

Restaurant de Bräiläffel

2, rue du Moulin

L-8380 Kleinbettingen

Tel +352 39 01 98-1

Fax +352 39 71 77

e-mail [info@hoteljacoby.com](mailto:info@hoteljacoby.com)

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



**Menus  
pour nocces  
2019**

## **M e n u à 57,50 €**

Melon de Cavaillon et le jambon cru luxembourgeois Lisanto

\*\*

Crème Argenteuil

\*\*

Carré de porc sauce Robert

Pommes dauphines

Promenade au jardin

\*\*

Pigeons en glace

Petits-fours

\*\*

Café à volonté

---

---

## **M e n u à 68,25 €**

Salade de scampi à l'orange

\*\*

Consommé mimosa

\*\*

Noix de veau prince Orloff

Pommes dauphines

Légumes du marché

\*\*

Pigeons en glace

Petits-fours

\*\*

Café à volonté

---

---

## **M e n u à 66,00 €**

Cocktail aux crevettes roses

\*\*

Consommé royal

\*\*

Rôti de veau mariné au vin blanc

Pommes dauphines

Balade du jardin

\*\*

Pigeons en glace

Petits-fours

\*\*

Café à volonté

3 noes 2019

## **M e n u à 65,75 €**

Consommé aux petits-légumes

\*\*

Paupiettes de filets de sole aux crevettes

(2 filets de sole par personne)

Riz créole

\*\*

Jambon de porcelet fumé à l'ancienne

Gratin dauphinois

Légumes de la saison

\*\*

Pigeons en glace

Petits-fours

\*\*

Café à volonté

---

---

## **M e n u à 72,50 €**

Velouté de volailles

\*\*

Filet de sandre à la crème

Riz créole

\*\*

Magret de canard

Sauce à l'orange ou au cassis

Pommes dauphines

Choix de légumes

\*\*

Omelette Norvégienne

Petits-fours

\*\*

Café à volonté

---

---

## **M e n u à 70,50 €**

Consommé mimosa

\*\*

Escalope de saumon sauce homardine

Riz créole

\*\*

Rôti de veau crème champignons

Pommes croquettes  
Promenade au jardin

\*\*

Pigeons en glace  
Petits-fours

\*\*

Café à volonté

4 noces 2019

## Entremets

Possibilité d'ajouter entre l'entrée et le plat principal

Un sorbet selon votre goût :

Sorbet citron arrosé au Crémant	3,75
Sorbet citron arrosé au Campari	3,75
Sorbet citron arrosé au Limoncello	3,75
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings	3,75
Sorbet pommes arrosé au Calvados	3,75
Sorbet poire arrosé à la williams	3,75
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	*4,25
Assiette de fromages	*10,50

Baamkuch le kg	*68,00
Pièce Montée le kg	*40,00
Gâteau biscuit mocca ou autre goût, le kg	*40,00
Couronne en croquant pour le gâteau	22,00 - 32,00
Poupée des jeunes mariés pour le gâteau suivant modèle	18,00 - 30,00

Après le menu, vers minuit : - facturé par assiette

Buffet de jambon cuit et cru, salade ou melon de cavaillon	14,00
Soupe à l'oignon	9,75

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 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 spéciale, allergène, 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

5 noces 2019

## Entrées froides

Melon de Cavaillon et jambon cru luxembourgeois Lisanto	14,75
Tranche de foie gras et toast	29,00
Cocktail aux crevettes roses	19,00
Saumon doux fumé, sauce raifort	23,75
Terrine de poissons	* 16,00
Bavarois de saumon fumé	* 16,25
Carpaccio de bœuf	22,50

## Potages

Crème de légumes du marché	6,50
Crème de cerfeuil	* 7,25
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* 6,75
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 9,25
Consommé royal (flan aux œufs)	* 6,75
Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)	* 6,75
Consommé aux petits légumes	* 6,75
Consommé aux pâtes	* 6,75
Velouté de volailles	* 9,50
Oxtail clear au Sherry	* 11,25
Bisque de homard Fine Champagne	13,50

## Salades (en entrée)

Salade de filet de canard fumé	16,50
Salade de poissons fumés	21,50
Salade de scampi à l'orange	20,00
Salade riche (salades, saumon et scampi tièdes, garnitures)	23,00
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures)	27,50

## Entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons	* 18,25
Flan aux crevettes sur coulis homardine	* 13,50
Flan de poireaux sur coulis rouge	* 11,50
Toast aux champignons frais	12,50
Quiche Lorraine	* 13,00
Bouchée à la reine	14,75

Bouquet d'asperges vertes et blanches vinaigrette (en saison)	21,50
Asperges vertes et blanches et jambon luxembourgeois Lisanto (en saison)	23,50
Feuilleté d'asperges au saumon fumé	24,25
Lasagne de saumon au gratin	* 18,00
Ravioli au saumon fumé, sauce Parmesan	* 16,00
Ravioli aux cèpes, sauce crème Porto blanc	* 15,75

6 noces 2019

## Poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise			* 23,50
Escalope de saumon sauce homardine			23,50
3 filets de sole sauce fines herbes	29,00	2 filets	20,00
3 filets de sole sauce aux crevettes	30,00	2 filets	21,00
3 filets de sole fourrés de saumon fumé	30,00	2 filets	21,00
Duo de saumon et sandre aux deux sauces			* 29,00
Dos de cabillaud, sauce vierge			25,25
Scampi au curry OU à l'ail			24,00
Feuilleté aux fruits de mer			* 22,50
Feuilleté aux poissons			* 24,75
Paupiettes de plie soufflées au saumon			23,75
Filet de sandre à la crème			25,75
Filet de sébaste au beurre rouge			24,00
Filet de bar sauce aux pepperoni			* 24,00

## Plats de résistance

Rôti de veau crème champignons		* 24,25
Rôti de veau mariné au vin blanc		* 24,25
Noix de veau prince Orloff		* 25,50
Emincé de veau Zurichois		24,25
Carré de veau aux échalotes		* 27,50
Mignons de veau aux champignons des bois		* 29,50
Rôti de bœuf mariné au vin rouge		* 24,50
Filet de bœuf sauce Béarnaise		32,50
Filet de bœuf sauce poivre vert		32,50
Filet de bœuf Wellington		* 34,50
Magret de canard à l'orange ou au cassis		23,75
Cuisses de canard sauce à l'estragon		* 23,75
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence		29,00
Carré de porc sauce Robert		* 20,00
Mignons de porc aux champignons sauvages		23,50
Rôti de porc prince Orloff		* 22,00
Cuisses de lapin grand-mère		* 19,50
Jambon de porcelet fumé		* 22,00
Suprême de pintade		21,75

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.

7 noces 2019

## Desserts

Parfait glacé – goût au choix : Cointreau, Café, Rhum	
Grand Marnier, Mirabelle, etc	petits fours * 9,25
Soufflé glacé Grand Marnier	petits fours * 10,50
Omelette Norvégienne	petits fours * 10,50
Bombe glacée aux 3 parfums	petits fours * 9,50
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours 9,25
Assiette de sorbets et fruits frais	petits fours * 13,75
Assiette de dessert (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat noir, Apfelstrudel, glace et sorbet)	petits fours * 18,00
Grande assiette du pâtissier (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat noir, Apfelstrudel, bavarois, profiterole, glace et sorbet)	petits fours * 21,00
Mousse aux deux chocolats	petits fours 7,25
Dame blanche	petits fours 7,25
Glace vanille aux framboises tièdes	petits fours 9,00
Coupe de sorbets aux trois goûts	petits fours 6,50
Crème brûlée	petits fours 8,25
Coupe Colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours 7,25
Pigeons en glace	petits fours * 13,00
Corne d'abondance et ses fruits en glace et sorbet (à partir de 25 personnes)	petits fours * 28,00
Macédoine de fruits frais	petits fours * 7,50
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	_____	_____
e-mail	_____	
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