

B R A S S E R I E
Kirchberg

AUTOMNE/HIVER 2022



**RÉCEPTIONS
BUFFETS
MENUS
BOISSONS**



PROPOSITIONS DE MENUS, RÉCEPTION, BUFFET

(À PARTIR DU 1ER NOVEMBRE 2022)

MENUS

MENU I

JAMBON, FRITES (OU POMMES DE TERRE SAUTÉES), SALADES

&

TARTE AUX POMMES TIÈDE ET BOULE DE GLACE VANILLE

31.50 €

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

31.50 €

MENU IV*

BOUCHÉE À LA REINE, FRITES, SALADES

&

TARTE AUX POMMES TIÈDE ET BOULE DE GLACE VANILLE

31.50 €

(*AVEC ENTRÉE : P.EX. PÂTÉ AU RIESLING)

36.20 €

MENU V

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
&
SUPRÊME DE POULET JAUNE, GRATIN DAUPHINOIS
OU
FILET DE DORADE, SAUCE VIERGE & ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE
OU
RÔTI DE VEAU ORLOFF, LÉGUMES, POMMES DUCHESSES
&
CRÈME BRÛLÉE
38.80 €

MENU VI

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
OU
CARPACCIO DE BOEUF
OU
TERRINE DE GIBIER
&
MIGNONS DE VEAU, JUS CORSÉ À LA TRUFFE
OU
MÉDAILLONS DE LOTTE, BEURRE DE THYM
OU
RAGOÛT DE GIBIER (MARCASSIN OU BICHE / SELON ARRIVAGE)
&
MI-CUIT ET BOULE DE GLACE VANILLE
47.80 €

MENU VII (VÉGÉTARIEN)

TARTARE VÉGÉTARIEN
&
ESCALOPE DE LÉGUMES PANÉE, CRÈME DE CHÈVRE AUX HERBES, FRITES, SALADES
OU
TAGLIATELLE AUX LÉGUMES, SAUCE TOMATE ET COURGETTE
OU
POT AU FEU DE LÉGUMES
&
CRÈME BRÛLÉE
37.40 €

MENU VIII

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

OU

ASSIETTE AU SAUMON FUMÉ

OU

SALADE GOURMANDE

OU

TARTARE VÉGÉTARIEN

OU

GALETTE DE LÉGUMES, SAUCE CHÈVRE

&

MIGNONS DE VEAU, SAUCE CHAMPIGNONS, ECLATS DE TRUFFE

OU

BALLOTTINE DE LOTTE AUX SAVEURS VANILLÉES

OU

POT AU FEU VÉGÉTARIEN

&

ASSIETTE DE FROMAGE

OU

MI-CUIT ET BOULE DE GLACE VANILLE

OU

NOUGAT GLACÉ MAISON

OU

APFELSTRUDEL, CRÈME ANGLAISE ET GLACE VANILLE

63.10 €



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

TERRINES

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

&

RAGOÛT DE MARCASSIN

ACCOMPAGNEMENT RIZ ET POMMES DE TERRE

PRIX P/P: 44.50 €

DESSERT

BUFFET DE TARTES VARIÉES

(SUPPL. 9.40 €)