

PROPOSITIONS POUR GROUPES

(À PARTIR DE JANVIER 2016)

PLATS EN COMBINATION AVEC DESSERT *

JAMBON, FRITES, SALADES 19.50 €

ASSORTIMENT LUXEMBOURGEOIS (CHOUROUTE ET FÈVES) 21.20 €

PLATS EN COMBINATION ENTRÉE / PLAT PRINCIPAL / DESSERT *

ENTRÉES *

VELOUTÉ DE POTIRON AU FOIE GRAS POÊLÉ ET ECLATS DE MARRON 10.20 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ SUR DUO DE BLINIS 14.20 €

SALADE RICHE ET NEMS DE LÉGUMES 12.10 €

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS ET HERBES FRITS AU BASILIC 12.20 €

SALADE DE CAILLE RÔTIE, RAISON NOIR ET CERNEAUX DE NOIX AU MIEL 15.80 €

SAINT JACQUES POÊLÉES TERRE ET MER, CHIPS DE CÉLERI 16.80 €

CARPACCIO DE BŒUF 15.20 €

CARPACCIO DE SAUMON 15.20 €

PLATS *

BOUCHÉE À LA REINE 15.20 €

COLLET FUMÉ AUX FÈVES 16.60 €

GALETTE DE TOFU POÊLÉ, BOUQUET DE LÉGUMES AUX HERBES 16.20 €

SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES ET SES LÉGUMES D'HIVER 20.80 €

GRENADIN DE VEAU ET FOIE GRAS AUX TRUFFES, JUS PERLÉ 25.80 €

SOURIS D'AGNEAU AU VIN ROUGE, PURÉE DE P.D.T. AU CERFEUIL 22.80 €

FILET DE CABILLAUD À LA NIÇOISE, RISOTTO À LA CRÈME DE CHORIZO 20.80 €

DOS DE LOTTE RÔTIE, TARTARE D'AVOCATS AUX SCAMPI, TUILE DE TAPENADE 26.80 €

DESSERTS *

PARFAIT GRAND MARNIER 5.20 €

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE 5.40 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 5.20 €

MILLE-FEUILLES AUX FRUITS ROUGES 6.80 €

*** LES PRIX POUR LES DIFFÉRENTS PLATS SONT SEULEMENT VALABLES EN COMBINAISON (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)
POUR LE CHOIX D'UN PLAT UNIQUE + DESSERT UN SUPPLÉMENT DE 4.80 SERA FACTURÉ**

RÉCEPTION / COCKTAIL / FINGERFOOD

CANAPÉS

(0.95 € PIÈCE)

TOAST AU SAUMON MARINÉ

TOAST AU FROMAGE DE CHÈVRE

TOAST AU PÂTÉ DE CAMPAGNE

TOAST AU FROMAGE ET RAISIN

TOAST AUX CREVETTES ET CONCOMBRE

TOAST AU ;AGRET DE CANARD FUMÉ ET OEUF DE CAILLE

GRISINI AU JAMBON

DIVERS

(0.95 PIÈCE)

FEUILLETÉ AUX OLIVES

MINI NEMS AUX LÉGUMES

PRUNEAUX AU BACON

BROCHETTES DE LÉGUMES

CAKE AU THON

(1.20 € PIÈCE)

MINI HAMBURGER MOZARELLA PANÉ

BEIGNETS DE SAUMON FUMÉ

BROCHETTES YAKATORI

AILERONS DE VOLAILLE RETROUSSÉS