

Propositions de Menus, Réception, Buffet
 (à partir de Juin 2022)

MENUS

Menu I

Jambon, Frites (ou Pommes de Terre Sautées), Salades
 &
 Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille
 29.30 €

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 Froide 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
 29.20 €

***Alternative**

L'Assiette Luxembourgeoise peut aussi être servie sous forme de Buffet

Menu IV*

Bouchée à la Reine, Frites, Salades
 &
 Tarte aux Pommes Tiède et Boule de Glace Vanille
 29.20 €
 (*Avec Entrée : p.ex. Pâté au Riesling)
 36.20 €)

Menu V

Assiette de Saumon Gravlax
 &
 Suprême de Poulet Jaune aux Champignons des Bois, Écrasée de Pommes de Terre au Fromage
 ou
 Filet de Bar, Sauce Vierge & Risotto
 &
 Crème Brulée
 39.80 €

Menu VI

Carpaccio de Bœuf
 ou
 Carpaccio de Saumon
 &
 Entrecôte de Veau, Sauce a la Fourme d'Ambert
 ou
 Médailles de Lotte, Beurre de Thym
 &
 Cassolette de Fruits Rouges, Glace Vanille
 47.80 €

MenuVII (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
 36.40 €

Assiette de Fromages (5 Sortes)

15.80 €

Demandez nos Suggestions Individuelles adaptées à vos exigences



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-croute Guacamole et Tomate,...

Prix 26.20 € 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 : 36.20 € 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 : 42.50 € p/p

* 4 Mignardises Dessert

9.20 € p/p

Forfait Boissons

Apéritif

1 Verre de Crémant ou Bière ou Softs

7 € p/p

&

Boissons

Vins Rouges/Rosés/Blancs, Bières, Softs, Café, Thé

17.60 € p/p

Alternative

Facturation relative à la consommation réelle

Veillez voir la carte Prix Boissons

BUFFET

(Exemple)

(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: 43.50 €

Proposition dessert

Buffet de Tartes Variées

(suppl. 9.40 €)

Forfait Boissons

Apéritif

1 Verre de Crémant ou Bière ou Softs

7 € p/p

&

Boissons

Vins Rouges/Rosés/Blancs, Bières, Softs, Café, Thé

17.60 € p/p

Alternative

Facturation relative à la consommation réelle

Veillez voir la carte Prix Boissons