

# Restaurant de Bräiläffel

Hôtel Jacoby

2, rue du Moulin

L-8380 Kleinbettingen

Tel 39 01 98-1

Fax 38 71 77

[www.hoteljacoby.lu](http://www.hoteljacoby.lu)

[info@hoteljacoby.lu](mailto:info@hoteljacoby.lu)

## Menus pour noces

# 2012

## **M e n u à 54,00 €**

Le melon de Cavailon et le jambon cru luxembourgeois Lisanto

\*\*

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 58,50 €**

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 57,50 €**

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 66,00 €**

Le velouté aux volailles

\* \*

Le filet de sandre à la crème

Le riz créole

\* \*

Le magret de canard

La sauce à l'orange ou au cassis

Les pommes dauphines

Le choix de légumes

\* \*

L'omelette Norvégienne

Les petits-fours

\* \*

Le café à volonté

## **M e n u à 61,00 €**

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 72,00 €**

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 74,00 €**

La bisque de homard fine-Champagne

\* \*

Le bouquet d'asperges vertes et blanches (en saison)

La sauce vinaigrette

\* \*

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	3,00
Sorbet citron au Campari	3,00
Sorbet citron au Limoncello	3,00
Sorbet pommes au Calvados	3,00
Sorbet pamplemousse	3,00
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	*3,50
Assiette de fromages	*8,00

Baamkuch le kg	*54,00
Pièce Montée le kg	*35,00
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 cavaillon	13,50
Soupe à l'oignon	8,75

Arrangements de fleurs pour la décoration de la table

suivant grandeur et selon saison, la pièce	+ - 20,00
--	-----------

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

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

6 noces 2012

## Nos entrées froides

Melon de Cavillon et jambon cru luxembourgeois Lisanto	18,50
Tranche de foie gras et toast	27,50
Cocktail aux crevettes roses	18,00
Médailon de saumon en belle vue	* 18,50
Saumon doux fumé, sauce raifort	22,00
Terrine de poissons	* 15,50
Bavarois de saumon fumé	* 16,00
Carpaccio de bœuf	20,00

## Nos potages

Crème de légumes du marché	5,75
Crème de cerfeuil	* 5,75
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* 5,75
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 7,50
Consommé royal (flan aux œufs)	* 5,75
Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)	* 5,75
Consommé aux petits légumes	* 5,75
Consommé aux pâtes	* 5,75
Velouté aux volailles	* 8,75
Oxtail clear au Sherry	* 8,75
Bisque de homard Fine Champagne	9,50

## Nos salades (en entrée)

Salade de filet de canard fumé	16,00
Salade de poissons fumés	20,00
Salade de scampis à l'orange	18,50

Salade riche (salades, saumon et scampis tièdes, garnitures)	20,25
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampis tièdes, garnitures)	25,50

## 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	14,25
Quiche lorraine	* 11,00
Bouchée à la reine	13,75
Bouquet d'asperges vertes et blanches vinaigrette (en saison)	17,75
Asperges vertes et blanches et jambon d'Ardenne (en saison)	21,25
Feuilleté d'asperges au saumon fumé	21,25
Lasagne de saumon au gratin	* 16,50
Ravioli au saumon fumé, sauce parmesan	* 14,50

7 noces 2012

## Nos poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise	* 21,50		
Escalope de saumon sauce homardine	21,50		
3 filets de sole sauce fines herbes	27,25	2 filets	18,75
3 filets de sole sauce aux crevettes	28,25	2 filets	19,75
3 filets de sole fourrés de saumon fumé	28,25	2 filets	19,75
Duo de saumon et sandre aux deux sauces	* 26,00		
Suprême de barbue à la ciboulette	* 21,00		
Scampis au curry	20,50		
Scampis à l'ail	20,50		
Feuilleté aux fruits de mer	* 22,50		

Paupiettes de plie soufflées au saumon	22,50
Filet de sandre à la crème	24,00
Filet de sébaste au beurre rouge	22,00
Filet de bar sauce aux peperonis	* 22,50

## Nos plats de résistance

Rôti de veau crème champignons	* 22,00
Rôti de veau mariné au vin blanc	* 22,00
Noix de veau prince Orloff	* 22,50
Emincé de veau Zurichois	22,00
Carré de veau aux échalotes	* 22,00
Mignons de veau aux champignons des bois	* 27,75
Rôti de bœuf piqué au lard fumé	* 19,75
Rôti de bœuf mariné au vin rouge	* 19,75
Filet de bœuf sauce Béarnaise	27,00
Filet de bœuf sauce poivre vert	27,00
Filet de bœuf Wellington	* 28,00
Magret de canard à l'orange ou au cassis	22,00
Magret de canard au poivre	22,00
Cuisses de canard sauce à l'estragon	* 22,00
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence	27,50
Carré de porc sauce Robert	* 18,00
Mignons de porc aux champignons sauvages	20,00
Rôti de porc prince Orloff	* 20,00
Cuisses de lapin grand-mère	* 18,50
Jambon de porcelet fumé	* 19,75
Bouchée à la Reine, pommes frites, salade	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 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	*	9,50
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	petits fours	*	10,75
Corne d'abondance et ses fruits en glace et sorbet	petits fours	*	19,00
Macédoine de fruits frais	petits fours	*	7,25
Café tasse			2,00
Café espresso			2,00
Café à volonté			3,00

## Réservation d'un banquet de Noces

	de la future mariée	du futur marié
Nom	_____	_____
Prénom	_____	_____
Adresse	_____	_____
	_____	_____
Téléphone	_____	_____
Date du mariage	_____	

Nombre de personnes +- \_\_\_\_ = \_\_\_\_ adultes + \_\_\_\_ enfants de moins de 12 ans

Pour vous satisfaire pleinement, nous vous recommandons de confirmer (avec la présente fiche) votre réservation rapidement, car celle-ci ne restera effective que durant 30 jours. Passé ces délais nous serions dans l'impossibilité de vous garantir la date de votre choix.

Questions: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, le \_\_.\_\_.201\_\_

\_\_\_\_\_

Signature