à la Sauce Chaude au Chocolat.....	13.80
L'Omelette Norvégienne [1] .....	13.00
La Cassata 'Namur'.....	14.20
Le Vacherin 'Namur' au Coulis de Framboise .....	14.40

## LE CAFE

Le Choix de Café ou Thés à volonté .....	4.40
Le Choix de Café ou Thés à volonté avec Petits Fours .....	10.30

# QUELQUES COMPOSITIONS DE MENUS POUR VOUS INSPIRER

## Menu à 42.70 [1]

La Crème de Brocoli  
Les Roulades de Bœuf Grand-Mère avec Purée Maison et Choux de Bruxelles  
La Tarte aux Cerises

## Menu à 44.70

La Crème de Légumes  
Le Jambon Mixte à Discretion avec Pommes Frites et Salade  
La Tarte aux Fruits

## Menu à 45.70

« Kirmeszopp »  
La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites et Salade  
La Glace Panachée

## Menu à 49.20

Le Consommé Royale  
Les Mignons de Porc à l'Estragon avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché  
La Crème Caramel

## Menu à 50.20 [1]

La Crème de Tomates au Basilic Frais  
Le Rôti de Porc Forestière avec Pommes Parisiennes et Légumes du Marché  
Le Key Lime Pie

## Menu à 52.20

La Crème de Maïs à la Chiffonnade de Jambon Cru Frit  
Le Cordon Bleu de Veau Crème Champignons avec Pommes Frites et Salade  
La Mousse au Chocolat

## Menu à 53.70 [1]

Le Carpaccio de Betteraves Rouges au Raifort Frais  
L'Escalope de Poulet la Provençale avec Pâtes au Beurre et Salade  
« Mummentaart »

## Menu à 59.50

(à partir de 30 Personnes)  
La Tarte à l'Oignon  
« Ham am Hee » (Jambon Cuit au Foin) avec Choucroute, Fèves de Marais et Pommes Sautées  
La Coupe Brideler Stuff

## Menu à 61.30

La Salade de Chicons à l'Orange, Pomme Rouge, Graines de Courge et Huile de Noisette  
Le Suprême de Pintade à la Fine Farce aux Herbes Fraîches avec Pommes Dauphines et Légumes  
Le Tiramisu Maison à l'Amaretto

## Menu à 61.30 [1]

Le Feuilleté aux Champignons Frais Sautés à l'Échalote  
La Selle de Porcelet Rôtie avec Haricots Verts et Rösti  
La Salade de Fruits Frais

### **Menu à 65.80 [1]**

Le Filet de Sandre sur Fondue de Poireaux  
Le Filet de Poulet à la Ricotta et à la Pancetta, Sauce à la Sauge avec Pommes Purée et Légumes du Marché  
La Mousse Marbrée au Chocolat Amer et à l'Orange

### **Menu à 64.60**

La Soupe de Poissons avec sa Rouille  
Le Rôti de Veau Prince Orloff avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché  
Les Profiteroles Glacées à la Sauce au Chocolat Chaude

### **Menu à 69.80 [1]**

La Salade du Marché aux Poissons  
Le Carré de Veau Crème Champignons Pommes Amandines et Légumes du Marché  
L'Omelette Norvégienne

### **Menu à 72.70 [1]**

Soupe à l'Oignon  
« Kale Plat » (Assiette au Pâté Campagnard, Pâté au Riesling, Gelée Paysanne et Jambon du Pays)  
La Noix de Veau Braisée à la Bière avec Purée Maison et Carottes à la Crème  
L'Ile Flottante

### **Menu à 74.00 [1]**

La Quiche Lorraine  
Le Sorbet à la Normande  
Le Feuilleté de Scampi et Saumon à la Méditerranéenne avec Riz et Légumes du Marché  
L'Assiette de Fruits Frais et Sorbet au Coulis de Framboise

### **Menu à 82.10**

Le Consommé Mimosa  
Le Filet de Cabillaud au Cerfeuil  
Les Cuisses de Canard à l'Orange avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché  
Le Vacherin Glacé 'Namur' au Coulis de Framboise

### **Menu à 84.40 [1]**

Le Consommé à l'Alsacienne  
Le Filet de Saumon Bellevue  
L'Entrecôte Rôtie Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail avec Pommes Amandines et Légumes du Marché  
La Cassata 'Namur'

### **Menu à 90.80 [1]**

La Salade Grand Bleu  
Le Rôti de Filet de Bœuf Bordelaise avec Pommes Parisiennes et Légumes du Marché  
L'Assiette de Fromages  
Le Parfait Maison au Marc de Bourgogne aux Raisins Secs Marinés

### **Menu à 91.00**

L'Oxtail Clair au Sherry  
Le Filet de Sandre Rôti à l'Huile d'Olive Extra-Vierge  
Le Sorbet Poire à l'Eau-de-Vie de Poire Williams  
Le Mignon de Veau en Croûte avec Pommes Amandines et Légumes du Marché, Sauce au Porto  
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise

### **Menu à 97.40**

Le Consommé de Légumes à la Brunoise  
Le Duo de Filets de Dorade et Rouget, Sauce à la Fleur de Thym et Citron  
Le Sorbet Framboise à l'Eau-de-Vie de Framboise  
Le Mignon de Veau aux Pleurotes avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché  
L'Assiette de Mignardises 'Namur'