



Restaurant de Bräiläffel  
2, rue du Moulin L-8380 Kleinbettingen  
Tel +352 39 01 98-1 Fax +352 39 71 77  
info@hoteljacoby.lu  
[www.hoteljacoby.lu](http://www.hoteljacoby.lu)

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 proposons d'établir un menu et vous informons de choisir un maximum de deux menus différents. Merci de nous communiquer vos choix de menus définitifs au plus tard 10 jours avant votre événement. Afin de préparer votre repas dans les meilleures conditions, nous vous demandons de confirmer le nombre de convives aux plus tard 48h avant votre repas. Les repas confirmés seront facturés.

\* = un minimum de 12 personnes pour ce plat.

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

Fermé le mardi soir et le mercredi.

1 banquet 2022

## Entrées froides

Terrine de campagne et ses crudités	11,75
Terrine de gibier (en saison)	*prix du jour
Melon de Cavaillon et jambon cru Luxembourgeois Lisanto	15,50
Assiette Luxembourgeoise (jambon, pâté, gelée de porcelet)	* 16,00
Tranche de foie gras et ses accompagnements	29,50
Cocktail aux crevettes roses	20,00
Tomate aux crevettes roses	18,00
Saumon doux fumé, sauce raifort	24,00
Terrine de poissons	* 16,00
Bavarois de saumon fumé	* 16,25
Carpaccio de bœuf	23,00
Tartare de tomates au basilic	9,50
Carpaccio de betteraves	8,50

## Potages

Crème de légumes du marché	7,00
Crème de cerfeuil	* 7,75
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* 9,25
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 9,25
Consommé royal (flan aux œufs)	* 7,75
Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)	* 7,75
Consommé aux petits légumes	* 7,75
Consommé aux pâtes	* 7,75
Velouté de volailles	* 9,50
Oxtail clear au Sherry	* 11,25
Soupe à l'oignon croûtons et fromage	* 9,75
Cappucino de potiron (en saison)	* 8,50
Bisque de homard Fine-Champagne	* 15,50
Gaspacho de tomate et garnitures	* 9,00

## Salades (en entrée)

Assiette de crudités	10,00
Salade de filet de canard fumé	17,00
Salade de poissons fumés	* 22,00
Salade de scampi à l'orange	20,50
Salade de chèvre chaud	18,50
Salade Ardennaise (croûtons, lardons, pommes de terre, œuf dur, french dressing)	17,75
Salade Niçoise (p. de terre, haricots verts, œuf, anchois, thon)	14,00
Salade riche (saumon et scampi tièdes, garnitures)	* 23,50
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures)	* 27,50
Salade César (poulet grillé, parmesan, anchois)	* 18,75

## Entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons de Paris	* 18,25
Feuilleté aux escargots à la crème d'ail	16,25
Flan aux crevettes sur coulis homardine	* 14,50
Flan de poireaux sur coulis rouge	* 11,50
Toast aux champignons frais	13,25
Quiche Lorraine	* 13,50
Bouchée à la reine	* 15,50
Bouquet d'asperges vertes et blanches vinaigrette (en saison)	prix du jour
Asperges vertes et blanches et jambon Lisanto (en saison)	prix du jour
Feuilleté d'asperges au saumon fumé (en saison)	prix du jour
Asperges gratinées roulées à la pancetta (en saison)	prix du jour
Lasagne de saumon	* 18,50
Ravioli aux cèpes, sauce crème Porto blanc	* 16,25
Ravioli au saumon fumé, sauce Parmesan (min 4 personnes)	* 16,50
Raviole ouverte de St Jacques et scampi	* 20,00

## Poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise	* 24,50
Escalope de saumon sauce homardine	* 24,50
3 filets de sole sauce fines herbes 31,00 2 filets	* 22,00
3 filets de sole sauce aux crevettes 32,00 2 filets	* 23,00
3 filets de sole fourrés de saumon fumé 32,00 2 filets	* 23,00
Trilogie du poissonnier avec 3 sauces différentes	* 33,50
Duo de saumon et sandre aux deux sauces	* 30,50
Dos de cabillaud, sauce vierge	* 26,50
Scampi au curry OU à l'ail	24,50
Feuilleté aux fruits de mer	* 23,50
Feuilleté aux poissons	* 26,75
Médailon de lotte à l'Armoricaine	*prix du jour
Paupiettes de plie soufflées au saumon	* 25,75
Filet de sandre à la crème	* 26,25
Filet de sébaste au beurre rouge	* 25,50
Filet de bar sauce aux pepperoni	* 25,00
Daurade Royal	*prix du jour
Filet de St Pierre	*prix du jour

## Entremets

Possibilité d'ajouter entre l'entrée et le plat principal un sorbet selon votre goût :	
Sorbet citron arrosé au Crémant	4,25
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings	4,25
Sorbet citron arrosé au Limoncello ou Campari	4,25
Sorbet pommes arrosé au Calvados	4,25
Sorbet poire arrosé à la Williams	4,25
Sorbet Colonel arrosé à la Vodka	4,25
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	* 4,75

## Plats de résistance

Rôti de veau crème champignons	* 25,50
Rôti de veau mariné au vin blanc	* 25,50
Noix de veau prince Orloff	* 27,50
Emincé de veau Zurichois	25,50
Carré de veau aux échalotes	* 29,00
Mignons de veau aux champignons des bois	* 30,50
Cordon bleu de veau maison, crème champignons	25,00
Rôti de bœuf mariné au vin rouge	* 26,50
Filet de bœuf sauce Béarnaise	34,50
Filet de bœuf sauce poivre vert	34,50
Filet de bœuf Wellington, sauce au choix	* 36,50
Carbonade de bœuf à la Flamande	* 19,50
Magret de canard à l'orange ou au cassis	25,25
Cuisses de canard sauce à l'estragon	* 23,75
Gigot d'agneau à l'ail	* 24,25
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence	* 31,00
Carré d'agneau en croûte d'olive et jus à la sauge	* 31,00
Carré de porc sauce Robert	* 22,00
Mignons de porc aux champignons sauvages	* 25,00
Rôti de porc prince Orloff	* 23,00
Cuisses de lapin Grand-mère	* 19,50
Suprême de pintade	* 22,25

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.

## Spécialités luxembourgeoises

Judd mat Gaardebounen, Gromperen mat Gréiwen	21,50
Choucroute garnie avec 6 sortes de viandes, pommes au lard	25,50
Jambonneau cuit (Eisbein), choucroute, pommes au lard	23,00
Jambon de porcelet fumé, pommes rissolées, flageolets	* 23,50
Langue de bœuf, sauce Madère, pommes nature, salade mixte	21,00
Jambon cru et cuit, pommes frites, salade	22,50
Jambon cuit chaud, pommes au lard, fèves des marais	* 24,00
Bouchée à la Reine, pommes frites, salade	20,75
Boudin noir, pommes purée, compote de pommes (en saison)	18,25
Kuddelfleck, sauce tomates	17,50

## 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 au pain d'épices	* prix du jour
Cuisses de lièvres à la royal	* prix du jour
Avec ces plats nous vous proposons :	
Compote de pommes, chou rouge, croquettes de macaroni	

## Nos desserts

Parfait glacé – goût au choix : Cointreau, fraises, rhum	
Grand-Marnier, mirabelle, etc	petits fours * 10,25
Soufflé glacé, goût au choix	petits fours * 10,75
Omelette Norvégienne	petits fours * 11,25
Bombe glacée aux 3 parfums et sauce vanille	petits fours * 10,75
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours 9,75
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, bavaoïis, profiterole, glace et sorbet)	petits fours * 21,00
Mousse aux deux chocolats	petits fours 8,75
Dame blanche	petits fours 8,00
Glace vanille aux framboises tièdes	petits fours 9,50
Glace aux trois parfums chantilly	petits fours 7,00
Trilogie de sorbets	petits fours 7,00
Crème brûlée	petits fours 9,00
Coupe Colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours 7,75
Macédoine de fruits frais	petits fours * 8,25
Tarte pommes, cerises, quetsch, abricots	* 4,75
Assiette de fromage	* 12,50
Prix approximatifs, tous les gâteaux et libellés sont commandés chez un pâtissier	
Agneau pascal (communion)	petits fours * 13,00
Pièce montée, le kg	* 40,00
Gâteau biscuit mocca ou autre gout, le kg	* 40,00
Baamkuch, le kg	*prix du jour
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.	
Café tasse, café espresso	2,50
Café à volonté	3,50
Arrangements de fleurs pour la table suivant grandeur la pièce	+ - 20,00