

Important à Savoir !

Ces propositions sont conçues pour composer un menu unique pour l'ensemble du groupe.

Soucieux de garantir un service impeccable et dans le but d'éviter des difficultés de coordination, nous vous déconseillons de choisir plusieurs menus différents.

Nous mettrons toutefois tous nos moyens - en concertation avec vous - à votre disposition pour servir à vos invités des menus tenant compte de leurs préférences personnelles.

Veuillez nous consulter à ce propos avant toute prise de décision !

Ceci n'est qu'un petit aperçu de ce que nous pouvons préparer pour vous.

Si votre plat préféré ne figure pas sur cette liste ou si vous avez des invités qui sont végétariens, allergiques ou qui suivent un régime, n'hésitez pas à nous en parler !

Les prix indiqués s'entendent TTC par personne et sont sujet à modifications sans préavis.

Le présent tarif date du 21/09/2021 et annule et remplace tous les précédents.

Nous sommes à votre entière disposition pour vous fournir toute information complémentaire pouvant contribuer à la réussite de votre événement.

[1] = Disponible à partir de 10 Personnes [2] = Convient pour Végétariens

CONDITIONS POUR LES SOIRÉES À NUIT BLANCHE

Nombre minimal de convives présents à la soirée : 48 personnes

Taxe communale à charge du client (60€ au 1^{er} Septembre 2015)

Si moins de 48 convives présents à la soirée :

- Taxe communale à charge du client (60€ au 1^{er} Septembre 2015)
- Paiement d'une location :
75€ par convive manquant aux 48 présents à la soirée

Ou alternativement :

- Annulation de la Nuit Blanche
- Pas de piste de danse
- Pas de salle privative

LES AMUSES-BOUCHE

Les Amuse-Bouche Chauds et Froids	11.90
Le Pain Surprise (pour 10 personnes, prix par personne)	9.70
L'Assortiment de Légumes Crus aux Sauces Cocktail et Aioli	7.20

LES POTAGES

La Crème de Brocoli [2]	8.30
La Crème de Légumes [2]	8.30
La Crème de Poireaux [2]	8.30
La Crème de Tomates au Basilic Frais [2]	8.40
La Crème de Poivron Rouge à l'Ail Rôti [2]	8.40
La Crème de Maïs à la Chiffonnade de Jambon Cru Frit	8.40
Le Gazpacho Andalous [2]	8.40
" Kirmeszopp " (Consommé à la Brunoise de Légumes, Persil, Œuf Mimosa et Tapioca Perlée)	9.30
La Soupe à l'Oignon	9.30
Le Consommé Royale	9.30
Le Consommé Mimosa	9.30
Le Consommé Célestine	9.30
Le Consommé à l'Alsacienne	9.30
Le Consommé aux Quenelles de Foie	9.30
Le Consommé de Légumes à la Brunoise [2]	9.30
L'Oxtail Clair au Sherry	9.90
Le Bisque de Homard	18.10
La Soupe de Poissons et sa Rouille	17.80
Le Velouté de Poisson à la Brunoise de Légumes et au Vermouth	11.70

LES ENTRÉES

" Kale Plat "	17.20
<i>Assiette au Pâté Campagnard, Pâté au Riesling, Gelée et Jambon du Pays et Garnitures</i>	
La Quiche Lorraine [1]	13.80
La Tarte à l'Oignon [1]	13.50
La Quiche aux Légumes [1] [2]	15.00
La Bouchée à la Reine	16.70
Le Feuilleté de Champignons Frais Sautés à l'Échalote [2]	16.20
Le Chausson de Feuilleté au Chèvre [2]	16.40
La Pâté Campagnard Maison Garni	16.20
La Terrine de Légumes au Coulis de Tomates [1] [2]	16.50

LES ENTREES (SUITE)

Le Foie Gras de Canard Maison au Chutney d'Endives	21.30
Le Melon au Jambon du Pays.....	Prix de Saison
Le Cocktail aux Scampi	19.90
Le Cocktail aux Fruits de Mer	18.70
Le Cocktail aux Crevettes Grises.....	20.20
L'Assiette Scandinave	19.10
L'Assiette de Saumon Fumé Maison	18.60
Le Tartare de Saumon à l'Aneth avec ses Toasts	18.60
Le Filet de Saumon Bellevue	21.50
L'Assiette de Crudités [2]	15.40
La Salade Grecque [2]	16.50
La Salade Niçoise	16.30
La Salade Campagnarde	16.80
La Salade Vigneronne	16.80
La Salade Grand Bleu.....	19.60
La Salade Brideler Stuff	20.60
La Salade au Rouget Tiède	19.30
La Salade au Chèvre Chaud [2].....	18.00
La Salade du Marché aux Poissons.....	20.30
La Salade de Scampi et de Pamplémousse Rose	18.80
La Salade de Chicons à l'Orange, Pomme Rouge, Graines de Courge et Huile de Noisette [2]	17.20
Caesar's Salad.....	17.40
Le Carpaccio de Betterave Rouge au Raifort Frais [2]	15.40
Le Tartare de Légumes sur Lit de Tomate et Chicon [2].....	16.40

LES POISSONS

	Entrée	Plat
La Croustade aux Fruits de Mer	21.30	28.50
Le Croustillant de Scampi et Lotte	24.80	33.10
Le Duo de Filets de Dorade et de Rouget à la Fleur de Thym et Citron	21.70	29.00
Les Filets de Turbot au Champagne	Prix suivant Marché	
Les Filets de Turbot à l'Armoricaine	Prix suivant Marché	
Le Filet de Saumon Béarnaise	20.90	27.90
Le Filet de Saumon au Basilic	20.90	27.90
Le Filet de Saumon à la Citronnelle	20.90	27.90
Le Filet de Saumon à la Ciboulette	20.90	27.90
Les Médallions de Lotte à l'Aneth	28.60	38.10
Les Médallions de Lotte au Champagne	28.60	38.10
Les Médallions de Lotte Homardine	28.60	38.10
Le Tournedos de Lotte Lardé au Safran	28.60	38.10
La Dorade Royale au Four		28.00
Le Feuilleté de Scampi et de Saumon à la Méditerranéenne.....	24.40	32.50
Le Filet de Cabillaud à l'Armoricaine	24.80	33.00
Le Filet de Cabillaud à la Bordelaise	24.80	33.00
Le Filet de Cabillaud au Cerfeuil	24.80	33.00
Le Filet de Cabillaud à la Dijonnaise	24.80	33.00
Le Filet de Sandre Cuit sur la Peau	22.10	29.40
Le Filet de Sandre à la Provençale	22.10	29.40
Le Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux	22.10	29.40
Le Filet de Sandre Rôti à l'Huile d'Olive Extra-Vierge	22.10	29.40
Le Filet de Sandre sur Lit de Fenouil, Sauce à la Badiane	22.10	29.40

LES SORBETS

Le Sorbet Melon au Porto Blanc.....	7.00
Le Sorbet Framboise à l'Eau-de-Vie de Framboise.....	7.00
Le Sorbet Colonel (Sorbet Citron et Citron Vert à la Vodka)	7.10
Le Sorbet Normand (Sorbet Pomme Verte au Calvados)	7.10
Le Sorbet Poire à l'Eau-de-Vie de Poire Williams	7.10
Le Sorbet à la Cubaine (Sorbet Noix de Coco au Rhum Blanc)	7.10
Le Sorbet Citron et Citron Vert au Crémant	7.10
Le Sorbet Cassis au Crémant	7.10
Le Sorbet Citron et Citron Vert au Bitter Rouge (sans Alcool)	7.10

LES PLATS VEGETARIENS

Le Vol-au-Vent du Jardin avec Riz	21.50
Le Tartare de Légumes sur Lit de Tomate et Chicon [2]	21.40
La Salade Campagnarde Végétarienne [2]	23.10
La Lasagne Végétarienne [2]	21.90
Le Gratin de Légumes [2]	21.50
Le Parmentier aux Légumes et à la Roquette [2]	21.80
Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade, Sauce Rémoulade [2]	21.10
Les Pâtes aux Tomates Cerises, Basilic et Herbes Fraîches [2]	20.50

LES SPECIALITES LUXEMBOURGEOISES

La Choucroute Garnie	25.20
« Judd mat Gaardebounen » (Collet Fumé de Porc aux Fèves de Marais)	24.50
« Schwéngshéiss matt Sauermous » (Jambonneau de Porc avec Choucroute)	25.80
« Ham am Hee » (Jambon Cuit au Foin avec Choucroute, Fèves de Marais et Pommes Sautées) <i>Minimum 30 personnes. Facturation minimale 30 couverts</i>	27.90
« Wäinzoossiss mat Moschterzooss, Hausmacher Gromperepurée an Geméis »	24.90
<i>Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes</i>	
« Träipe mat Purée, Roude Kabes an Äppelkompott »	Prix de Saison
<i>Boudin Noir avec Purée Maison, Chou Rouge et Compote de Pommes</i>	
« Liëwerkniddele mat Sauermous a Speckgromperen »	24.30
<i>Quenelles de Foie avec Pommes au Lard et Choucroute</i>	
Le Jambon Mixte à Discrétion avec Pommes Frites et Salade	26.60

Buffet Luxembourgeois Chaud et Froid

..... « Kirmeszopp »	
..... Jambon Cru & Cuit * Pâté Campagnard * Pâté au Riesling * Gelée Paysanne * Salade de Viande	
..... Bouchée à la Reine * « Wäinzoossiss » * Tête de Veau * Rognons de Veau au Madère	
..... Judd * « Liëwerkniddele » * Lard Fumé * « Wirschtercher » * « Mettwurst »	
..... Filets de Sandre au Riesling, Concombre et Aneth	
..... « Mielkniddele » * Pommes Sautées * Pommes Nature * Riz	
..... Choucroute * « Gaardebounen » * Lentilles * Crudités Variées	
.....	€36.20 par personne

En concertation avec vous, les choix peuvent varier suivant la saison et notre (ou votre) inspiration.
Pour des raisons de place et d'organisation, nous pouvons proposer le Buffet Luxembourgeois uniquement aux groupes comptant entre 50 et 60 convives. Une piste de danse n'est pas réalisable parallèlement à un buffet.

Consommation sur place. Facturation minimale 50 couverts.

LES VIANDES

Le Porc

Les Mignons de Porc à l'Estragon.....	25.30
Les Mignons de Porc au Poivre Vert.....	25.30
Les Mignons de Porc Crème Champignons.....	25.30
Le Steak de Porc Gratiné au Munster, Sauce au Riesling	25.60
Le Rôti de Porc Roulé aux Herbes [1]	25.60
Le Rôti de Porc Forestière [1]	25.60
Le Rôti de Porc Charcutière [1]	25.60
Le Rôti de Porc à l'Hongroise [1]	25.60
La Selle de Porcelet Rôtie [1]	26.50

La Volaille

La Bouchée à la Reine	22.90
Le Filet de Poulet Farci au Chèvre et aux Herbes Fraîches, Sauce au Romarin [1].....	27.50
Le Filet de Poulet Farci aux Pistaches et Raisins Secs, Sauce au Sauternes [1]	27.50
Le Filet de Poulet Farci à la Ricotta et à la Pancetta, Sauce Brune à la Sauge [1]	27.50
La Brochette de Poulet Grillée sur Mesclun de Salade	23.60
Le Suprême de Pintade à la Fine Farce aux Herbes Fraîches [1]	26.60
Les Cuisses de Canard à l'Orange [1].....	26.60

L'Agneau

Le Navarin d'Agneau Printanière [1]	25.40
Le Gigot d'Agneau au Jus de Romarin [1].....	28.30

Le Gibier

Les Tranches de Gigue de Chevreuil Rôties au Four à Charbon de Bois Josper®	Prix de Saison
Le Steak de Biche aux Cerises du Nord	Prix de Saison
Le Ragoût de Marcassin	Prix de Saison
Les Cuisses de Lièvre en Civet à la Luxembourgeoise	Prix de Saison

LES VIANDES (SUITE)

Le Veau

Le Mignon de Veau Archiduc	34.30
Le Mignon de Veau à l'Estragon.....	34.30
Le Mignon de Veau aux Pleurotes.....	34.30
Le Mignon de Veau aux Deux Poivres	34.30
Le Mignon de Veau au Porto.....	34.30
Le Mignon de Veau en Croûte avec sa Sauce au Porto [1].....	30.90
Le Rôti de Veau Prince Orloff [1]	28.80
La Poitrine de Veau Farcie [1]	25.40
Le Carré de Veau Forestière [1]	30.80
Le Carré de Veau Braisé à la Bière [1]	30.80
Le Carré de Veau Crème Champignons [1]	30.80
La Noix de Veau Forestière [1]	30.50
La Noix de Veau Braisée à la Bière [1].....	30.50
La Noix de Veau Crème Champignons [1]	30.50
La Noix de Veau Charcutière [1].....	30.50
La Langue de Veau au Madère.....	29.00
La Blanquette de Veau à l'Ancienne [1]	29.00
Le Cordon Bleu Crème Champignons.....	28.50
Le Cordon Bleu Brideler Stuff.....	29.20

Le Boeuf

La Carbonnade à la Flamande [1].....	26.70
Les Roulades de Boeuf Grand-Mère [1]	24.30
Le Goulasch à l'Hongroise [1].....	24.90
Le Rôti de Filet de Boeuf Choron.....	34.30
Le Rôti de Filet de Boeuf Béarnaise.....	34.30
Le Rôti de Filet de Boeuf au Poivre Vert	34.30
Le Rôti de Filet de Boeuf Bordelaise	34.30
Le Rôti de Bœuf Braisé à la Bourguignonne [1].....	26.10
L'Entrecôte Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail [1]	32.10
Le Faux-Filet Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail [1]	32.10

LES DESSERTS

L'Assiette de Fromages	12.20
"Mummentaart" (Tarte Couverte aux Pommes, Raisins Secs et Cannelle) [1]	7.50
La Tarte aux Fruits	5.80
La Tarte Tatin Tiède.....	10.70
La Tarte aux Noix [1]	10.70
Le Key Lime Pie [1]	10.570
La Crème Caramel [1]	9.00
L'Ile Flottante	9.00
Le Fondant au Chocolat, Crème Anglaise au Caramel [1]	10.80
La Mousse aux Fraises [1]	9.10
La Mousse au Chocolat	9.10
La Mousse Marbrée au Chocolat Amer et à l'Orange [1]	9.70
La Verrine de Mousse au Fromage Blanc à la Pulpe d'Abricot, Croûtons Caramélisés [1].....	9.80
Le Véritable Pudding aux Pommes, Crème Anglaise à la Cannelle [1]	8.00
La Salade de Fruits Frais	11.20
L'Assiette de Fruits Frais et Sorbets au Coulis de Framboise	12.50
La Soupe de Fruits à la Menthe et au Miel.....	11.20
Le Tiramisu Maison à l'Amaretto [1]	10.20
La Verrine de Tiramisu Maison aux Fruits Rouges [1]	11.60
L'Assiette de Mignardises 'Namur'	14.40

LES GLACES

La Coupe Panaché	9.30
La Dame Blanche	11.00
La Coupe Brideler Stuff	11.20
La Coupe Forêt Noire au Kirsch	11.40
Le Parfait Maison au Grand Marnier	11.30
Le Parfait Maison au Marc de Bourgogne aux Raisins Secs Marinés	12.00
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise	11.30
Les Profiteroles Glacées à la Sauce Chaude au Chocolat	12.10
L'Omelette Norvégienne [1]	11.40
La Cassata 'Namur'	12.40
Le Vacherin 'Namur' au Coulis de Framboise.....	12.60

LE CAFE

Le Choix de Café ou Thés à volonté.....	4.00
Le Choix de Café ou Thés à volonté avec Petits Fours	9.00

QUELQUES COMPOSITIONS DE MENUS POUR VOUS INSPIRER

Menu à 40.70

La Crème de Légumes
Le Jambon Mixte à Discretion avec Pommes Frites et Salade
La Tarte Maison

Menu à 41.50

« Kirmeszopp »
La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites et Salade
La Glace Panachée

Menu à 38.40

La Crème de Brocoli
Les Roulades de Bœuf Grand-Mère avec Purée Maison et Choux de Bruxelles
La Tarte aux Cerises

Menu à 43.60

Le Consommé Royale
Les Mignons de Porc à l'Estragon avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché
La Crème Caramel

Menu à 44.70 [1]

La Crème de Tomates au Basilic Frais
Le Rôti de Porc Forestière avec Pommes Parisiennes et Légumes du Marché
Le Key Lime Pie

Menu à 46.00

La Crème de Maïs à la Chiffonnade de Jambon Cru Frit
Le Cordon Bleu de Veau Crème Champignons avec Pommes Frites et Salade
La Mousse au Chocolat

Menu à 47.10

Le Carpaccio de Betteraves Rouges au Raifort Frais
L'Escalope de Poulet la Provençale avec Pâtes au Beurre et Salade
« Mummentaart »

Menu à 52.60

(à partir de 30 Personnes)
La Tarte à l'Oignon
« Ham am Hee » (Jambon Cuit au Foin) avec Choucroute, Fèves de Marais et Pommes Sautées
La Coupe Brideler Stuff

Menu à 54.00

La Salade de Chicon à l'Orange, Pomme Rouge, Graines de Courge et Huile de Noisette
Le Suprême de Pintade à la Fine Farce aux Herbes Fraîches avec Pommes Dauphines et Légumes
Le Tiramisu Maison à l'Amaretto

Menu à 53.90 [1]

Le Feuilleté aux Champignons Frais Sautés à l'Echalote
La Selle de Porcelet Rôtie avec Haricots Verts et Rösti
La Salade de Fruits Frais

Menu à 59.30 [1]

Le Filet de Sandre sur Fondue de Poireaux
Le Filet de Poulet à la Ricotta et à la Pancetta, Sauce à la Sauge avec Pommes Purée et Légumes du Marché
La Mousse Marbrée au Chocolat Amer et à l'Orange

Menu à 58.70 [1]

La Soupe de Poissons avec sa Rouille
Le Rôti de Veau Prince Orloff avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché
Les Profiteroles Glacées à la Sauce au Chocolat Chaude

Menu à 62.50 [1]

La Salade du Marché aux Poissons
Le Carré de Veau Crème Champignons Pommes Amandines et Légumes du Marché
L'Omelette Norvégienne

Menu à 65.20

La Quiche Lorraine
Le Sorbet à la Normande
Le Croustillant de Scampi et Saumon à la Méditerranéenne avec Riz et Légumes du Marché
L'Assiette de Fruits Frais et Sorbet au Coulis de Framboise

Menu à 65.90 [1]

Soupe à l'Oignon
« Kale Plat » (Assiette au Pâté Campagnard, Pâté au Riesling, Gelée Paysanne et Jambon du Pays)
La Noix de Veau Braisée à la Bière avec Purée Maison et Carottes à la Crème
L'Ile Flottante

Menu à 73.30

Le Consommé Mimosa
Le Filet de Cabillaud au Cerfeuil
Les Cuisses de Canard à l'Orange avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché
Le Vacherin Glacé 'Namur' au Coulis de Framboise

Menu à 75.20 [1]

Le Consommé à l'Alsacienne
Le Filet de Saumon Bellevue
L'Entrecôte Rôtie Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail avec Pommes Amandines et Légumes du Marché
La Cassata 'Namur'

Menu à 78.10 [1]

La Salade Grand Bleu
Le Rôti de Filet de Bœuf Bordelaise avec Pommes Parisiennes et Légumes du Marché
L'Assiette de Fromages
Le Parfait Maison au Marc de Bourgogne aux Raisins Secs Marinés

Menu à 81.20

L'Oxtail Clair au Sherry
Le Filet de Sandre Rôti à l'Huile d'Olive Extra-Vierge
Le Sorbet Poire à l'Eau-de-Vie de Poire Williams
Le Mignon de Veau en Croûte avec Pommes Amandines et Légumes du Marché, Sauce au Porto
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise

Menu à 89.30

Le Consommé à la Brunoise de Légumes
Le Feuilleté de Scampi et Saumon à la Méditerranéenne
Le Sorbet Framboise à l'Eau-de-Vie de Framboise
Le Mignon de Veau aux Pleurotes avec Pommes Croquettes et Légumes du Marché
L'Assiette de Mignardises 'Namur'