

Bienvenue

Au LOGIS GOURMET & RELAX HÔTEL

*“DE LA SÛRE”*****

membre des LOGIS DE LUXEMBOURG



Restaurant

“COMTE DE GODEFROY”

*56 Ans au Service
de nos hôtes*

*Edité par la Famille
Van der Aar/Streumer*

Tél. 839110 - Fax 899101

Internet: www.hotel-de-la-sure.lu

E-mail: info@hotel-de-la-sure.lu

***Votre réception , fête , dîner , buffet , présentation , baptême
 , mariage , party-service , etc .***

Cher client ,

Situé dans le cadre romantique des Ardennes et surplombant le village , qui est un des plus beaux sites du Grand-Duché , loin du bruit et du trafic , au milieu du parc naturel « Öwersauer » , près du centre nautique du Lac de la Haute Sûre . Une situation unique avec style , à laquelle vous et vos hôtes , rien ne vas vous manquer .

En atmosphère privé tel que business , notre restaurant COMTE GODEFROY mérite déjà beaucoup d'années de sa réputation solide . Fêtes , mariages , party`s et réceptions , mais également des réunions , congrès , séminaires , expositions sont par nous , petit à petit et avec beaucoup de soin jusqu'au plus petit détail , pourvu .

*Une fête , un dîner , une réception ou événement reste toujours
 « travail sûr mesure »*

Même si pas absolument nécessaire , nous avons préférence de vous rencontrer personnellement dans notre établissement .

Suite à vos désirs et notre diversité de possibilités que notre Brigade de Cuisine vous peut proposer , pouvons nous réaliser à ces fins un programme (menu) parfait au désirs .

Nous vous demandons d'avance de fixer un rendez-vous , pour pouvoir discuter vos plans pendant la consommation d'une boisson et que vous pourriez en même temps utile tentez l'ambiance de nos restaurant .

Sur les pages suivantes , vous trouverez déjà quelques unes de nos possibilités .

Avec les meilleures salutations ,

*La Direction et toute leur équipe
 VAN DER AAR / STREUMER*

Salles avec charmes

Notre Hôtel possède plusieurs salles .

Dépendant du nombre de personnes et du programme , nous vous suggérons la salle adéquate .La salle sera déterminé en accord selon vos désirs .

Pour des manifestations , comme grands mariages etc. , nous vous proposons la Salle « PAALSBAU » à Noertrange , qui est l'idéal jusqu'à 100 personnes , dans un cadre unique intérieur que extérieur , grand parking , cuisine équipé , vestiaire , wc , petite salle à côté , grill extérieur pour été avec espace groupe

Demandez – nous pour une visite ? Vous allez être surpris .

Réception et/ou fêtes de famille

Simple ou extraordinaire , suivant vos désirs pouvons nous définir votre réception ou fête de famille .

Arrangements florales , pâtisserie et gâteaux spéciales , cocktail de bienvenue , café avec gâteau , musique (orchestre ou DJ) snacks et boissons , nous nous adaptons à vos désirs .Egalement pour des réceptions ou soirées très spéciaux êtes vous donc chez nous à la bonne adresse .

Réunions , conférences , présentations

Egalement ici nous sommes très flexible .Pour des grands ou petits sociétés , les désirs peuvent y être adaptés .

Pour des événements plus grands , nous vous proposons les salles de la « MAISON DU PARC » , à 300 mètres de l'hôtel , qui sont complètement équipés , où entre autre vous avez la possibilité pendant les breaks de faire :

*une visite de l'ancienne draperie avec présentation de production ,
de visiter l'exposition du Parc Naturel ,*

la possibilité d'achat dans le magasin sur les produits du Parc.

Sur place même , nous pouvons compléter les breaks par pause-café ,

lunch léger avec produits du terroir , selon vos désirs .

Pour les groupes de travail , quelques salles ou pourquoi pas par beau temps extérieurement au bord de la Sûre , sont à votre disposition .

Dîners

Le choix est à vous . Un menu servi avec élégance , un buffet chaud/ou froid , même un simple lunch , petit-déjeuner , tartine , tout sera défini jusqu'au dernier point.

Animation

Vous cherchez une animation adéquate pour votre manifestation , nous pourrions vous aider dans cette recherche , pour artistes , bands , actif outdoor , etc.

Offre de Prix

Nous pouvons vous faire une offre de prix suivant vos désirs sans aucun engagement .

Nous vous offrons:

Service :

- * *une équipe dynamique à votre service*
- * *une bonne ambiance dans une situation calme au coeur du Parc Naturel "Öwersauer"*
- * *une réception avec un accueil chaleureux*
- * *une brasserie avec 80 places qui invite à passer des moments agréables avec petite restauration*
- * *un bar: le coin de la rencontre*
- * *un restaurant gastronomique de style sur 2 niveaux avec 80 places, pour passer une étape gourmande*
- * *une terrasse panoramique sur 2 niveaux au pied du château au milieu de la nature avec 80 places*
- * **2005 nouvelle salle multimedia- galerie- exposition des produits régionaux**

Confort :

- * *14 chambres originales dans un "Look" moderne tout confort (en annexe)*
- * *9 chambres luxueuses dans différents styles à l'hôtel dont 5 avec massage douche et hammam privé et 4 avec des luxes whirlpool-jacuzzi privé. Ils ont toutes un équipement à caractère écologique , ainsi avec business bureau (raccord ISDN / ANALOGUE)*
- * *1 suite pour des événements spéciaux (mariage , etc.)*
- * *chambres de familles (duplexées)*
- * *chambres Anti-allergiques*
- * *chambres avec lits 220 cm long*
- * *chambre écologique*

Gastronomie :

- * *une carte de restaurant gastronomique créative et diversifiée*
- * *plats végétariens*
- * *plats diététiques, lactaire, etc. sur demande*
- * *carte enfants*
- * *Quinzaines à thèmes pendant toute l'année et des menus adaptés*
- * *Menu Surprise et week-ends gastronomiques avec ou sans vins adaptés*
- * *Sélections de champagnes, vins blancs, rouges et rosés de grands crus servis en bouteille et au verre*

Service Traiteur :

- * *"DE LA SÛRE" Party + Buffet Service vous sert ses spécialités à domicile!*
Nous aimerions bien vous conseiller.
- * *Menus groupes, fêtes familiales , repas d'affaires dans toutes fourchettes de prix*

- * *Service Traiteur hors saison*
- * *Organisation de Banquets (location salle, matériels, fleurs et musiques, etc.)*
- * *Menus ou Buffets avec boissons comprises à des prix-*

Sports et Loisirs :

- * *tout neuf « LE WELLNESS »*
- * *cours de cuisine (semaine de démonstrations: fileter des poissons, désosser le gibier, etc.)*
- * *propositions d'achat de produits dans notre région*
- * *service bagage pour les randonneurs, cyclistes et v.t.t. (d'un hôtel à l'autre, demandez notre brochure)*
- * *SPECIALIZED Mountain-Bike Center avec location et vente (info Hôtel)*
- * *chaque vendredi 9.00 heures: tour en v.t.t guidé (SUR DEMANDE MIN 10 PERSONNES)*
- * *chaque lundi 10.00 heures: promenade (SUR DEMANDE MIN 10 PERSONNES)*
- * *chaque vendredi 22.00 heures, promenade de nuit guidée (SUR DEMANDE MIN 10 PERSONNES)sauf weekends fériés ET ÉTÉ POUR SECHERESSE*
- * *chaque mardi et mercredi Moto-Tour guidé à travers des petites routes presque oubliées (SUR DEMANDE MIN 10 PERSONNES)*
- * *chaque 1^{ier} mercredi du mois, soirée «around the clock » (info hotel)*
- * *apprentissage de golf au terrain de golf à Clervaux (info Hôtel)*
- * *Golf-Grennfee au terrain de golf de Clervaux (info Hôtel)*
- * *Arrangement fitness dans le complexe "TECHNOGYM SPORT ET MUSCULATION A L' Hôtel)*
- * *Visites organisées de: brasserie, maison du parc, draperie, centrale d'énergie et centrale d'eau Sebes, fabrique de bougies.*
- * *jeux de familles*
- * *coin de jeu pour enfants intérieur et pleine de jeux extérieure*
- * *chaque samedi matin dégustation de vin dans notre cave à vin (SUR DEMANDE MIN 10 PERSONNES)*

Ecologie :

- * *un esprit de travail écologique (économie d'énergie:100 critères respectés)*
- * *triage des déchets*
- * *moins de lavage, par information au client*
- * *récupération de chaleur pour le préchauffage de l'eau*
- * *Système bus pour l'énergie*
- * *demandez pour voir le dossier*

Bon Cadeau :

Pourquoi pas offrir un dîner aux chandelles , avec boissons comprises , ou un arrangement d'hôtel ou chambre de luxe avec bain bulles ou douche-massage avec hammam . Demandez-nous !

TARIFS

Pour bien commencer la journée!

Le Buffet Petit-Déjeuner 18,00

Café, Thé, Chocolat Chaud, Infusions ...

Jus d'orange, Lait, ...

Pain Noir, Brun, Blanc, ...

Petits pains Blancs et Gris, ...

Palette Surprise sucrée, Biscottes, Knäckebrot, ...

Diverses Confitures, Miel, Fromage Blanc et Doux, ...

Beurre au chocolat, granulé chocolat, ...

Différentes charcuteries, Pâtes, Plateau de Fromages, ...

Yaourt, Fromage Blanc ...

Müesli, Fruits secs, ...

Corbeille de Fruits frais, ...

Bio-produits: Céréales

Messieurs, laissez votre épouse se reposer et réservez une table pour le petit-déjeuner

**OU une tasse de café + mini croissant, pain chocolat
et couque suisse 4.50.-**

Menus séminaires

Menus type

"Lunch"

Exemple 1

Potage
Escalopine de sandre
mi-cuit au coulis
d'herbes vertes
Panaché de sorbets
Café

Exemple 2

Potage
Suprême de Volaille
Bonne femme , Riz
aux Légumes
Salade de fruits frais
Café

Uniquement formule
boissons comprises :
au choix (bière, eau,
..... 2 par personne)



*Dans tous les types de
forfaits sont compris
- 1 accueil café le jour
de l'arrivée
- 1 ou 2 pauses café
par jour (matin et/ou
après-midi)*

Menus type "Business"

Exemple 1

Vrai jambon crû du Parc
Naturel Öwersauer
Jambon en Crôte VUM
SEI ou
Médaillont de Boeuf ,
sauce au 4 poivres
Parfait Maison

Uniquement formule
boissons comprises : -
1 Kir

- Vins blanc: Pinot Gris
Grand Cru de la Moselle
Vin rouge: Domaine des
Combes Hautes
(Minervois)

Exemple 2

Terrine de saumon fumé
aux concassé de tomates
et balsamic
Mignon de veau à la
Crème aux Champignons
sauvages et tagliatelles
d'épeautre ou
Cassiolette du Parc selon
les themes du mois
Fantaisie au chocolat
"Transfert" et coulis de
fruits rouges

Uniquement formule
boissons comprises :
- 1 Coupe

- Vin blanc : Chateau
Anniche (Bordeaux)
Vin rouge : Cabernet
Merlot
(Australie) Importation
directe

Menus type "Prestige"

Exemple 1

Tartare de saumon fumé extra doux
garnie ou
Alliance de la Mer , sauce Natua
Sorbet
Duo de Bœuf et VEau à l'infusion
d'herbes , jardinière de légumes ou
Tournedos Rossini au jus de Porto
Délice du Pâtissier garnie

Uniquement formule boissons
comprises :

- 1 cocktail maison et amuses
- Vins blancs : Chardonnay
Sauvignon Australie
- Vins rosés: Pinot Noir de la
Moselle
- Vins rouges : Chateau Haut-
Villars (Bordeaux Fronsac)

Exemple 2

Salade tiède Gourmande ou
Raviole de homard parfumé au
porto
Sorbet
Filet de magret de canard au
poivres assorties ou
Wellington de Boeuf au jus des
arômes
Beignet de Chèvre frit
Palette Gourmande
de la Brigade

Uniquement formule boissons
comprises :

- 1 cocktail Comte Godefroy
maison et amuses
- Vins blancs : Riesling Grand
premier cru de la Moselle
- Vins rosés: Chateau Landerau (
Bordeau)
- Vins rouges : Chateau de
Davenay (Rully 1er cru)

Tarifs séminaires

Pour les personnes sans logement

<p>■ <i>Accueil & break</i> : 22.00 €</p> <p><i>Accueil & 2 break</i> : 29.00 €</p> <p><i>Accueil & petit déjeuner</i> : 22.00 €</p>	<p>■ <u><i>Repas du soir de type "Prestige"</i></u></p> <p><i>Sans boissons</i> : 58.00 €</p> <p><i>Avec boissons</i> : 76.00 €</p>
<p>■ <u><i>Repas de midi (Lunch)</i></u></p> <p><i>Sans boissons</i> : 35.00 €</p> <p><i>Avec boissons</i> : 48.00 €</p>	<p>■ <u><i>Repas du soir de type "Business"</i></u></p> <p><i>Sans boissons</i> : 42.00 €</p> <p><i>Avec boissons</i> : 58 €</p>

FORFAIT FORFAITAIRES SEMINAIRES I

compris:

1 nuité en logement chambre Type C confort dans notre maison Logis des Chevaliers avec douche / WC, miroir cosmétique, sèche-cheveux, minibar, WIFI - signe sur HOTSPOT sans CODE, TV, coffre-fort,...

usage gratuit :ROCK SPA/TECHNOGYM fitness/musculation/baby-foot/tennis de table

accueil café le jour de l'arrivée
 buffet petit-déjeuner
 salle de séminaire
 léger lunch 3 services
 dîner 4 services
 2 pause café
 boissons non alcoolisées dans la salle de séminaire

Forfait « BUSINESS » au prix de 181.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 211.00

Forfait « PRESTIGE » au prix de 201.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 231.00

Chambre double à usage seul + 35.00 €/ jour en weekend/saison/fériés, 25.00 € / jour en semaine

avec un supplément de **20.00 €** au lieu de **25.00 €** par personne et par jour, nous pouvons offrir **douche massage bain turque dans la chambre Type F**

avec un supplément de **25.00 €** au lieu de **35.00 €** par personne et par jour, nous pouvons offrir **une chambre de luxe avec jacuzzi dans la chambre Type E**

avec un supplément de **30.00 €** au lieu de **45.00 €** par personne et par jour, nous pouvons offrir **la chambre unique FLY TO THE MOON, avec le 1er lit suspendu basculant en EUROPE avec jacuzzi pour deux et douche massage et un bain turque.**

FORFAIT FORFAITAIRES SEMINAIRES II

compris:

1 nuitée en chambre type C à l'hôtel ou en annexe
(douche-wc-lavabo corian/sèche-cheveux/tv/radio
réveil/coffre-fort/minibar)
à l'hôtel téléphone/ligne isdn-analogue pour ordinateur

usage gratuit :ROCK SPA/TECHNOGYM fitness/musculation/baby-foot/tennis de table

accueil café le jour de l'arrivée
buffet petit-déjeuner
salle de séminaire 1/2 journée
dîner 4 services
1 pause café
boissons non alcoolisées dans la salle de séminaire

Forfait « BUSINESS » au prix de 145.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 161.00

Forfait « PRESTIGE » au prix de 161.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 179.00

Chambre double à usage seul + 35.00 €/ jour en weekend/saison/fériés, 25.00 € / jour en semaine

avec un supplément de **20.00 €** au lieu de **25.00 €** par personne et par jour, nous pouvons offrir **douche massage bain turque dans la chambre Type F**

avec un supplément de **25.00 €** au lieu de **35.00 €** par personne et par jour, nous pouvons offrir **une chambre de luxe avec jacuzzi dans la chambre Type E**

avec un supplément de **30.00 €** au lieu de **45.00 €** par personne et par jour, nous pouvons offrir **la chambre unique FLY TO THE MOON, avec le 1er lit suspendu basculant en EUROPE avec jacuzzi pour deux et douche massage et un bain turque.**

FORFAIT FORFAITAIRES SEMINAIRES III

compris:

accueil café le jour de l'arrivée
salle de séminaire
léger lunch 3 services
dîner 4 services
2 pause café
boissons non alcoolisées dans la salle de séminaire

Forfait « BUSINESS » au prix de 101.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 131.00

Forfait « PRESTIGE » au prix de 121.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 151.00

FORFAIT FORFAITAIRES SEMINAIRES IV

compris:
 accueil café le jour de l'arrivée
 salle de séminaire
 léger lunch 3 services
 2 pause café
 boissons non-alcoolisées dans la salle de séminaire

Forfait « LUNCH » au prix de 64.00 euro par personne par jour en chambre double avec boissons 77.00

FORFAIT FORFAITAIRES SEMINAIRES V

compris:
 accueil café le jour de l'arrivée
 salle de séminaire 1/2 journée
 1 pause café
 boissons non alcoolisées dans la salle de séminaire

au prix de 29.00 euro par personne par jour

Pour pendant le seminaire en salle :

canapés froids variés : 1.95 € par pièce
 canapés chauds variés : 1.55 € par pièce
 sandwich garni : 3.95 € par pièce
 sandwich ouvert : 2.85 € par pièce
 pain surprise farcie : 68.00 €
 morceau de tarte : 4.85 € par pièce
 le buffet petit-déjeuner le matin : 18.00 €
actif sport à midi : VTT +-1 HEURE VERS LE LAC , CANADIEN +-1 HEURE , VTT +- 1 HEURE (MAX 4 HEURES) 254 euro par personne

Location Salle au forfait de : ½ journée 75 euro
 1 journée 88 euro

Salle séminaire :

flipchart: compris
 écran de projection ou tv: compris
 projecteur dias: compris
 Beamer : compris
 tv et video : compris
 WIFI
 Multi – Media Surround Systemeem : compris
 photocopies :1.00 € par copie

Quelques idées de menu's pour vous orienter .

Le Menu Tradition

L'assiette de Pâté ardennaise maison

ou

La Salade tiède "Paysanne"

ou

Le Feuilleté aux Champignons de Paris

Le Faux-Filet "aux mélange de Poivres"

ou

Le Pavé de Filet de Saumon "A la Crème d'Herbes"

L'assortiment de Glaces aux Fruits

ou

La Crème Caramel

45,00

accompagnés des vins adaptés + 21,00

Le Menu Millenium

Le mille-Feuille de Foie Gras et Magret fumé

Ou

La Salade tiède à la Poularde des Ardennes , vinaigrette Balsamico

Le Potage au choix

L'alliance du Pêcheur

Ou

Le Filet de Sandre avec peau sur lit de Tagliatelles d'Epeautre

Le Sorbet Pommes ou Citron Vert

Le Mariage de Filet de Bœuf bardé et Selle de Carré de Veau farcie

Au Jus de Porto

Ou

Les Mignons de Veau au Morilles

Le Croquant léger au Chocolat

Ou

Le Méli-mélo de Parfait Glacé

68,00

accompagnés des vins adaptés + 42,50

Le Menu Touristique
(sauf dimanche et jours fériés)

L'assiette de Jambon cru et cuit "du Parc"

La Poêle « Happy Holiday »
(sauté de Volaille crème champignons aux légumes)

La Pâtisserie Maison

35,95
accompagnés des vins adaptés + 21,00

Le menu à 3 services, eau, vins et café compris à 48,50
(servi les midi , saufs W.E. et jours fériés)

Le Menu Comte Godefroy

Le Potage au Choix (potage poissons avec suppl. 2 euro)

Le Tartare de Saumon "Maison"
Ou
Carpaccio de Saumon à la vinaigrette d'orange

Le Sorbet Pomme verte ou citron vert

L'Harmonie de Veau et Boeuf "Godefroy"

Le Parfait au Chocolat

55,95
accompagnés des vins adaptés + 35,00

Le Menu de la Mer

La Bisque d'Ecrevisses Maison

Le Croustillant aux Saveurs de l'Atlantique

Le Sorbet

La Symphonie de la Mer "selon l'Humeur de la Brigade"

Le méli-mélo de Nougat glacé et Parfait Grand-Marnier

59,95
accompagnés des vins adaptés + 35,00

NOUVEAU :

Le Menu « DECOUVERTE A L'ENVERS »

Le Noir du Brésil ou le GLECKSTHEI VUM SEI

**Le Petit Gourmand au Goût de TRANSFAIR à la glace de vanille bourbon
et son verre aux Fruits frais de la Saison**

**Le « WELLINGTON » Suivant l'humour de la Brigade arrosé des arômes
de la forêt
en cachette de Strudel de Gratin Dauphinois et Jardinière de légumes frais
du marché**

Le Sorbet Pomme verte

**Le Mosaïque AQUATIQUE saisonale à l'infusion d'herbes Winseler Mix
Risotto d' Epeautre au croquant salé**

La délicieuse Crème Jubilé

Le Cocktail MAGIC DREAMS

68,00.-

chaque service accompagné de vins adaptés +42.50

Le Menu du Parc Naturel “Öwersauer”

*(produits de provenance du parc naturel
et suivant la disponibilité de nos fournisseurs)*

La Crème d’Epeautre “à la Luxembourgeoise”

La Crêpe d’Epeautre farcie à la Mousse de Brochet

ou

Les Maultaschen « vum Séi » à l’alsacienne

ou

L’assiette de fumaisons du Parc Naturel (5 spécialités)

ou

La Salade tiède Paysanne

ou

Entrée Gibier en saison

ou

La POTTHUKE « Vum Séi » (sorte de Galette de Pommes de Terre)

Nouvelle création maison

La CASSOULETTE VUM SEI « suivant nos thèmes »

ou

La Ballottine de Poularde des Ardennes farcie

ou

La Selle de Carré de Porc farcie en crépinette « au Winseler Mix »

ou

L’Harmonie de Carré de Porc soufflé et Médaillon de Bœuf bardé

ou

La Blanquette de Veau en manteau de Crépinette au Jus de Porto

ou

Le Bœuf braisé à la Mode

ou

La paire de Filet de Truite soufflée sur nid de Tagliatelles d’Epeautre à l’infusion d’Herbes

ou

Plat de Gibier en saison

Le Parfait

ou

La Tarte aux Pommes , à la farine d’Epeautre

ou

Les Crêpes d’Epeautre glacé , au chocolat

ou

Le Biscuit Crème au Miel

Le Menu sans entrée ou dessert 42,95 par personne

Le Menu complet 49,95 par personne

Le Menu du Parc Naturel "Öwersauer"

*(produits de provenance du parc naturel
et suivant la disponibilité de nos fournisseurs)*

**Que pour groupes de cars , du dimanche soir au samedi midi
, except. Jours fériés , min. 15 personnes**

La délicieuse CREME d'EPEAUTRE

La Ballottine de Poularde « VUM SEI »

Ou

Selle de Carré de Porc « farcie »

Ou

***POTTHUCKE (Galette de Pommes de Terre au Mettwurst)
(nouvelle création Maison)***

Tarte Maison à base de farine d'Epeautre

Un TEI vum SEI

Au prix exceptionnel de 39,75 .-

Chauffeur de Bus gratuit

Merçi à nos partenaires VUM SEI :

<i>TEI VUM SEI</i>	<i>20A,Duerfstrooss</i>	<i>L-9696 Winseler</i>	<i>Tel :899046</i>	<i>Fax :899046</i>
<i>MAISON DU PARC</i>	<i>15,rte de Lultzhausen</i>	<i>L-9650 Esch-sur-Sûre</i>	<i>Tel :8993311</i>	<i>Fax :899520</i>
<i>GOURMET VUM SEI</i>	<i>15,rte de Lultzhausen</i>	<i>L-9650 Esch-sur-Sûre</i>	<i>Tel :8993311</i>	<i>Fax :899520</i>

*Pour toute information sur la région du Parc Naturel de la Haute-Sûre, n'hésitez pas à contacter la
Maison du Parc à Esch-sur-Sûre, Tél. 89 93 311 Fax 89 95 20 info@naturpark-sure.lu*

Le Menu Pinocchio pour les Ecoles Primaires
suite à un voyage d'école

Choix d'un Plat Principal

Une Consommation

Une Glace avec cadeau surprise

18.50

Adultes 22,00

Pour Nos Petits Amis

Le Steak nature

ou

Pizza

ou

L'Escalope panée

Ou

Hamburger garnie

ou

Les Chicken Nuggets

*(Tous les plats sont accompagnés de Pommes Frites)
mayonnaise et ketchup sur demande*

ou

Les Spaghetti Bolognese

Nous avons installé dans la brasserie pour nos amis un coin enfant avec jeux, et une plaine de jeu

au parking en face de l'Hôtel.

*Pour changer votre bébé, nous avons installé une table à langer dans le 2ème WC dame près de la
réception .*



OFFERTE KOFFIETAFEL

19,50 € p.p.

Koffie en thee
Spa blauw en spa rood
Frisdrank

½ BELEGDE BROODJES met

Rauwe ham
of Gekookte ham
of Gouda kaas
of Pate
of Salami
of Gerookte zalmartaar

INCL. KOPJE SOEP

***Et parce que nous vous accompagnons aussi lors des
jours difficiles,
notre menu enterrement:***

*La Crème d'épeautre du Parc Naturel
Ou
Le Consommé aux Légumes
Ou
La Crème de Légumes*

*La planche jambon crû et cuit du Parc « Öwersauer » Pommes frites – Salade
Ou
Le Rôti de Carré de Porc, Crème Champignons des Bois
Ou
Le Rôti Prince Orloff*

*Garniture :
Gratin Dauphinois
Jardinière de Légumes*

*Tarte Maison
Café à volonté*

35,00 – 37,50 euro par personne

Pour Nos Végétariens

- Gaspacho (1-5-7-8) 10,95 €*
Soupe de Tomates aux herbes (1-7-8) 10,50 €
Tartare de Légumes garni à la vinaigrette d'herbes (3-7-10) 16,95 €
3 Assiette de Crudités en toute variation du Jardinier Saisonnier
(3-7-10) 16,45 €
3 Carpaccio de Tricolores Betteraves/Courgettes
à l'huile épicée tomatée (5) 16,45 €
3 Carpaccio de Tomates/Courgettes à l'huile épicée (5) 16,45 €
3 Salade de Printemps tiède aux oignons, poivrons, champignons
sautés,
croûtons et pépins (1-5-10) 17,75 €
Feuilleté aux Champignons de Paris frais sautés
dans une sauce crème légère (1-3-7) 17,95 €

- Végi-Burger (avec 2 Galettes de Pommes de Terre garnies)*
Pommes Frites 24,50 €
3 Poêle Végétarienne aux herbes (5) 20,95 €
Cassolette Printanière de légumes étuvés à la crème de Curry
Madras (1-7) 21,95 €
Assiette de Légumes végétarienne aux coulis d'herbes (1-7) 20,95 €
3 Nasi Goreng Végé 21,50 €
Trio de Pommes de Terre L, Légumes à la crème,
gratiné au Fromages Bleu danois (1-7) 21,50 €

Menu VERT VEGAN 3 37.50 €

3 Soupe de Tomates aux herbes (1-7-8)

ou

3 Carpaccio de Betteraves Tricolores /Courgettes à l'huile
épicée (5)

3 Poêle Végétarienne aux herbes (5) 20,95 €

3 Variations de Sorbets fruits
en accompagnement de fruits frais saison

Arrangement Réception avec boissons

(à partir de 10 personnes)

« **PRINCESS OPEN BAR** », PAR HEURE 25,00
(bières , boissons non alcoolisées , jus , apéritifs , vins)

ARRANGEMENT RECEPTION **30,25**
(MIN.50 PERSONNES)
BOISSONS A GOGO , SAUF ALCOOLS ETRANGERS .
SALE ET NOISETTES SUR TABLE
DIVERS AMUSES BOUCHE CHAUD ET FROID
CE PRIX EST BASE SUR UNE DUREE DE 1 1/2 HEURE DE RECEPTION .
UN SUPLEMENT DE 7,75.- P.P. EST PRIS EN CHARGE POUR CHAQUE ½ HEURE EN PLUS .

ARRANGEMENT RECEPTION LUXE **36,75**
(MIN.50 PERSONNES)
ACCEUIL AVEC COCKTAIL DE BIENVENUE
BOISSONS A GOGO , SAUF ALCOOLS ETRANGERS .
SALE ET NOISETTES DE LUXE SUR TABLE
DIVERS AMUSES BOUCHE CHAUD ET FROID DE LUXE
CE PRIX EST BASE SUR UNE DUREE DE 1 1/2 HEURE DE RECEPTION .
UN SUPLEMENT DE 7,75 P.P. EST PRIS EN CHARGE POUR CHAQUE ½ HEURE EN PLUS .

ARRANGEMENT DE FETES **39,75**
(MIN.50 PERSONNES)
ACCEUIL AVEC COCKTAIL DE BIENVENUE
BOISSONS A GOGO , SAUF ALCOOLS ETRANGERS .
SALE ET NOISETTES DE LUXE SUR TABLE
DIVERS AMUSES BOUCHE CHAUD ET FROID DE LUXE
A LA FIN , TASSE DE CAFE AVEC PETIT PAIN FARCIE

CE PRIX EST BASE SUR UNE DUREE DE 20.00 HEURE A 24.00 HEURE ,.
UN SUPLEMENT DE 7,75 P.P. EST PRIS EN CHARGE POUR CHAQUE ½ HEURE EN PLUS .

ARRANGEMENT DE FETES LUXE **57,75**
(MIN.75 PERSONNES)
ACCEUIL AVEC COCKTAIL DE BIENVENUE OU CAFE ET PETIT FOURS
BOISSONS A GOGO , SAUF ALCOOLS ETRANGERS .
SALE ET NOISETTES DE LUXE SUR TABLE
DIVERS AMUSES BOUCHE CHAUD ET FROID DE LUXE

+22.00 , NOUS VOUS SERVONS UN DES BUFFETS SOUS INDIQUES :

EUROPEEN

BROCHETTES DE VIANDE
 SAUMON FUME
 CREVETTES ROSES
 AILERON DE POULET ROTIE EPICEE
 SALADE DE FROMAGE
 SALADE DE POMMES DE TERRE
 CRUDITEES
 A LA FIN , TASSE DE CAFE AVEC PETIT PAIN FARCIE

CE PRIX EST BASE SUR UNE DUREE DE 20.00 HEURE A 24.00 HEURE ,.
 UN SUPLEMENT DE 8,75 P.P. EST PRIS EN CHARGE POUR CHAQUE ½ HEURE EN PLUS .

Les petites garnitures pour l'Apéritif

1 ASSORTIMENT DE PETITS SALE	2,50
6 PARTY – SNACKS FRITS	3,60
6 PETITES BOULETTES EPICEES	3,60
6 BOULETTES AUX NOUILLES ET RIZ	3,60
6 BEIGNETS SOUFFLES AU FROMAGE	3,70
MELANGE DE NOIX JAPONNAIS PAR PERSONNE	1,75

Les petits feuilletés pour l'Apéritif

FEUILLETE AU FROMAGE	0,75
FEUILLETE AU POIVRE	0,75
FEUILLETE AU JAMBON CUIT	0,75
FEUILLETE AU HACHE	0,75
FEUILLETE A LA MOUSSE DE VIANDE	0,75
FEUILLETE A LA MOUSSE DE SAUMON	0,80
FEUILLETE AU POISSON	0,80
FEUILLETE VEGETARIEN	0,75
ASSORTIMENT DE 6 PIECES	3,70

LES SAVOURIES

GARNITURE « ORIENTAL » 8 PC. **9,75**
 (DIVERS SORTES DE VIANDE ET POISSONS DANS UNE PATE CROQUANTE)

Canapés « VUM SEI » **1,50 à 2,00**
 (tout avec des produits de nos fermiers du Parc Naturel « ÖWERSAUER »)

Mett de Porc , Filet Americain , Jambon crû , Jambon (crû) cuit , Salami , Salami d'Agneau , Jambon de Marcassin , Jambon de Chevreuil ,Roastbeef ,
 Rôti de Porc , Pâté , Salade de riz d'Epeautre

Canapés « assorties » **1,75 à 2,50**

Selon grandeur et garniture

Mett de Porc , Filet Americain , Jambon crû , Jambon (crû) cuit , Salami , Salami d'Agneau , Jambon de Marcassin , Jambon de Chevreuil , Roastbeef , Rôti divers , Pâtés divers , saumon fumé , truite fumé , thon, crevettes , œufs de lompes , tomates , pizza, quiche , bouché

BUFFET FROID STANDART

CARRE DE PORC ROTI
 ROASTBEEF A L'ANGLAISE
 POULET ROTI
 PATE ET TERRINES MAISON
 JAMBON CRU ET CUIT

SAUCE COCKTAIL ET REMOULADE

SALADES ET CRUDITES DU MARCHE
 SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE NOUILLES
 OEUFS FARCIS

AU PRIX DE 19,50 PAR PERSONNE

BUFFET FROID "FAVORIT"

LE MELON AU JAMBON CRU
 LE JAMBON CUIT FERMIER
 LE JAMBON ET SAUCISSE D'AGNEAU
 LES TERRINES MAISON CAMPAGNARDE
 LE ROASTBEEF A L'ANGLAISE
 LE BLANC DE VOLAILLE "MADAGASCAR"
 LE CARRE DE PORC "FARCI"
 LE ROTIE DE VEAU

LA TOURELLE DE LA MER AVEC: LA SALADE DE TRUITE
 SANDRE ; TRUITE SAUMONNEE

LES TRUITES FUMÉES
 LES OEUFS FARCIS

LES SAUCES: REMOULADE, COCKTAIL, PICATA, RAIFORT

LES SALADES: CRUDITES DU MARCHE DE LIEGE VERTES
 POMMES DE TERRE
 RIZ AU CURRY
 NOUILLES MARRAKECH

AU PRIX DE 25,50 PAR PERSONNE

BUFFET "DE LUXE"

LE JAMBON CRU DES ARDENNES AU MELON
 LE JAMBON CRU CUIT FERMIER
 LE JAMBON ET SAUCISSE D'AGNEAU
 LE JAMBON DE CHEVREUIL ET MARCASSIN
 LES TERRINES PATES, PATE EN CROUTE ET CREME MAISON

LES CUISSES DE POULET ROTIES
 LE ROASTBEEF A L'ANGLAISE
 LE DINDONNEAU "MADAGASCAR"
 LE CARRE DE VEAU ROTI"

LA TOURELLE DE LA MER AVEC: LA SALADE DE TRUITE
 SANDRE ; TRUITE SAUMONEE

LES TRUITES FUMEEES
 LES OEUFS FARCIS

LES SAUCES: REMOULADE, COCKTAIL, PICATA, AIL
 LA VINAIGRETTE CREME ET ORDINAIRE

LES SALADES: CAROTTES, CHOU ROUGE ET BLANC, CHICONS,
 TOMATES, POIVRONS VERTS, FRISEE
 POMMES DE TERRE
 RIZ AU CURRY
 NOUILLES MARRAKECH

AU PRIX DE 30,00 PAR PERSONNE

SUPPL. POTAGE, MAJORATION DE 5,75 PAR PERSONNE

SUPPL. BUFFET DE FROMAGES, MAJORATION DE 7,50 PAR PERSONNE

SUPPL. 1 DESSERT, MAJORATION DE 6,95 PAR PERSONNE

SUPPL. BUFFET DE DESSERT, 8 choix, MAJORATION DE 10,00 PAR PERSONNE

TRIOLOGIE DE MOUSSE AU CHOCOLAT,
 LE GATEAU OPERA ,
 LE TIRAMISU ,
 LA CHARLOTTE MALAKOFF,
 LE PARFAIT MIEL ET CALVADOS
 LE GLACE AU FRUITS ROUGES
 LE NOUGAT GLACE
 LA BOMBE A LA SALADE DE FRUITS FRAIS,
 LA TARTE MAISON,
 LIQUOREUX DES FRUITS DES BOIS,

CREME VANILLE,
 LA CREME CARAMEL,
 PROFITEROLES FARCIES

SUPPL. BUFFET CHAUD, 3 choix, MAJORATION DE 17.50 PAR PERSONNE
 CUISSES DE POULET ROTIE, JAMBON EN CROUTE , RAGOUT DE
 BŒUF BOURGUIGNON, PRINCE ORLOFF, BALLOTINE DE POULARDE,
 BLANQUETTE DE VEAU , RAGOUT DE TRUITE ET SANDRE - GRATIN
 DAUPHINOIS – RIZ PILAF – JARDINIÈRE DE LEGUMES FRAIS
 (OU RAGOUT DE BŒUF BOURGUIGNON – BALLOTINE DE POULARDE)

Les Potages

LA CREME DE LEGUMES DU MARCHE	6,50.-
LA CREME D EPEAUTRE	7,75.-
LE CONSOMME (aux petits Légumes, Royal ou Célestine)	7,75.-
LE POTAGE ESAÛ A LA LUXEMBOURGEOISE (lentilles, légumes taillés)	7,85.-
LA CREME DE VOLAILLE AGNES – SOREL (garni, volaille, champignons)	8,25.-
EERBSENBOULLI COMME PLAT	8,50.-
Avec sa cuillère	suppl . 0,25.-
Bisque Ecrevisses Maison	11,50.-
CREME FROMAGE	8,00.-

Les Entrées froides

L'ASSIETTE DE CRUDITES DU MARCHE	12,50.-
L'OEUF A LA RUSSE	14,00.-
LE PATE MAISON GARNIE	13,95.-
LA TERRINE AU RIESLING EN CROUTE	14,95.-
L'ASSIETTE ARDENNAISE (div. Sortes de charcuteries, crudités, etc.)	15,50.-
LE JAMBON CRU D'ARDENNES AUX ASPERGES (SAISON)	17,50.-
LE JAMBON CRU DES ARDENNES AU MELON	16,95.-
LE JAMBON CRU DU PARC NATUREL ÖWERSAUER	16,45.-
L'ASSIETTE AUX 5 FUMAISONS DU PARC NATUREL	17,50.-
LE CARPACCIO DE BOEUF OU MAGRET AU PARMESAN ET POIVRE	18,50.-
LE TARTARE DE TRUITE	16,75.-
L'ASSIETTE AUX TERRINES DE POISSONS DU LAC.-	16,50.-
LE FILET DE TRUITE FUME	1- 8,75.- / 2- 16,95.-
L'ASSIETTE MAISON HORS D'OEUVRE, SUPPLEMENT FRITES – Salade 6,50.-	17,50.-
LA FAISANDINE AU MYSTERE DES BOIS	17,75.-
LA TERRINE DE CHEVREUIL AU FOIE GRAS	18,75.-
MILLE FEUILLE DE FOIE GRAS MAISON AU MAGRET	21,75.-

Les Salades

LA SALADE FITNESS A LA VINAIGRETTE DE YOGHOURT	16,50.-
LA SALADE PAYSANNE (oignons, lardons, champignons, croûtons)	16,50.-
LA SALADE TIEDE À LA TRUITE ET AU SANDRE	18,75.-
LA SALADE TIEDE DE POULARDE DES ARDENNES AU VINAIGRE BALSAMICO	17,75.-
LA SALADE GOURMANDE DE CHASSE	19,25.-
LA PETITE SALADE GOURMANDE	19,75.-
LA SALADE WALLDORFF (AU BOEUF)	18,00.-
LA SALADE AUX CHEVRE CHAUD	17,50.-

Les Entrées chaudes

LA QUICHE LORRAINE GARNIE	14,75.-
LES NOUILLES AU GRATIN	12,95.-
L'OMELETTE AUX FINES HERBES	11,95.-
LA BOUCHEE A LA REINE	16,95.-
LES CROQUETTES DE VOLAILLE FRAICHES	16,75.-
LES CROQUETTES DE TRUITES ET SANDRE	17,75.-
LE FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS FRAIS	16,00.-
LE FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS (saison)	18,75.-

Nos poissons

LA COQUILLE GRATINEE AUX MOULES	17,25.-
LA COQUILLE ST. JACQUES	19,00.-
LE GRATIN AUX FRUITS DE MER	18,75.-
LA LASAGNE DU PECHEUR	16,50.-
L'ESCALOPE DE SAUMON, SAUCE MOUSSELINE	18,95.-
LA MINUTE DE ST. JACQUES AUX OEUFS DE LOMPES	19,75.-
LA PAELLA	19,00.-
LES PYRAMIDES DE SAUMON "SOUFFLEES"	20,25.-
LE BROCHET AU FOUR "A LA CREME"	19,50.-
LES QUENELLES DE BROCHET SUR LIT DE CHOUCROUTE	19,95.-
LA TRUITE "MEUNIERE" OU "AUX AMANDES"	19,50.-
LA TRUITE "BELLE RIESLING" OU "PAPILLOTE"	20,95.-
LA TRUITE SOUFFLEE "A LA MOUSSE DE SAUMON", CREME DE PISTACHES	21,50.-
LES FILETS DE TRUITES "SOUFFLEE " SUR LIT DE TAGLIATELLES	21,50.-
LES FILETS DE SOLES LIMANDES FARCIES BONNE-FEMME	21,50.-
LES FILETS DE SOLES "NORMANDE", SAUCE NANTUA	21,75.-
LES SCAMPIS A L'INDIENNE (SAUCE AU CURRY)	21,50.-
LES FILETS DE SOLES FARCIES "ALEXIS"	21,50.-
LE DUO DU PECHEUR AUX 2 SAUCES	21,50.-
L'ASSIETTE DU PECHEUR AUX 3 SAUCES (4 différents poissons)	21,00.-
LE FRICASSE DE HOMARD AU GRATIN	25,25.-
LE FRICASSE DE LOTTE ET SCAMPIS "A L'ORIENTAL"	24,50.-
LES SCAMPIS "A LA CREME D'AIL"	22,75.-
LES PAUPIETTES DE SAUMON FARCIES A LA MOUSSE DE POISSON, SC. AUX HERBES	21,50.-
LE FILET DE ST. PIERRE SUR LIT DE TAGLIATELLES VERTES ET CREME DE MOUTARDE DE MEAUX	22,75.-
LE FILET DE BLANC DE TURBOTIN "A LA CREME DE CHAMPAGNE"	25,25.-
LA TIMBALE DE LA MER SOUFFLE AUX 2 SAUCES	22,25.-
LE FILET DE SANDRE A LA BRETONNE (petits légumes dans une sauce légère)	22,00.-
LE DOS DE LOUP DE MER AU POIVRE VERT OU AU COULIS DE POIVRONS	22,50.-

LES FAVORITS

LA SYMPHONIE DU PECHEUR "NORDIQUE"	23,50.-
L'ALLIANCE DE SOLES FARCIES "NORVEGIENNE"	23,50.-

LE STRUDEL DE LA MER DANS SA CROUTE DOREE	22,75.-
LE MOSAIQUE DE LA MER TRUFFE AUX ASPERGES	22,50.-

Garnitures servies avec les plats de poissons suivant la préparation
 - l'épinard à la crème, au fenouil, au brocoli ou fondue de poireaux
 - fleuron, riz ou pommes nature ou nouilles, feuilleté purée p.d.t. et céleri

Le prix de poissons servis en plats de résistance sera majoré de 5.50.-

Les Sorbets

SORBET (au parfum désiré)	6,75.-
SORBET AU CITRON VERT ET CHAMPAGNE	7,50.-
SORBET AU CALVADOS	7,50.-
SORBET POIRES	7,50.-
SORBET AU MUSCADET	7,50.-
SORBET AU GRAPEFRUIT ROSES	7,75.-
GRANITE (au parfum désiré)	7,00.-

Les Viandes

Boeuf

LE FILET DE BOEUF STROGANOFF, POIVRE VERT OU HUSARDE	28,50.-
LE FILET DE BŒUF A LA FICELLE , BEURRE AUX HERBES	29,80.-
LE FILET DE BŒUF ROSSINI (AU FOIE GRAS)	32,25.-
LA DUO DE MEDAILLONS DE BOEUF A LA CREME DE CHAMPIGNONS DES BOIS	31,50.-
LE CHATEAUBRIAND ROTI AU FOUR, BEARNAISE OU AU 4 POIVRES	33,00.-
LE FILET "WELLINGTON" (en croûte) AU JUS DE PORTO	33,50.-
LE CONTRE-FILET ROTI AU FOUR, SAUCE FORESTIERE	28,75.-
LE FAUX-FILET DE BOEUF, CREME MOUTARDE DE MEAUX	28,50.-
LE ROASTBEEF ET LA SAUCE BEARNAISE	30,50.-
LE CŒUR D'ENTRECOTE AU POIVRE VERT	29,75.-
LE RAGOUT DE. BŒUF A LA HONGROISE	24,50.-
LE BOEUF BOURGUIGNON (sauce au vin rouge)	24,50.-
LE BOEUF BRAISE A LA MODE	24,00.-

Veau

LE FILET MIGNON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	32,50.-
LES MIGNONS DE VEAU SAUTES A LA CREME OU AUX MORILLES	32,50.-/33,85.-
LA PAIRE DE MEDAILLON DE VEAU "STROGANOFF"	32,00.-
LA SELLE DE VEAU ROTE A LA CREME AUX 3 CHAMPIGNONS	29,50.-
LE CARRE DE VEAU "A LA CREME DE MOUTARDE"	29,00.-
LE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	29,50.-
LE VEAU "PRINCE ORLOFF"	29,75.-

LE SAUTE DE VEAU "MADAGASCAR" (au Curry, riz aux raisins secs, fruits tièdes)	25,95.-
L'EMINCE DE VEAU "A LA ZURICHOISE"	25,95.-
LE FRICASSE DE VEAU "A L'ANCIENNE"	25,95.-
LA COTE DE VEAU "GRAND-MERE"	25,25.-
LA BLANQUETTE DE VEAU "MAISON"	24,50.-
L'ESCALOPE DE VEAU / CORDON BLEU PANEE / A LA CREME CHAMPIGNONS	27,95.-
LA NOIX DE VEAU BRAISEE, SAUCE FORESTIERE OU ZIGEUGNE	25,00.-
L'OSSO BUCCO BRAISE (Jarret de Veau) "JARDINIERE" AU RISOTTO	23,50.-

Porc

LE FILET MIGNON DE PORC AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	27,95.-
LES MEDAILLONS DE FILET DE PORC "ARCHIDUC"	27,95.-
LE ROTI DE PORC "CHASSEUR"	22,95.-
LE PRINCE ORLOFF	23,95.-
LA SELLE DE BLANQUETTE DE PORC EN CREPINETTE	21,75.-
LE CUISSOT DE PORCELET ROTI	21,75.-
LES COTES DE PORCELET A LA LUXEMBOURGEOISE	21,50.-
LE PORCELET FARCI ROTI (au four) MIN. 25 PERS.	21,75.-
LE CORDON BLEU PANE OU A LA CREME	22,50.-
L'ESCALOPE MILANESE (PATE A CREPE AU FROMAGE)	21,95.-

Stackletzebuenger Kascht (Spécialités Luxembourgeoises)

DE JUDD MAT GAARDEBOUNEN A SPECKGROMPEREN	22,75.-
GEKACHTEN HAM MAT SAUERMOUS A GEBOOTSCHTE GROMPEREN	23,50.-
REI A GEKACHTEN BAURENHAM AUS DEM NATURPARK ÖWERSAUER, FRITTEN, ZALOT A VOLONTEE	23,50.-
EGALEMENT SERVI SUR PLANCHE DE SAPIN POUR GROUPES (TRES BEAU)	
TETE DE VEAU A LA PARISIENNE	21,75.-
HAM AM DEEG, GAARDEBOUNEN, ZALOT A GEBOOTSCHTE GROMPEREN	23,50.-
Pro Persoon am Deeg, eenzel	
GARNEIERT SAUERMOUS, GEKACHTE GROMPEREN MAT GREIWEN (Choucroute Garnie)	23,50.-
(Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurst, Wirschterscher, Liewerkniddelen)	
GESOLPERTES MAT SAURE KABESS A GEBOOTSCHTE GROMPEREN	23,50.-
KUDELFLACK MAT ENGER PIKANTER ZOOSS	ENTREE 15,50.- PLAT 21,75.-
BOUNESCHLUPP	POTAGE 8,50.- PLAT 11,50.-
EERBSENBOULLI	11,50.-

Les volailles

LA BOUCHEE A LA REINE	23,50.-
LE POULET BONNE FEMME	23,50.-
LE COQ AU RIESLING	24,75.-
LE BLANC DE VOLAILLE FARCI ROTI EN CREPINETTE	23,75.-

Le gibier

LE CIVET DE LIEVRE "A LA LUXEMBOURGEOISE"	26,00.-
-------------------------------------------	---------

LE RABLE DE LIEVRE AU POIVRE VERT	28,00.-
LA SELLE DE CHEVREUIL "A LA BARDOISE"	30,75.-
LE FILET DE CHEVREUIL AUX 4 POIVRES	30,50.-
LA GIGUE DE CHEVREUIL "GRAND-VENEUR	28,00.-
LES NOISETTES DE BICHE "A LA POIVRADE"	30,50.-
LE FILET DE BICHE AU JUS DE PORTO	30,00.-
LE RAGOUT DE BICHE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	27,00.-
LA GIGUE DE BICHE GRAND-VENEUR	27,95.-
LA SELLE DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	27,25.-
LE POT-AU-FEU DE RAGOUT DE SANGLIER	26,95.-
L'HARMONIE DE GIBIER "A MA FACON"	29,95.-
LA POELE DE GIBIER AUX AMOURS DE LA FORET	27,75.-
LE FILET DE DAIM AUX 4 POIVRES	28,00.-
Autres gibiers sur demande	

L'Hors d'œuvre à la riche 28,75.-
 (un passage à travers de la cuisine en viandes et poissons)

Tous les plats principaux sont servis avec légumes frais du marché et 2 sortes de pommes de terre (pommes farcies, surprises, dauphines, mousseline, purée, croquettes, amandines, galettes, rösti, sautées, au lard, gratin dauphinois etc.)

Les Desserts

LA TARTE MAISON , CHANTILLY	7,75.-
LA CREME DIPLOMATE	8,75.-
LE GATEAU FORET NOIRE OU FROMAGE BLANC	7,75.-
LE GATEAU AUX 2 MOUSSES AU CHOCOLAT ET LA CREME VANILLE	7,00.-
LE GATEAU ANNIVERSAIRE A LA CREME ET FEU ARTIFICE	8,95.-
LA DAME BLANCHE (TRANSFAIR)	9,75.-
LE CAFE GLACE	8,95.-
LA BOMBE AU MELON	9,95.-
LE FEUILLETE AUX POMMES CHAUDES ET LA GLACE VANILLE	10,00.-
LA MOUSSE AU CHOCOLAT (TRANSFAIR)	10,00.-
L'HARMONIE DES 3 MOUSSES AUX CHOIX ET COULIS (TRANSFAIR)	10,75.-
LA SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	6,50.-
L'ANANAS FRAIS HAWAIIENNE (farcie de glace)	9,25.-
LA CREME CARAMEL	10,25.-
L'ASSIETTE DU MAITRE CHOCOLATIER (TRANSFAIR)	11,95.-
L'ASSIETTE GOURMANDE DE NOS CHEFS	12,75.-
(Mousses, Crème Caramel, Profiterole, Parfait, Nougat, Coulis, Fruits etc.)	
LA PALETTE DE SORBETS AUX COULIS	10,95.-

LE PARFAIT CALVADOS OU FINE FRANCE	10,25.-
LE NOUGAT GLACE AU BLANC-NOIR	10,25.-
LA CHARLOTTE RUSSE MAISON	10,25.-
LES CREPES SUZETTE FLAMBEES ET LA GLACE VANILLE	11,75.-
LES PECHES FLAMBEES AUX AMANDES A LA GLACE VANILLE	11,25.-
LES POIRES CAMELISEES ET LA GLACE A LA VANILLE	11,25.-
LA NAGE DE FRUITS FRAIS ET LES SORBETS	11,95.-
LES PROFITEROLES GLACEES	11,00.-

LES FAVORITS

L'OMELETTE NORVEGIENNE MAISON	11,75.-
LA PYRAMIDE DE BUFFET DE GLACE "AU FEU ARTIFICE" ACCOMPAGNE DU MELON AUX FRUITS FRAIS ET SES COULIS	12,75.-
LE MIRROIR DE DESSERT SURPRISE A THEMES (JEUNE MARIE , ANNIVERSAIRE , ETC)	11,50.-
AGNEAU PASCAL	11,00.-
PIGEONS ou CORBEILLE DE FRUITS GLACEES	11,00.-
L'ASSIETTE DU MAITRE FROMAGIER	10,25.-
LE BUFFET FROMAGE (PENDANT MENU)	8,75.-
MOKA + LIQUEUR DE NOIX DE VIANDEN	4,75.-
AVEC PETITS FOURS	5,95.-
AVEC MIGNARDISES	6,50.-
CAFE A VOLONTE	6,50.-

SERVICE GATEAU – BAAMKUCH RAMENE PAR LE CLIENT :

NOUS COMPTONS UN SUPPLEMENT DE 1,00 .- P.P. POUR SERVICE ET NETTOYAGE DE LA PORCELAINE – COUVERTS

CONDITIONS GENERALES

Tous ces tarifs peuvent être modifiés selon le coût du marché.

TOUTES NOS FACTURES SONT PAYABLES AU COMPTANT OU VIREMENT BANCAIRE SUR NOS COMPTES EN BANQUE .

B.C.E.E. à Wiltz LULL CODE IBAN LU30 0019 3600 0694 8000

B.G.L. à Wiltz : LULL CODE IBAN LU 090030 1654 5002 0000

DES RESERVATIONS DE MENUS AVEC CONSEIL NE SONT FAIT QUE SUR RENDEZ-VOUS, S.V.P. NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE COMPREHENSION

TEL.: (00352) 83 91 10 FAX : (00352) 899101
EMAIL : info@hotel-de-la-sure.lu

Réduction enfants : JUSQU'A 2 ANS GRATUIT

- 10 ans 30% sur composition d'un menu (minimum 3 plats)**
- sauf menus enfants**

Chauffeur de Bus Gratuit à partir de 20 personnes et sur réservation

Plus qu'un choix de menus , supl. de 1,00 par personne

Pour les dîners , banquets et repas hors maison ou chez vous :

Location verre de champagne pour réception : 0,25 par verre

Location de porcelaine pour repas (couverts , verres , nappes , serviettes , porcelaine)
: sur demande

mise en place des tables : 28,00 par personne / heure ou par vos soins

fleurs : Bloumenatelier ou privé suivant facture

Personnel Service : 28,95 par personne / heure

Personnel Cuisine : 28,95 par personne / heure

Personnel Plonge : 22,50 par personne / heure

Droit de Bouchon au restaurant :19,50

**REDUCTION DE PRIX , POUR DES PLATS EMPORTEES ET
RAMENES PAR LE CLIENT**