



2, rue du Moulin L-8380 Kleinbettingen

Tel +352 39 01 98-1 info@hoteljacoby.lu 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 ».

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 14 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 7 jours avant votre repas. Les repas confirmés seront facturés.

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

#### Nuit blanche

La nuit blanche est à demander au moins 1 mois en avance. Avec la nuit blanche vous avez la possibilité de fêter jusqu'à 3 heures du matin. Un supplément de 500 € sera facturé en cas de non-respect de l'heure. Coût de la nuit blanche est à 100 €. Frais de service après 1h : 25 € / heure / serveur

#### Possibilité de louer la salle de banquets ou le restaurant exclusive

Si vous désirez louer la salle ou le restaurant exclusive, ceci est lié à une consommation minimum de 4000 €. Si la somme de 4000 € n'est pas atteinte le manquant sera facturé en tant que location de salle. Le restaurant se réserve le droit de refuser la demande pour certaines dates. La location exclusive du jardin n'est pas possible.

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

Fermé le mardi et le mercredi.

## Entrées froides

|  |               |
|--|---------------|
| Terrine de campagne et ses crudités                        | 12,75         |
| Terrine de gibier (en saison)                              | *prix du jour |
| Melon de Cavaillon et jambon cru Luxembourgeois Lisanto    | 18,75         |
| Assiette Luxembourgeoise (jambon, pâté, gelée de porcelet) | * 17,00       |
| Tranche de foie gras et ses accompagnements                | prix du jour  |
| Cocktail aux crevettes roses                               | 20,50         |
| Saumon doux fumé, sauce raifort                            | 24,00         |
| Terrine de poissons  | * 16,75       |
| Bavarois de saumon fumé                                    | * 16,75       |
| Carpaccio de bœuf  | 23,00         |
| Tartare de tomates au basilic végétan                      | 9,50          |
| Carpaccio de betteraves végétan                            | 8,75          |

## Potages

|   |         |
|---|---------|
| Crème de légumes du marché végétarien             | 7,50    |
| Crème de cerfeuil végétarien                      | * 8,75  |
| Crème Argenteuil (asperges)(en saison) végétarien | * 9,50  |
| Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé      | * 11,25 |
| Consommé royal (flan aux œufs)                    | * 8,25  |
| Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)      | * 8,25  |
| Consommé aux petits légumes                       | * 8,25  |
| Consommé aux pâtes                                | * 8,25  |
| Velouté de volailles                              | * 9,50  |
| Oxtail clear au Sherry                            | * 13,00 |
| Soupe à l'oignon croûtons et fromage végétarien   | * 9,75  |
| Cappucino de potiron (en saison) végétarien       | * 9,75  |
| Bisque de homard Fine-Champagne                   | * 21,50 |
| Gaspacho de tomate et garnitures végétan          | * 9,25  |

## Salades (en entrée)

|  |         |
|--|---------|
| Assiette de crudités végétarien  | 10,25   |
| Salade de filet de canard fumé   | 18,25   |
| Salade de poissons fumés   | * 22,50 |
| Salade de scampi à l'orange  | 22,00   |
| Salade de chèvre chaud végétarien  | 19,25   |
| Salade Ardennaise (croûtons, lardons, p. de terre, œuf dur)  | 17,75   |
| Salade Niçoise (p. de terre, haricots verts, œuf, anchois, thon)   | 17,25   |
| Salade riche (saumon et scampi tièdes, garnitures)   | * 24,00 |
| Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures) | * 28,50 |
| Salade César (poulet grillé, parmesan, anchois)  | * 19,25 |

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

## Entrées chaudes

|   |              |
|---|--------------|
| Barquette de ris de veau et champignons de Paris              | * 18,75      |
| Feuilleté aux escargots à la crème d'ail                      | 16,25        |
| Flan aux crevettes sur coulis homardine                       | * 16,50      |
| Flan de poireaux sur coulis rouge végétarien                  | * 11,75      |
| Toast aux champignons frais végétarien                        | 13,75        |
| Quiche Lorraine   | * 13,75      |
| Bouchée à la reine  | * 17,75      |
| 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 au jambon (en saison)              | prix du jour |
| Ravioli aux cèpes, sauce crème Porto blanc végétarien         | * 16,75      |
| Ravioli au saumon, sauce Parmesan (min 4 personnes)           | * 17,25      |
| Raviole ouverte de St Jacques et scampi                       | * 22,75      |

## Poissons en plat

|   |               |
|---|---------------|
| Escalope de saumon sauce hollandaise ou sauce homardine | * 27,50       |
| 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       | * 35,75       |
| Duo de saumon et sandre aux deux sauces                 | * 32,25       |
| Dos de cabillaud, sauce vierge                          | * 27,75       |
| Scampi au curry ou à l'ail                              | 25,25         |
| Feuilleté aux poissons                                  | * 31,25       |
| Médaille de lotte à l'Armoricaine                       | *prix du jour |
| Paupiettes de plie soufflées au saumon 3 filets         | * 34,50       |
| Filet de sandre à la crème                              | * 27,25       |
| Filet de sébaste au beurre rouge                        | * 27,25       |
| Filet de bar sauce aux pepperoni                        | * 26,75       |
| 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  | 4,50   |
| Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings  | 4,50   |
| Sorbet citron arrosé au Limoncello ou Campari  | 4,50   |
| Sorbet pommes arrosé au Pommodos   | 4,50   |
| Sorbet poire arrosé à la Williams  | 4,50   |
| Sorbet Colonel arrosé à la Vodka   | 4,50   |
| Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool                              | * 5,00 |
| * = un minimum de 12 personnes pour ce plat.   |        |

## Plats de résistance

|   |              |
|---|--------------|
| Rôti de veau crème champignons                          | * 26,25      |
| Rôti de veau mariné au vin blanc                        | * 26,25      |
| Noix de veau prince Orloff                              | * 27,50      |
| Emincé de veau Zurichois                                | 26,25        |
| Carré de veau aux échalotes                             | * 29,00      |
| Mignons de veau aux champignons des bois                | * 31,25      |
| Cordon bleu de veau maison, crème champignons           | * 26,25      |
| Rôti de bœuf sauce Bordelaise                           | * 28,50      |
| Filet de bœuf sauce Béarnaise ou sauce poivre vert      | 39,50        |
| Filet de bœuf Wellington sauce Béarnaise ou poivre vert | * 41,50      |
| Carbonade de bœuf à la Flamande                         | * 19,75      |
| Magret de canard à l'orange ou au cassis                | 29,75        |
| Cuisses de canard sauce à l'estragon ou à l'orange      | * 25,25      |
| Gigot d'agneau à l'ail                                  | * 25,00      |
| Noisettes d'agneau aux herbes de Provence               | * 35,00      |
| Carré d'agneau en croûte d'olive et jus à la sauge      | * 35,00      |
| Carré de porc sauce Robert                              | * 23,25      |
| Mignons de porc aux champignons sauvages                | * 25,50      |
| Rôti de porc prince Orloff                              | * 23,75      |
| Secreto de porc Ibérique, sauce échalotes               | * 27,75      |
| Suprême de poulet                                       | * 23,75      |
| Risotto avec champignons végétarien                     | 22,75        |
| Tajine de légumes et couscous végétan                   | 21,25        |
| Plat végétarien du moment végétarien                    | prix du jour |

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 | 25,75   |
| Jambon de porcelet fumé, pommes rissolées, flageolets      | * 25,00 |
| Langue de bœuf fumé, sauce Madère, pommes purée, salade    | 22,75   |
| Jambon cru et cuit, pommes frites, salade                  | 24,00   |
| Jambon cuit chaud, pommes au lard, fèves des marais        | * 24,50 |
| Bouchée à la Reine, pommes frites, salade                  | 24,50   |
| Boudin noir, pommes purée, compote de pommes (en saison)   | 21,75   |

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

## 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 |
| 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 * 12,75 |
| Soufflé glacé, goût au choix  | petits fours * 10,75 |
| Omelette Norvégienne  | petits fours * 13,75 |
| Nougat glacé au coulis d'oranges  | petits fours 12,00   |
| Assiette de sorbets et fruits frais   | petits fours * 13,75 |
| Trio gourmand d'après votre choix   | petits fours * 14,25 |
| Quattro gourmand d'après votre choix  | petits fours * 18,00 |
| (Choix entre : crème brûlée, mousse au chocolat, panna cotta, profiterole, salade de fruits et parfait glacé) |                      |
| Assiette de dessert (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat noir, profiterole, glace et sorbet)          | petits fours * 19,25 |
| Mousse au chocolat noir   | petits fours 9,25    |
| Dame blanche  | petits fours 8,75    |
| Glace vanille aux framboises tièdes   | petits fours 9,50    |
| Glace aux trois parfums chantilly   | petits fours 7,25    |
| Trilogie de sorbets   | petits fours 7,00    |
| Crème brûlée  | petits fours 11,25   |
| Coupe Colonel (sorbet citron + Vodka)   | petits fours 7,75    |
| Macédoine de fruits frais   | petits fours * 8,75  |
| Tarte pommes, cerises, quetsch, abricots  | * 5,75               |
| Assiette de fromage   | * 18,00              |
| 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                                      | 2,75      |
| Café à volonté   | 3,50      |
| Arrangements de fleurs pour la table suivant grandeur la pièce | + - 30,00 |

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