

Propositions pour Groupes

(à partir de Septembre 2019)

MENUS

Menu I

Jambon, Frites (ou Pommes de Terre Sautées), Salades

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

26,40 €

Menu II

Choucroute Riche

(Collet Fumé et Collet Salé, Saucisse, Viennoise, Lard Fumé, Jambonneau, Choucroute, Fèves, Pommes de Terre Sautées)

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

29.20 €

Menu III*

Assiette Luxembourgeoise

(Jambon, Pâté au Riesling, Porcelet en Gelée, Saucisses, Salade de Pommes de Terre)

Pommes Frites, Salades

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

28.20 €

*Alternative

L'Assiette Luxembourgeoise est servie en forme de Buffet sur la table ou sous forme de Buffet Dinatoire

Menu IV*

Bouchée à la Reine, Frites, Salades

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

28.20 €

(* Avec Entrée : Pâté au Riesling

33.20 €)

Menu IV

Assiette de Saumon Fumé sur Galette de Brocoli, Crème Acidulée aux Herbes

&

Suprême de Poulet Jaune aux Champignons des Bois, Écrasé de Pommes de Terre au Fromage

ou

Filet de Cabillaud sur Risotto au Pistou

&

Crème Brulée

38.80 €

Menu V

Carpaccio de Bœuf

ou

Carpaccio de Saumon

&

Filet de Veau aux Morilles

ou

Médallions de Lotte au Lard, Beurre de Thym

&

Cassolette de Fruits Rouges, Glace Vanille

44.50 €

Menu VI (de septembre à janvier)

Salade d'Automne

*(Caille, Jambon, Raisins et Cerneaux de Noix au Miel)**ou*

Velouté de Potiron aux Éclats de Foie Gras

ou

Terrine de Gibier

&

Ragoût de Marcassin, Chou Rouge & Spätzle

&

Crème Brûlée aux Fruits Rouges

42.40 €

Menu VII (végétarien)

Salade Riche et Nems de Légumes et Tofu Fumé

&

Escalope de Légumes Panée, Crème de Chèvre aux Herbes, Frites, Salades

ou

Tagliatelle aux Légumes et Tofu

&

Tarte aux Pommes, Glace Vanille

35.40 €

Assiette de Fromages (5 Sortes)

8.40 €

RECEPTION / FINGERFOOD / BUFFET DINATOIRE**Formule 1 : Canapés (10 pièces p/p)**

Exemple : Toast au Saumon Fumé/ Toast au Fromage/ Toast au Pâté de Campagne / Toast aux Concombre et Crevettes / Toast au Magret de Canard Fumé et Œuf de Caille / Grisini au Jambon / Toast au Chorizo et Mozzarella / Toast à la Mousse de Canard/Mini-crouste Guacamole et Tomato,...

Prix 12,50 € p/p

Formule 2 : Mélange de 15 Canapés, Baguettes et Fingerfood (15 pièces p/p)*

Exemple : Canapés et Brochette de Tomate et Mozzarella, Bâtonnets de Légumes, Mini-Quiches, Ailerons de Volaille, Nems de Légumes, Brochettes Yakatori

Prix : 22.20 € p/p

Formule 3 : Buffet Dinatoire ***3) Mélange de 20 Canapés, Baguettes, Fingerfood (voir 1 & 2)****& Petits Plats (5 pièces p/p)**

Exemple : Panier de Légumes, Beignets de Poissons, Beignets de Fromage, Boulettes de Viandes, Roastbeef

Prix : 33.50 € p/p

* 4 Mignardises Dessert

7.50 € p/p

BUFET

(Proposition type)

Buffet Froid

Jambon du Pays

Terrine

Verrine de Cocktail de Crevettes

Salades Variées

Salade de Tomate Mozzarella

Salade de Thon

Salade de Crudités (Carottes, Céleris, Chou)

Salade de P.d.T.

Brochettes de Légumes

Buffet Chaud*

Brochette de Viande/Volaille

&

Escalope de Saumon

&

Escalope de Légumes Panée (vég.)

*Accompagnement Riz et Pommes de Terre

Prix p/p: 39.50 €

Proposition pour dessert

Buffet de Tartes Variées

(suppl. 5.40 €)

FORFAIT BOISSONS (Exemple)

Apéritif

1 Verre de Crémant ou 2 Bières ou Softs 6.8 euros p/p

5 canapés (au choix) par personne 5.20 euro p/p

Pendant le repas

1/4 de Vin p/p ou 3 Bières et Softs et Eaux et Café ou Thé 16.80 euro p/p