



Hiver/Printemps 2025

Réceptions
Buffets
Menus
Boissons



Propositions de Menus, Réception, Buffet

PLATS Régionaux

Menu A

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

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

36.50 €

Menu B

Assiette Luxembourgeoise (froid)

(Jambon, Terrine, Saucisses, Feierstengszalat, Pâté au Riesling, Porcelet en Gelée, Galettes de Pommes de Terre, Salade de Pommes de Terre, Frites, salades)

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

35.80 € p/p

Menu C

Bouchée à la Reine, Frites, Salades

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

33.30 €

(* Avec Entrée : Potage du Moment)

36.20 €)

Menu D

Choucroute Brasserie Kirchberg

Alternative: Jambonneau au Four

&

Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille

41.80 €



PLATS Viandes / Poissons / Végétariens

Menu 1

Potage de Légumes

ou

Pâté au Riesling

&

Suprême de Poulet Jaune, Sauce Estragon, Gratin Dauphinois

ou

Filet de Dorade, Sauce Vierge & Écrasée de Pommes de Terre

ou

Escalope de Légumes Panée, Frites, Salades (vég.)

&

Vacherin Glacé

42.80 €



Menu 2

Saumon Gravlax

ou

Croquettes de Jambon sur Salade

ou

Beignets de Fleur de Courgette (végétarien)

&

Rôti de Veau Orloff

Purée de Pommes de Terre & Légumes

ou

Filet de Daurade

Nid de Légumes, Compotée de Tomates

ou

Tagliatelle aux Légumes (Vég.)

&

Soufflé Glacé au Grand Marnier

ou

Tiramisu

52.90 €



Menu 3

Salade César au Poulet Croustillant

ou

Saumon Fumé sur Blini

Sauce Raifort

ou

Feuilleté aux Champignons (vég.)

&

Ragoût de Marcassin / Biche

ou

Filet de Bar sur Ratatouille

Riz aux Herbes

ou

Dahl de Lentilles

&

Tarte Tatin et Boule de Glace Vanille

ou

Île Flottante

53.90 €

Menu 4

Rouleau de Saumon Fumé aux Herbes

Toast & Crème Raifort

ou

Tartare de Légumes (Végétarien)

&

Filet de Veau, Sauce aux Morilles

ou

Dos de Cabillaud sur Nid de Chicon,

Sauce au Beurre Blanc

ou

Gratin Végétarien

&

Assiette de Fromages*

&

Mi-cuit et Boule de Glace Vanille

ou

Pavlova aux Fruits Rouges

67.10 €

* 59.80 (sans l'Assiette de Fromages)



Réception / 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-croute Guacamole et Tomate,...

Prix 25.20 € p/p

Formule 2

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 : 34.20 € p/p

Formule 3

Buffet Dinatoire *

Exemple: 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 : 45.50 € p/p

* 4 Mignardises Dessert

12.20 € p/p



Forfait Boissons
(Formule de Base)

Apéritif

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

Pendant le repas

1/4 de Vin p/p ou 3 Bières et Softs et Eaux et Café ou Thé 17.80 euro p/p