



## Proposition Menu fin d'année



Madame, Monsieur,  
Chers commerçants,

Bientôt les fêtes!



*A fin que votre budget soit fixé sans grande surprise,  
nous vous proposons dès à présent  
pour vos repas de sociétés pour les fêtes de fins d'années :*



<p><b>Menu 1</b></p> <p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Carré de Porc Crème Champignons *****</p> <p>Coupe Panaché *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix par personne : 25,50.-</p>	<p><b>Menu 2</b></p> <p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Jambon en croûte individuel Pommes au lard , Fèves de Marais *****</p> <p>Tarte Maison à l 'épeautre *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix par personne : 27,50.-</p>	<p><b>Menu 3 SAISON</b></p> <p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Choucroute garnie Speckgromperen , Zalot *****</p> <p>Dame Blanche *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix par personne : 28,50.-</p>
<p><b>Menu 4</b></p> <p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>RAGOUT DE GIBIER de nos Chasseurs et ses garnitures .- *****</p> <p>Dessert *****</p> <p>Café et Petits fours</p>	<p><b>Menu 5</b></p> <p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Grande Planche de Jambon Crû et Cuit du Parc – Frites – Salade ( Haam, Fritten an Zalot ) *****</p> <p>Tarte Maison à l 'épeautre *****</p>	<p><b>Menu 6</b></p> <p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Cocktail Crevettes *****</p> <p>Roastbeef Stroganoff et ses garnitures *****</p> <p>Glace aux fruits des bois chaud *****</p>

Prix par personne : 31,00.-	Café et Petits fours Prix par personne : 26,75.-	Café et Petits fours Prix potage : 33,00.- Prix potage + entrée : 39,00.-
<b>Menu 7</b>  Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****  Brochette de Scampis au Risotto à l'ail *****  Magret de Canard à l'Orange ou Poivre assorties et ses garnitures *****  Tiramisu *****  Café et Petits fours  Prix potage : 29,50.- Prix potage + entrée : 38,50	<b>Menu 8</b>  Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****  Melon au Jambon crû du Parc naturel *****  Mignon de Porc sauce Husarde et ses garnitures *****  Profiterolles glacées *****  Café et Petits fours  Prix potage : 28,50.- Prix potage + entrée : 34,50.-	<b>Menu 9</b>  Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé Royal *****  Paupiettes de Soles 2 sauces Croquant salé *****  Chateaubriand Béarnaise ou Champignons des Bois ou Poivre autres avec ses garnitures *****  Buffet de Glace Surprise *****  Café et Petits fours  Prix ( saison ) : 50,50.-

<b>Menu 10</b>  Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****  Le Filet de truite de Rivière soufflé sur crème d'herbes *****  Rôtie Prince Orloff Panaché de Légumes , Pommes Rissolées *****  APFELSTRUDEL – Feuilleté aux Pommes chaudes à la glace vanille *****  Café et Petits fours  Prix potage : 28,50.- Prix potage + entrée : 37,50.-	<b>Menu 11</b>  Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****  Salade aux Blanc de volaille rôtie , aromatisée à arômes du parc *****  Médallions Veau, Boeuf et Porc « Forestière » Assortiment de Légumes , Gratin Dauphinois *****  Chausson Croustillant aux Fruits Rouges , Glace Vanille 6,50.- *****  Café et Petits fours  Prix potage : 29,70.- Prix potage + entrée : 39,00.-	<b>Menu 12</b>  Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****  Salade Paysane *****  La Blanquette de Veau « Maison » Jardinière de Légumes frais Galettes de Pommes de Terre *****  Nougat glacé maison *****  Café et Petits fours  Prix potage : 28,50.- Prix potage + entrée :
<b>Menu 13</b>  Crème de Légumes frais	<b>Menu 14</b>  Crème de Légumes frais	<b>Menu 15</b>  Crème de Légumes frais

<p>VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Duo de Soles et Saumon Sauce Crabe et Duglère *****</p> <p>Mignons de Veau aux Champignons sauvages La ronde des Légumiers , Gratin Dauphinois *****</p> <p>Omelette Norvégienne *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix ( saison ) : 50,50.-</p>	<p>VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Bouchée à la Reine *****</p> <p>Le Judd fumé mat Gaardebounen Gebootsche Gromperen *****</p> <p>Crème Caramel Maison *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix potage : 27,00.- Prix potage + entrée : 34,00.-</p>	<p>VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Feuilleté aux Champignons *****</p> <p>Filet de Bœuf « au Poivre » , La ronde des Légumiers , Gratin Dauphinois *****</p> <p>Trilogie de Mousse au Chocolat , sauce à l'orange *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix potage : 36,80.- Prix potage + entrée : 41,80.-</p>
<p><b>Menu 16</b></p>	<p><b>Menu 17</b></p>	<p><b>Menu 18</b></p>
<p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>L'assiette de terrines Maison *****</p> <p>Coq au Riesling Jardinière de Légumes Riz Pilaff *****</p> <p>La glace panaché aux fruits frais *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix potage : 26,50.- Prix potage + entrée : 33,50.-</p>	<p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Pavé de Saumon Hollondaise *****</p> <p>Carré de Veau aux Champignons sauvages , Bouquetière de Légumes , Pommes Parisienne *****</p> <p>Le Parfait miel *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix potage : 33,00.- Prix potage + entrée : 39,50.-</p>	<p>Crème de Légumes frais VUM SEI ou Consommé *****</p> <p>Feuilleté du Pêcheur *****</p> <p>Suprême de Poularde de Ferme fourré , à la crème de Balsamico Jardinière de Légumes frais Galettes de Pommes de Terre *****</p> <p>La Palette Gourmande du Chef *****</p> <p>Café et Petits fours</p> <p>Prix potage : 33,00.- Prix potage + entrée : 39,50.-</p>

## Notre Menu “ TENTATION “

Apéritif "Coupe de notre Moselle" et petite Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

La Salade Riche « TERRE ET MER »

(foie gras, scampi, ris de veau, escargots, saumon fumé, lamelles de magret de canard , etc ...)

ou

Le Croustillant de la Mer

sur son lit de chiffonnade de légumes au riz complet

Crème Nantua

accompagné d'un vin blanc grand crû de notre Moselle

\*\*\*\*\*

La Variation de Gibier "SUIVANT L'HUMEUR DE LA BRIGADE"  
( médaillon de Chevreuil, Marcassin et Suprême de Faisan farcie)  
ou

L'Harmonie de Filet de Veau et de Boeuf "A LA HUSARDE"  
et ses accompagnements

accompagné d'un bordeaux rouge, Château Anniche

\*\*\*\*\*

La trilogie de Mousse au Chocolat Maison  
Croquant sucrée au coulis de fruits rouges

ou

Le Duo de Parfait Maison  
au coulis vanille et fruits rouges

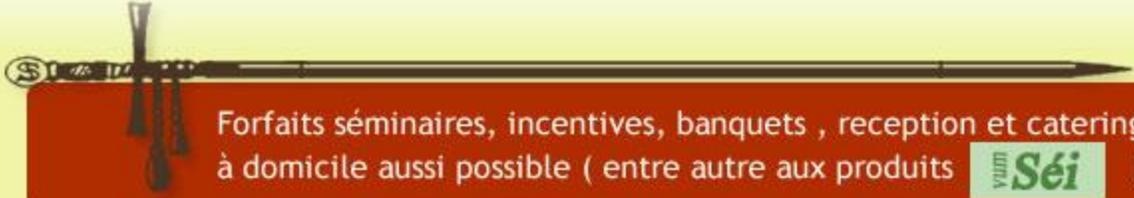
accompagné d'un bordeaux blanc, Château Terrillou (vin doux)

\*\*\*\*\*

Café accompagnée d'une snobinette au chocolat à la liqueur de Noix de Vianden

Au prix de **50 €** par personne

**Veillez réserver vos tables d'avance!!!**  
**Merci**



Forfaits séminaires, incentives, banquets , reception et catering  
à domicile aussi possible ( entre autre aux produits  )

**LOGIS Hôtel DE LA SÛRE**  - **Restaurant COMTE GODEFROY**  
Rue du Pont 1 - L-9650 Esch-sur-Sure - Tel: +352 839110 - Fax: +352 899101  
info@hotel-de-la-sure.lu      www.hotel-de-la-sure.lu



*Demandez aussi !*



*Nos bons cadeaux*  
*tous budgets*



Avant d'imprimer, pensez à l'environnement  
Before printing, think about the environment

Logis GD de Luxembourg



P.S. In case that you don't won't any mail more, please make us a reply so that we can supply them from our database, thanks .

## **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 Jubilée

\*\*\*\*\*

Le Cocktail MAGIC DREAMS

59,50.-

chaque service accompagné de vins adaptés +24,50.-

### **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 29,75 par personne  
Le Menu complet 34,75 par personne  
Ou  
apéritif et amuses bouches chaudes, vins adaptés-eau et soft drinks, café et pousse à volonté +  
32,50  
Avec accompagnement de vins 3 services , 13,50,  
Avec accompagnement de vins 4 services , 18,00

## **La dégustation découverte des produits du Parc Naturel “Öwersauer”**

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

L'éventail de jambon crû et cuit du Parc Naturel ( 5 spécialités )  
Auxerrois Gr. Crû  
\*\*\*\*\*

La petite salade folle de volaille de la ferme WEIS aux arômes

Pinot Blanc Gr. Crû

\*\*\*\*\*

La Crème d'Epeautre "à la Luxembourgeoise"

\*\*\*\*\*

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

Nouvelle création maison

Rosé d'été

\*\*\*\*\*

La Crêpe d'épeautre soufflée à la mousse de Truite sur nid de Tagliatelles d'Epeautre à l'infusion  
d'Herbes Winseler-Mix

Pinot Gris Gr. Crû

\*\*\*\*\*

La Maultaschen « vum Séi » à l'alsacienne

Riesling Gr. Crû

\*\*\*\*\*

La CASSOULETTE VUM SEI « aux Ragoût de Marcassin et Champignons sauvages »

Pinot Noir Rouge

\*\*\*\*\*

Les Poires étuvés à l'Absinth et la glace Crème Vanille

Gewuertztraminer

\*\*\*\*\*

Le Biscuit au Miel

Chardonnay

\*\*\*\*\*

Prix du menu 44,50 euro par personne sans vins

Menu avec 3 vins accompagné 64.50 euro par personne

Menu avec un vins adapté pour chaque service 75.50 euro par personne

Apéritif , menu , vins adapté pour chaque service, eau ,  
soft drinks , café ou thé 89.00 euro