

B R A S S E R I E
Kirchberg

ÉTÉ 2022



RÉCEPTIONS
BUFFETS
MENUS
BOISSONS



PROPOSITIONS DE MENUS, RÉCEPTION, BUFFET
(À PARTIR DE JUILLET 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

SUPRÊME DE POULET PANÉ
(PANKO, SAUCE TERYAKI, NOUILLES ET LÉGUMES THAÏ)
&
TARTE AUX POMMES TIÈDE ET BOULE DE GLACE VANILLE
29.20 €

MENU III

ASSIETTE FROIDE LUXEMBOURGEOISE
(JAMBON, PÂTÉ AU RIESLING, CERVELAS, SAUCISSES, PICKLES DE LÉGUMES, GALETTES DE POMMES DE TERRE)
&
TARTE AUX POMMES TIÈDE ET BOULE DE GLACE VANILLE
29.20 €

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, GRATIN DAUPHINOIS
OU
FILET DE BAR, SAUCE VIERGE & ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE
OU
ESCALOPE DE LÉGUMES PANÉE, P.D.T. À L'ANGLAISE, SAUCE AU CHÈVRE CENDRE
&
CRÈME BRÛLÉE
39.80 €

MENU VI

DUO DE CARPACCIO SAUMON & THON
OU
CARPACCIO DE BOEUF
&
MIGNONS DE VEAU, JUS CORSÉ À LA TRUFFE
OU
MÉDAILLONS DE LOTTE, BEURRE DE THYM
&
MI-CUIT ET BOULE DE GLACE VANILLE
47.80 €

MENU VII (VÉGÉTARIEN)

TARTARE VÉGÉTARIEN
OU
SALADE MAROCAINE
&
ESCALOPE DE LÉGUMES PANÉE, CRÈME DE CHÈVRE AUX HERBES, FRITES, SALADES
OU
TAGLIATELLE AUX LÉGUMES, SAUCE TOMATE ET COURGETTE
OU
TAJINE DE LÉGUMES ET BOULGOUR AU CITRON CONFIT
&
ASSIETTE AUX FRUITS DE SAISON
OU
ASSIETTE D' ACAÏ ET SORBET AU LITCHI
36.40 €

MENU VIII

CARPACCIO DE BOEUF À LA TRUFFE

OU

CARPACCIO DE SAUMON & BAR

OU

TARTARE DE SAUMON & THON

OU

TARTARE VÉGÉTARIEN

OU

CARPACCIO VÉGÉTARIEN

&

FILET DE BŒUF ROSSINI, GALETTE DE P.D.T. JUS À LA TRUFFE, LÉGUMES DE SAISON

OU

FILET DE LOTTE AU BEURRE BLANC À L'ANIS, ÉCRASÉ DE P.D.T., LÉGUMES DE SAISON

OU

TAJINE DE LÉGUMES ET BOULGOUR AU CITRON CONFIT

&

ASSIETTE DE FROMAGE

OU

MI-CUIT ET BOULE DE GLACE VANILLE

OU

ASSIETTE DE PÊCHE AU SIROP DE MUSCAT, SORBET ET MENTHE FRAÎCHE

65.10 €



RÉCEPTION / FINGERFOOD / BUFFET DINATOIRE

SÉLECTION DE RÉDUCTION FROIDE:

PAIN SURPRISE, TOASTS DIVERS, CHIPS DE LÉGUMES

SÉLECTION DE RÉDUCTION CHAUDE:

MINI-QUICHES CHAUDES, PIZZA, BROCHETTE YAKATORI, NEMS DE POULET, FEUILLETÉ FROMAGE

10 PIÈCES PAR PERSONNE: 26.20 €

15 PIÈCES PAR PERSONNE: 36.0 €

ASSIETTE DE FROMAGE (5 SORTES)

15.80 € (PAR ASSIETTE)

4 MIGNARDISES DESSERT 9.20 € P/P

FORFAIT BOISSONS

(PROPOSITION TYPE)

APÉRITIF

1 VERRE DE CRÉMANT OU BIÈRE OU SOFTS

7€/P

&

BOISSONS

VINS ROUGES/ROSÉS/BLANCS, BIÈRES, SOFTS, CAFÉ, THÉ 17.60 € P/P

ALTERNATIVE

FACTURATION RELATIVE À LA CONSOMMATION RÉELLE

VEUILLEZ CONSULTER LA **CARTE DES VINS** ET LA **LISTE DES PRIX BOISSONS**



BUFFET
(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

RIX P/P: 43.50 €

DESSERT

BUFFET DE TARTES VARIÉES

(SUPPL. 9.40 €)