

Restaurant de Bräiläffel
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.

Réservez des chambres à **l'Hôtel Jacoby,** juste à côté du restaurant et profitez pleinement de votre fête.
Prix valable 30 jours. Service et T.V.A. compris.
Fermé le mardi et le mercredi.

Entrées froides

Terrine de campagne et ses crudités		15,25
Terrine de gibier (en saison)	*	17,50
Melon de Cavaillon et jambon cru Luxembourgeois Lisanto		19,25
Assiette Luxembourgeoise (jambon, pâté, gelée de porcelet)	*	19,50
Tranche de foie gras et ses accompagnements		prix du jour
Cocktail aux crevettes roses		22,50
Saumon doux fumé, sauce raifort		24,50
Terrine de poissons	*	17,75
Bavarois de saumon fumé	*	17,75
Carpaccio de bœuf		24,00
Tartare de tomates au basilic végan		11,50
Carpaccio de betteraves végan		10,50

Potages

Crème de légumes du marché végétarien		9,50
Crème de cerfeuil végétarien	*	12,50
Crème Argenteuil (asperges)(en saison) végétarien	*	13,00
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	*	14,75
Consommé royal (flan aux œufs)	*	10,50
Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)	*	10,50
Consommé aux petits légumes	*	10,50
Consommé aux pâtes	*	10,50
Velouté de volailles	*	13,50
Oxtail clear	*	15,75
Soupe à l'oignon croûtons et fromage végétarien	*	12,50
Cappucino de potiron (en saison) végétarien	*	12,50
Bisque de homard Fine-Champagne	*	23,50
Gaspacho de tomate et garnitures végan	*	11,75

Salades (en entrée)

Assiette de crudités végétarien		12,00
Salade de filet de canard fumé		20,25
Salade de poissons fumés	*	24,50
Salade de scampi à l'orange		24,50
Salade de chèvre chaud végétarien		23,00
Salade Ardennaise (croûtons, lardons, p. de terre, œuf dur)		18,50
Salade Niçoise (p. de terre, haricots verts, œuf, anchois, thon)		19,50
Salade riche (saumon et scampi tièdes, garnitures)	*	26,75
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures)	*	29,75
Salade César (poulet grillé, parmesan, anchois)	*	19,75

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

Entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons de Paris	*	19,25
Feuilleté aux escargots à la crème d'ail		16,75
Flan aux crevettes sur coulis homardine	*	18,25
Flan de poireaux sur coulis rouge végétarien	*	13,25
Toast aux champignons frais végétarien		14,50
Quiche Lorraine	*	15,75
Bouchée à la reine	*	18,75
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	*	17,75
Ravioli au saumon, sauce Parmesan (min 4 personnes)	*	18,25
Scampi au curry ou à l'ail		25,00
Feuilleté aux poissons	*	32,25

Poissons en plat

Escalope de saumon sauce hollandaise ou sauce homardine	*	34,50
2 ou 3 filets de sole sauce fines herbes		*prix du jour
2 ou 3 filets de sole sauce aux crevettes		*prix du jour
2 ou 3 filets de sole fourrés de saumon fumé		*prix du jour
Trilogie du poissonnier avec 3 sauces différentes	*	42,25
Duo de saumon et sandre aux deux sauces	*	37,25
Dos de cabillaud, sauce vierge	*	35,00
Médaillon de lotte à l'Armoricaine		*prix du jour
Paupiettes de plie soufflées au saumon 3 filets		*prix du jour
Filet de sandre à la crème	*	34,50
Filet de sébaste au beurre rouge	*	34,50
Filet de bar sauce aux pepperoni	*	34,50
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		6,50
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings		6,50
Sorbet citron arrosé au Limoncello ou Campari		6,50
Sorbet pommes arrosé au Pommodos		6,50
Sorbet poire arrosé à la Williams		6,50
Sorbet Colonel arrosé à la Vodka		6,50
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	*	7,00

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

Plats de résistance

Rôti de veau crème champignons	*	28,50
Rôti de veau mariné au vin blanc	*	28,50
Noix de veau prince Orloff	*	29,50
Emincé de veau Zurichois		29,25
Carré de veau aux échalotes	*	29,50
Mignons de veau aux champignons des bois	*	39,50
Cordon bleu de veau maison, crème champignons	*	28,50
Rôti de bœuf sauce Bordelaise	*	29,75
Filet de bœuf sauce Béarnaise ou sauce poivre vert		44,50
Filet de bœuf Wellington sauce Béarnaise ou poivre vert	*	46,00
Joue de veau à la bière	*	36,00
Magret de canard à l'orange ou au cassis		29,75
Cuisses de canard sauce à l'estragon ou à l'orange	*	25,75
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence	*	41,00
Carré d'agneau en croûte d'olive et jus à la sauge	*	41,00
Carré de porc sauce Robert	*	25,25
Mignons de porc aux champignons sauvages	*	29,50
Rôti de porc prince Orloff	*	26,25
Secreto de porc Ibérique, sauce échalotes	*	30,50
Suprême de poulet	*	25,00
Risotto avec champignons végétarien		24,75
Tajine de légumes et couscous végan		22,00
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		24,50
Choucroute garnie avec 6 sortes de viandes, pommes au lard		28,00
Jambon de porcelet fumé, pommes rissolées, flageolets	*	27,50
Langue de bœuf fumé, sauce Madère, pommes purée, salade		25,00
Jambon cru et cuit, pommes frites, salade		27,25
Jambon cuit chaud, pommes au lard, fèves des marais	*	25,50
Bouchée à la Reine, pommes frites, salade		26,50
Boudin noir, pommes purée, compote de pommes (en saison)		24,00

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

Nos plats de gibiers (en saison)

Noisettes de chevreuil	* prix du jour
Noisettes de biche	* prix du jour
Ragoût de marcassin	* 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

Grillade



Nombre de participants: les grillades sont organisées pour un minimum de 12 personnes.
Lieu:
Par beau temps : la grillade se fait au jardin et le
repas est pris à l'extérieur.
Par mauvais temps : une table est dressée à l'intérieur pour accueillir les invités.
Toutes les grillades sont accompagnées de salade
mixte, salade de pommes de terre, salade de carottes et 3 sauces.
Possibilités de variations végétariennes.

Grillade classique 65,00

- Brochettes de poulet
- Spareribs
- Saucisses (Grillinger, Blanne Jang)
- Lard maigre mariné
- T-Bone Steak de bœuf

Avec Poissons +20,00

- Scampi à l'ail
- Dorade Royale
- Saumon

Barbecue and Beer 100,00

- Grillade
- 9 Bières en Dégustation
- Boissons soft et café inclus

1 Fût de bière Bettener 20 ltr en pompe à bière 180,00

Nos desserts

Parfait glacé – goût au choix : Cointreau, fraises, rhum			
Grand-Marnier, mirabelle, etc	petits fours	*	14,25
Omelette Norvégienne	petits fours	*	15,25
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours	*	14,75
Trio gourmand d'après votre choix	petits fours	*	22,00
Quattro gourmand d'après votre choix	petits fours	*	26,50
(Choix entre : crème brulée, mousse au chocolat, panna cotta, profiterole, salade de fruits et parfait glacé)			
Mousse au chocolat noir	petits fours	*	12,25
Dame blanche	petits fours		11,50
Glace vanille aux framboises tièdes	petits fours		11,75
Glace aux trois parfums chantilly	petits fours		10,75
Trilogie de sorbets	petits fours		10,25
Crème brûlée	petits fours	*	12,25
Coupe Colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours		9,75
Macédoine de fruits frais	petits fours	*	12,75
Tarte pommes, cerises, quetsch, abricots, rhubarbe		*	8,75
Tarte pommes ou quetsch avec 1b glace et chantilly		*	13,25
Assiette de fromage		*	27,00
Prix approximatifs, tous les gâteaux et libellés sont commandés chez un pâtissier			
Agneau pascal (communion)	petits fours	*prix du jour	
Gâteau biscuit mocca ou autre gout, le kg		*prix du jour	
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	3,50
Café à volonté	4,25
Arrangements de fleurs pour la table suivant grandeur la pièce	+- 30,00

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