

Menus pour nocces 2010-1

M e n u à 55,00 €

Le melon de Cavailon et le jambon d'Ardennes

**

La crème Argenteuil

**

Le carré de porc sauce Robert

Les pommes dauphines

La promenade au jardin

**

Les pigeons en glace

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 58,00 €

La salade de scampis à l'orange

**

Le consommé mimosa

**

La noix de veau prince Orloff

Les pommes dauphines

Les légumes du marché

**

Les pigeons en glace

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 56,25 €

Le cocktail aux crevettes roses

**

Le consommé royal

**

Le rôti de veau mariné au vin blanc

Les pommes dauphines

La balade du jardin

**

Les pigeons en glace

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 57,00 €

Le consommé aux petits-légumes
**
Les paupiettes de filets de sole aux crevettes
(2 filets de sole par personne)
Le riz créole
**
Le jambon de porcelet fumé à l'ancienne
Le gratin dauphinois
Les légumes de la saison
**
Les pigeons en glace
Les petits-fours
**
Le café à volonté

M e n u à 64,50 €

Le velouté aux volailles
**
Le filet de sébaste au beurre rouge
Le riz créole
**
Le magret de canard
La sauce à l'orange
Les pommes dauphines
Le choix de légumes
**
L'omelette Norvégienne
Les petits-fours
**
Le café à volonté

M e n u à 60,25 €

Le consommé mimosa
**
L'escalope de saumon sauce homardine
Le riz créole
**
Le rôti de veau crème champignons
Les pommes croquettes
La promenade au jardin
**
Les pigeons en glace
Les petits-fours
**
Le café à volonté

M e n u à 72,75 €

Le bavarois au saumon fumé

**

Le duo de poissons

- L'escalope de saumon à la sauce homardine

- Le filet de sandre aux petits légumes

Le riz créole

**

Les mignons de porc aux champignons sauvages

Le gratin dauphinois

Les légumes du primeur

**

Le nougat glacé au coulis d'oranges

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 72,50 €

La bisque de homard fine-Champagne

**

Les roulés de filets de pangasius

Le riz créole

**

Le filet de bœuf

La sauce Béarnaise

Les pommes dauphines

La garniture du potager

**

La corne d'abondance et
ses fruits en glace et / ou en sorbet

Les petits-fours

**

Le café à volonté

Les 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
Choix de fromages	7,50

Baumkuch le kg	52,00
Pièce Montée le kg	33,00
Schwarzwälder Kirschkuchen le kg	28,00
Couronne en croquant pour le gâteau	20,00 - 30,00
Poupée des jeunes mariés pour le gâteau suivant modèle	18,00 - 25,00

après le menu, vers minuit : - facturé par assiette

Buffet de jambon cuit et cru, salade ou melon de cavailon	13,00
Soupe à l'oignon	7,75

Arrangements de fleurs pour la décoration de la table
suivant grandeur et selon saison, la pièce 20,00 - 28,00

Nuit blanche (jusqu'à 3 h du matin) Taxe communale 15,00
(demande écrite faite par nos soins)

L'impression des menus est à la charge du client.

Nos prix s'entendent en Euro service et TVA inclus.

Prix valable 30 jours.

Si vous désirez un plat ou une préparation spécial, des menus végétariens, pâtes, fromages, etc. qui ne sont pas repris, veuillez nous contacter s.v.pl.

Les potages, entrées, plats et desserts peuvent être changés dans les menus. Pour les prix consultez la liste ou bien contactez nous s.v.pl.

* = au moins 12 couverts pour ce plat

Nos entrées froides

Assiette de jambon d'Ardennes	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
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)	* 5,50
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 7,25
Consommé royal	* 5,50
Consommé aux petits légumes	* 5,50
Consommé aux pâtes	* 5,50
Velouté aux volailles	* 8,00
Oxtail clear au Sherry	* 8,00
Bisque de homard Fine Champagne	9,00

Nos salades (en entrée)

Salade de filet de canard fumé	16,00
Salade de poissons fumés	19,50
Salade de scampis à l'orange	18,00
Salade riche (salades, saumon et scampis tièdes, garnitures)	19,00
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampis tièdes, garnitures)	24,50

Nos entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons	* 17,00
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	17,50
Asperges vertes et blanches et jambon d'Ardennes	21,00
Feuilleté d'asperges au saumon fumé	21,00
Lasagne de saumon au gratin	* 17,00

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 18,50
3 filets de sole sauce aux crevettes	28,00	2 filets 19,50
3 filets de sole fourrés de saumon fumé	28,00	2 filets 19,50
Duo de saumon et sandre aux deux sauces		* 25,00
Suprême de barbue à la ciboulette		* 20,50
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
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 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
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
Magret de canard à l'orange		21,75
Magret de canard au poivre		21,75
Cuisses de canard sauce à l'estragon		* 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
Jambon de porcelet fumé		* 19,25

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 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		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	
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 Kirschencreme	petits fours *	7,00	
Pigeons en glace (noces)	petits fours *	10,25	
Corne d'abondance et ses fruits en glace et sorbet		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	