



**Menus
pour
communions**

2020

M e n u à 58,00 €

Le melon de Cavaillon et le jambon cru luxembourgeois Lisanto

**

La crème Argenteuil

**

Le carré de porc sauce Robert

Les pommes dauphines

La promenade au jardin

**

L'agneau pascal

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 69,75 €

La salade de scampi à l'orange

**

Le consommé mimosa

**

La noix de veau prince Orloff

Les pommes dauphines

Les légumes du marché

**

L'agneau pascal

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 67,75 €

Le cocktail aux crevettes roses

**

Le consommé royal

**

Le rôti de veau mariné au vin blanc

Le gratin dauphinois

La balade du jardin

**

L'agneau pascal

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 66,25 €

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

**

L'agneau pascal

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 73,00 €

Le velouté aux volailles

**

Le filet de sandre à la crème

Le riz créole

**

Le magret de canard

La sauce à l'orange ou aux cassis

Les pommes dauphines

Le choix de légumes

**

L'omelette Norvégienne

Les petits-fours

**

Le café à volonté

M e n u à 72,00 €

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

**

L'agneau pascal

Les petits-fours

**

Le café à volonté

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 Limoncello	3,75
Sorbet citron arrosé au Campari	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	*prix du jour
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 de communion pour le gâteau suivant modèle	18,00 - 30,00

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

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 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**

Entrées froides

Melon de Cavaillon et jambon cru luxembourgeois Lisanto	14,75
Tranche de foie gras et toast	29,50
Cocktail aux crevettes roses	19,25
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)	* 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

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

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			* 25,25
Rôti de veau mariné au vin blanc			* 25,25
Noix de veau prince Orloff			* 26,50
Emincé de veau Zurichois			25,25
Carré de veau aux échalotes			* 28,50
Mignons de veau aux champignons des bois			* 30,50
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
Bouchée à la Reine, pommes frites, salade			19,75
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.

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 et sauce vanille	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, profiterole, 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
Agneau pascal	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
Assiette de fromage		*	10,50
Café tasse			2,50
Café espresso			2,50
Café à volonté			3,50

Si vous souhaitez apporter un gâteau par vos soins, nous mettrons le matériel nécessaire au service à votre disposition et nous faisons la découpe et le service.

Nous facturerons 3 € par personne.