

Liste de Prix pour Banquets 2010-1

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions vivement pour votre intérêt à notre Restaurant et pour la confiance dont vous nous témoignez. Suite à votre demande nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre « Liste de prix pour banquets ». Voici quelques propositions. Vous avez libre choix de composer votre menu au gré de votre fantaisie.

Nous vous prions de nous communiquer votre choix de menu une semaine à l'avance. Dans votre intérêt et dans l'intérêt de vos invités nous acceptons
un maximum de deux menus différents par banquet.
*** = au moins 12 couverts pour ce plat.**

Prix valable 30 jours.
Service et T.V.A. compris.

Fermé le mercredi.

Nos entrées froides

Terrine de campagne et ses crudités	10,75
Terrine de gibier (en saison)	* 13,00
Assiette de jambon d'Ardenne	15,00
Melon de Cavailon et jambon cru Luxembourgeois Lisanto	18,50
Tranche de foie gras et toast	26,25
Cocktail aux crevettes roses	17,75
Tomate aux crevettes roses	15,50
Médailon de saumon en belle vue	* 18,50
Saumon doux fumé, sauce raifort	21,75
Terrine de poissons	* 15,00
Bavarois de saumon fumé	* 16,00
Carpaccio de bœuf	19,50

Nos potages

Crème de légumes du marché	5,25
Crème de cerfeuil	* 5,50
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* 5,50
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 7,25
Consommé royal	* 5,50
Consommé mimosa	* 5,50
Consommé aux petits légumes	* 5,50
Consommé aux pâtes	* 5,50
Velouté aux volailles	* 8,00
Oxtail clear au Sherry	* 8,00
Soupe aux oignons croûtons et fromage	* 7,75
Minestrone alla Milanese	* 7,75
Bisque de homard Fine Champagne	9,00

Nos salades (en entrée)

Assiette de crudités	9,50
Salade de filet de canard fumé	16,00
Salade de poissons fumés	19,50
Salade de scampis à l'orange	18,00
Salade de chèvre chaud aux noix	13,50
Salade Ardennaise	13,75
(croûtons, lardons, pommes de terre, oeuf dur, french dressing)	
Salade aux fromages	12,50
Salade niçoise	12,25
(salade, pommes de terre, haricots verts, oeuf, anchois, thon)	
Salade riche	19,00
(salade, saumon et scampis tièdes, garnitures)	
Salade gourmande	24,50
(poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampis tièdes, garnitures)	

2 banquets 2010-1

Nos entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons de Paris	17,00
Feuilleté aux escargots à la crème d'ail	15,00
Flan aux crevettes sur coulis homardine	* 10,50

Flan de poireaux sur coulis rouge	* 9,50
Toast aux champignons frais	14,00
Quiche lorraine	* 10,75
Bouchée à la reine	* 13,50
Bouquet d'asperges vertes et blanches vinaigrette (en saison)	17,50
Asperges vertes et blanches et jambon d'Ardennes (en saison)	21,00
Feuilleté d'asperges au saumon fumé (en saison)	21,00
Asperges gratinées roulés à la pancetta (en saison)	17,50
Lasagne de saumon au gratin	* 16,00
Ravioli au saumon fumé, sauce parmesan	* 14,00

Nos poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise	* 20,75
Escalope de saumon sauce homardine	20,75
3 filets de sole sauce fines herbes	27,00
2 filets de sole sauce fines herbes	18,50
3 filets de sole sauce aux crevettes	28,00
2 filets de sole sauce aux crevettes	19,50
3 filets de sole fourrés de saumon fumé	28,00
2 filets de sole fourrés de saumon fumé	19,50
Trilogie du poissonnier avec 3 sauces différentes	* 30,00
Duo de saumon et sandre aux deux sauces	* 25,00
Suprême de barbue à la ciboulette	* 20,50
Escalope de turbot au champagne	* 30,50
Filet de Saint-pierre sauce verte	23,50
Filet de beryx aux petits légumes	23,50
Scampis au curry	17,50
Scampis à l'ail	17,50
Feuilleté aux fruits de mer	* 21,50
Médailillon de lotte à l'américaine	* 25,00
Paupiettes de plie soufflées au saumon	22,00
Filet de sandre à la crème	23,00
Filet de sébaste au beurre rouge	21,50
Roulés de filets de pangasius	* 16,00
Filet de bar sauce aux peperonis	* 22,00

Nos entremets

Possibilité d'ajouter entre l'entrée et le plat principal	
Un sorbet selon votre goût :	
Sorbet citron au champagne	2,75
Sorbet pommes au Calvados	2,75
Sorbet citron au Campari	2,75
Sorbet citron au Limoncello	2,75
Sorbet pamplemousse	2,75
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	* 3,25

3 banquets 2010-1

Nos plats de résistance

Rôti de veau crème champignons	* 20,75
Rôti de veau mariné au vin blanc	* 20,75
Noix de veau prince Orloff	* 21,25
Emincé de veau Zurichois	20,25
Carré de veau aux échalotes	* 20,75

Mignons de veau aux champignons des bois	* 27,00
Cordon bleu de veau maison	21,25
Rôti de boeuf piqué au lard fumé	* 19,00
Rôti de boeuf mariné au vin rouge	* 19,00
Filet de boeuf sauce Béarnaise	* 26,00
Filet de boeuf sauce poivre vert	26,00
Filet de boeuf Wellington	* 27,00
Emincé de filet de bœuf	21,50
Magret de canard à l'orange	21,75
Magret de canard au poivre	21,75
Cuisses de canard sauce à l'estragon	* 21,75
Gigot d'agneau à l'ail	* 21,75
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence	27,00
Carré de porc sauce Robert	* 17,75
Mignons de porc aux champignons sauvages	19,50
Rôti de porc prince Orloff	* 19,50
Cuisses de lapin grand-mère	* 18,50

Avec ces plats nous vous proposons selon votre choix :
 Pommes croquettes, pommes Berny, pommes dauphines, pommes rissolées, gratins dauphinois, pommes noisettes, pommes frites, pommes rösti, pâtes, etc
 3 sortes de légumes et salade.

Nos spécialités luxembourgeoises

Judd mat Gaardebounen, Speckgromperen	19,00
Choucroute garnie avec 6 sortes de viandes, pommes au lard	20,75
Jambonneau cuit (Eisbein), choucroute, pommes au lard	18,00
Jambon de porcelet fumé, pommes rissolées, flageolets + 2 légumes	* 19,25
Langue de bœuf, sauce Madère, pommes nature, prunes et raisins, haricots verts	* 18,00
Jambon cru et cuit, pommes frites, salade	19,00
Jambon cuit chaud, pommes au lard, fèves des marrais	* 21,00
Bouchée à la reine, pommes frites, salade	18,25

Nos spécialités

Rognons de veau à la moutarde de Meaux	22,00
Ris de veau braisé à la crème	25,00
Casserole Bräiläffel, (ris de veau et rognons de veau)	24,00

Avec ces plats nous vous proposons :
 Riz créole, 3 sortes de légumes frais et salade

4 banquets 2010-1

Nos plats de gibiers (en saison)

Noisettes de chevreuil	* Prix du jour
Gigue de chevreuil Grand-veneur	* Prix du jour
Noisettes de biche	* Prix du jour
Ragoût de marcassin au vieux Bordeaux	* Prix du jour
Civet de lièvre à la Luxembourgeoise	* Prix du jour
Râble de lièvre à l'ancienne	* Prix du jour
Cuisses de lièvres à la moutarde	* Prix du jour

Avec ces plats nous vous proposons :
 Compote de pommes ; Spätzle au beurre ;
 Chou rouge ; Croquettes de macaroni

Nos desserts

Parfait glacé - goût au choix : Cointreau, Café, Rhum Grand-Marnier, Mirabelle, etc	petits fours *	
	9,25	
Soufflé glacé Grand-Marnier	petits fours *	
	9,25	
Omelette Norvégienne	petits fours *	
	10,25	
Bombe glacée aux 3 parfums et sauce vanille fours	petits fours *	8,50
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours	
	9,25	
Assiette de sorbets et fruits exotiques	petits fours *	
	13,75	
Assiette de sorbets et fruits frais	petits fours *	
	12,75	
Mousse aux deux chocolats	petits fours	
	7,00	
Dame blanche	petits fours	
	7,00	
Glace vanille aux framboises tièdes	petits fours	
	8,50	
Glace aux trois parfums chantilly	petits fours	
	6,25	
Coupe de sorbets aux trois goûts	petits fours	
	6,25	
Flan à la vanille ou citron	petits fours *	
	6,00	
Crème brûlée	petits fours	
	8,00	
Coupe colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours	
	7,00	
Sorbet citron au champagne	petits fours	
	7,00	
Schwarzwälder Kirschen crème	petits fours *	
	7,00	
Berceau en glace (baptême)	petits fours *	
	10,25	
Agneau pascal (communion)	petits fours *	
	10,25	
Pigeons en glace (noces)	petits fours *	
	10,25	
Corne d'abondance et ses fruits en glace et sorbet fours	petits fours *	18,50
Macédoine de fruits frais	petits fours *	
	7,25	
Tarte pommes, cerises, quetsch, abricots		* 4,00
Café tasse		2,00
Café espresso		2,00
Café à volonté		3,00
Pièce montée le kg		* 33,00
Schwarzwälder Kirschkuchen le kg		* 28,00
Baumkuch le kg		* 52,00