



BUFFET

Entrée:

Jambon cru Lisanto et cuit du Pays
Pâté au Riesling
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan
Vitello Tonnato
Saumon fumé
Crevettes roses à la mangue
Tataki de thon grillé et mariné
Assortiment de légumes grillés
Salade de céleri aux noix et raisins
Salade de carottes & pommes fruits
Salade de tomates & mozzarella
Salade verte

Plat:

Medaillon de veau sauce brune affinée
Jardinière de légumes, gratin dauphinois
Dos de cabillaud sauce au vin blanc
Jardinière de légumes, purée de pommes de terre
Tofu curry thaï
Lait de noix de coco et légumes, riz blanc au sésame

Dessert:

Crème brûlée
Tartelette (citron meringué ou fruits rouges)
Panna Cotta
Gâteau aux Petits Beurres
Mousse au chocolat
Salade aux fruits frais (saison)
Tiramisu

82€





BUFFET

Entrée:

Jambon cru Lisanto et cuit du Pays
Pâté au Riesling
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan
Saumon fumé
Salade de céleri aux noix et raisins
Salade de carottes & pommes fruits
Salade de tomates & mozzarella
Salade verte

Plat:

Suprême de Pintade sauce bigarade
Jardinière de légumes, gratin dauphinois
Filet de Cabillaud sauce au vin blanc
Jardinière de légumes, purée de pommes de terre
Tofu curry thaï
Lait de noix de coco et légumes, riz blanc au sésame

Dessert:

Tartelette (citron meringué ou fruits rouges)
Panna Cotta
Mousse au chocolat
Salade aux fruits frais (saison)

55€





BARBECUES

Grill & Chill 45,00 €

- Côtelettes de Porc
- Cuisses de Poulet
- Assortiment de Saucisses
- Brochettes de légumes
- Buffet de 3 Salades
- Tartes et Gâteaux

Smoke, Grill & Chill 70,00 €

- Faux Filet, Béarnaise, Beurre d`ail
- Saumon Label rouge mariné, Crème fraîche
- Assortiment de Saucisses
- Brochettes de légumes
- Pommes Grenailles
- Buffet de 4 Salades
- Buffet de Desserts

I want it all 87,00 €

- Faux Filet, Béarnaise, Beurre d`ail
- Saumon Label rouge mariné, Crème fraîche
- Brochettes de Scampi
- Brochettes de légumes
- Cuisses de Poulet
- Assortiment de Saucisses
- Buffet de 4 Salades
- Pommes Grenailles
- Buffet de Desserts





COCKTAIL DÎNATOIRES

Terroir

Kniddelen mat Champignons
Feierstengszalot
Gromperenzalot mat Wirschtercher
Gromperekichelcher mat Saumon

Terre

Risotto
Carpaccio de bœuf
Légumes grillés
Faux-filet
Sauce béarnaise
Pommes grenailles

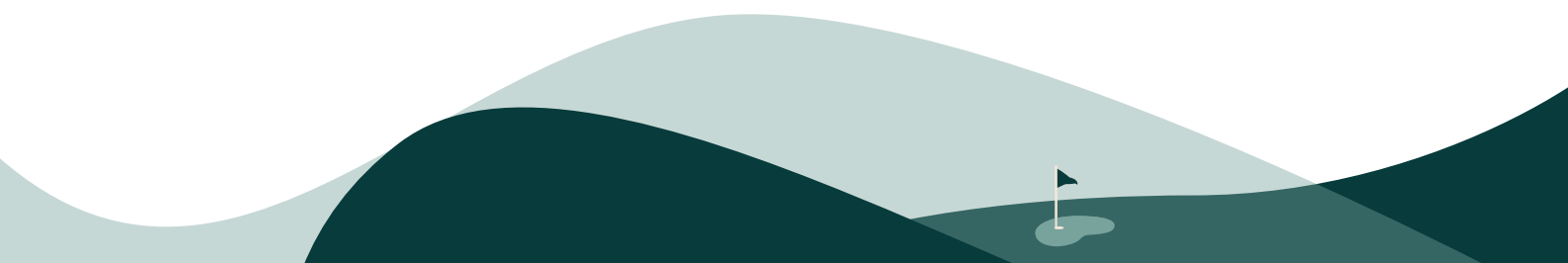
Mer

Tataki de thon
Scampi Curry Thai
Gravlax
Crevettes et avocat

Desserts

Tiramisu
Salade de fruits frais
Tartelettes citrons meringués
Mousse au chocolat
Panna Cotta

82€





LES APÉRITIFS ET RÉCEPTIONS

- Formule 1 : 7,50 € par personne

- 2 Amuse Bouches froides
- 1 Amuse Bouche chaude

- Formule 2 : 12,50 € par personne

- 3 Amuse Bouches froides
- 1 Amuse Bouche chaude
- 1 Amuse Bouche en verrine ou cuillère

1) Cocktail « découverte »

Assortiment de 15 amuse-bouches : 45 € / pers.

- 3 amuse-bouches froides
- 4 amuse-bouches chaudes
- 4 mises en bouches en verrine ou cuillère
- 4 délices sucrés

2) Cocktail « tentation »

Assortiment de 20 amuse-bouches : 60 € / pers.

- 4 amuses-bouches froides
- 6 amuse-bouches chaudes
- 5 mises en bouches en verrine ou cuillère
- 5 délices sucrés



LES APÉRITIFS ET RÉCEPTIONS

En froid 3€/pièce : Toasts:

saumon fumé, fromage frais et concombre / avocat au fromage frais / jambon cru et mozzarella / tomate et mozzarella / thon mayonnaise / guacamole et scampi

En chaud 3€/pièce : mini croque-monsieur / gougère au fromage / croquette aux truffes / arrancini au riz noir / bolinhos de bacalhau / risotto croustillant de crevettes / potages

En verrine ou cuillère 3€/pièce : gravlax / mangue et crevettes / tataki de thon / tartare de saumon / tartare de légumes / verrine de chèvre et concombre / feierstengszaloot / paté riesling

Les sucrés 3€/pièce : macaron / pavlova / tiramisu / mousse au chocolat / mini crème brûlée / pana cotta au coulis de saison / salade de fruits de saison / cubes de gâteau petits beurrés / mini-moelleux au chocolat / mini tartelette aux fruits ou citron meringué / yahourt à la menthe et fruits

En option :

Assortiment de légumes crus, sauce assorties (20 pers.) : **50 €**

*Toute autre proposition pourra être traitée sur demande



LES COMMUNIONS

LES POTAGES / CONSOMMÉS

CONSOMMÉ MIMOSA (10€)

Consommé de bœuf / œufs durs broyés / persil

Ou

CAPPUCCINO DE CAROTTES (10€)

Ou

CRÈME D'ASPERGES (10€)

Saison avril-juin

LES ENTRÉES

DOS DE CABILLAUD (22€)

Sauce Vin Blanc / purée de pdt / Légumes

Ou

SALADE DU PÊCHEUR (19€)

Crevettes / saumon fumé / poisson chaud

Ou

CROUSTILLANT DE CHÈVRE DOUX DE BERDORF (19€)

Salade de brocoli aux pommes & noix

Ou

ASPERGES AU JAMBON CRU SAUCE MOUSSELINE (21€)

Saison avril – juin



LES COMMUNIONS

LES PLATS

MÉDAILLON DE VEAU (34€)

Jus de cuisson réduit / gratin dauphinois / jardinière de légumes

Ou

CHATEAUBRIAND SAUCE BÉARNAISE (39€)

pommes grenailles / jardinière de légumes

Ou

DOS DE CABILLAUD (34€)

Sauce au vin blanc / purée de pommes de terre / julienne de légumes

Ou

TOFU CURRY THAÏ (26€)

Lait Noix de coco / légumes / coriandre / riz au sésame

Ou

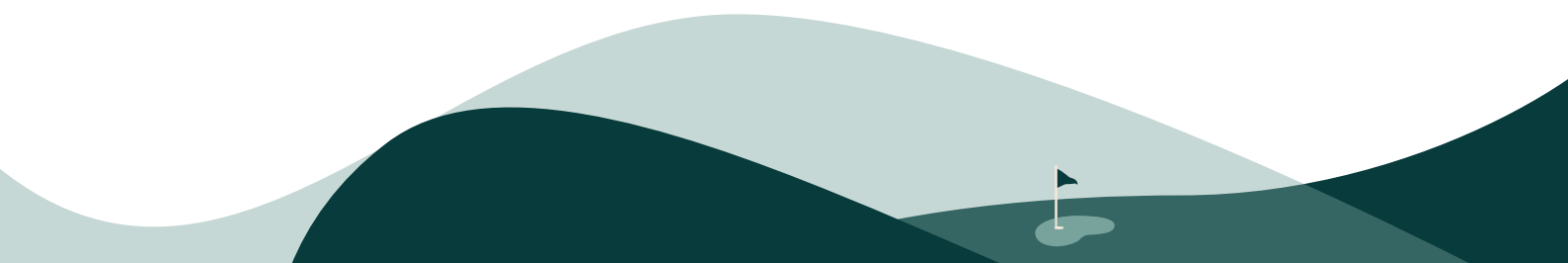
SUPRÊME DE PINTADE (26€)

Galette de pdt / jardinière de légumes

L'AGNEAU PASCAL OU L'ASSIETTE GOURMANDE (12€)

BAAMKUCH (10€)

Un seul et unique menu identique pour l'ensemble des convives.





MENUS ENFANTS (-12 ANS)

LES ENTRÉES

Crème de légumes
Ou
Jambon (cru ou cuit) au Melon
Ou
Tomates-Mozzarella

LES PLATS

Hamburger / Pommes frites
Ou
Escalope de dinde panée / Purée de pommes de terre & carottes
Ou
Bouchée à la Reine / Pommes frites

LES DESSERTS

Coupe de glace
Ou
Petit beurre
Plat + dessert : 20€
Entrée + Plat + Dessert : 25€



LES ACCOMPAGNEMENTS

Les Sorbets (3,50€) / Les Sorbets arrosés (5€)

- Sorbet Fraise / Framboise / Fruits rouges
- Sorbet Citron / Fruits de la Passion / Mangue
- Sorbet Orange sanguine / Abricot
- Sorbet Pomme / Poire

Les Fromages

Assiette de 4 fromages affinés et garnitures 14€

Assiette de 6 fromages affinés et garnitures 20€

Buffet de Desserts

Petit Buffet (4 différentes préparations à définir) 15€

Grand Buffet (6 différentes préparations à définir) 21€

Gâteaux de Fête

Crème au beurre 10€ p/p

Baamkuch 12€ p/p

Number Cake 12€ p/p

Le service et le découpage d'un gâteau de fête fourni par le client sont facturés à 3 €/pers.

Les Buffets de Fin de Soirée

Buffet de jambon cru & cuit / pain et beurre / salade verte 25€ p/p

Buffet de 6 fromages affinés / raisin / noix / fruits secs / pain et beurre 25€ p/p

Soupe à l'oignon et ses garnitures 15€ p/p





MENUS ESTIVAUX

MENU 60 €

MELONS DE TROIS COULEURS ET TEXTURES AU JAMBON CRU

Lisanto de la maison « Steffen »

Ou

SALADE ESTIVALE AUX SCAMPIS

Pastèque à la mangue / Feta / Roquette / Papaye

Ou

TARTARE D'AVOCAT & TOMATES

Crème Épaisse / Tortilla / Roquette

SUPRÊME PINTADE SAUCE BIGARADE

Purée De Pommes De Terre & Sa Jardinière de Légumes

Ou

MOSAIQUE DE SAUMON

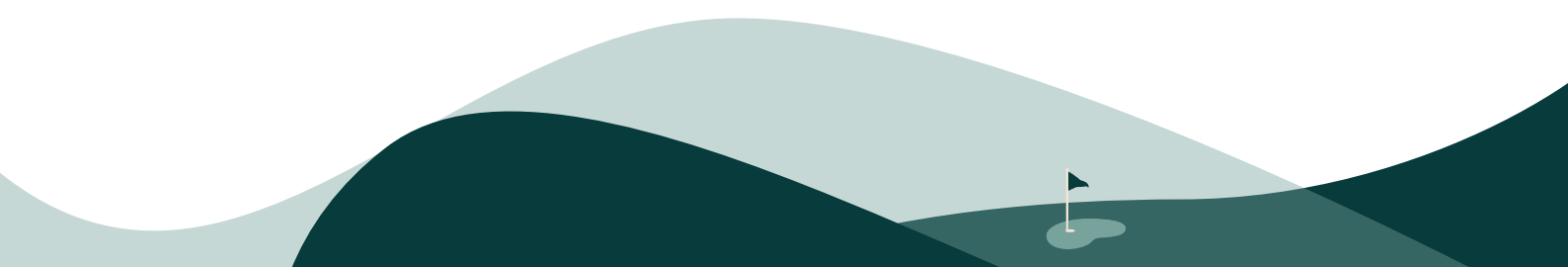
Carottes jeunes glacées / Arancini / Mousseline

Ou

CHOU FLEUR GRILLÉ

Gremolata / Espuma / Purée de Pommes de Terre

ASSIETTE GOURMANDE





MENUS ESTIVAUX

MENU 82 €

DOS DE CABILLAUD

Pommes grenailles / Légumes grillés / Sauce vierge

Ou

FILETS DE BAR SAUCE VIN BLANC

Purée de pommes de terre / Julienne de Légumes

Ou

CHOU FLEUR GRILLÉ

Gremolata / Espuma / Herbes

SORBET ARROSÉ

(CRÉMANT, GIN, APÉROL, EAU DE VIE...)

(Fraises, Framboises, Abricots, Citron, Mangue, Passion)

MÉDAILLON DE VEAU

Pommes Grenailles & Sa Jardinière De Légumes

Ou

CHATEAUBRIAND ÉMULSION À L'ESTRAGON

Gratin De Pommes De Terre & Tomate Provençale / Fagots d'Haricots / Carotte Glacée

Ou

LE WELLINGTON / VEGGINGTON JUS VÉGÉTAL AFFINÉ

Le Gratin De Pommes De Terre & Son Assortiment De Légumes De Saison

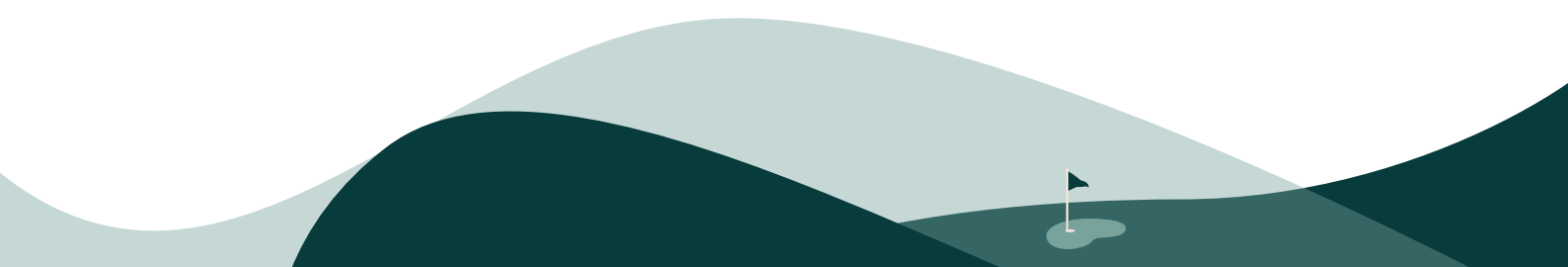
DÉCLINAISON AUTOUR DES FRUITS

Bavaroise / Sorbet / Mousse / Fruits frais

Ou

L'ASSIETTE GOURMANDE

5 Préparations Différentes





MENUS HIVERNAUX

MENU 60 €

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Chips de parmesan

Ou

MÉDAILLON DE LOTTE AU VIN BLANC

Purée de Potiron / Champignons

Ou

BETTERAVES FARCIES

Chèvre / Pain d'Épices / Noix de cajou / Mâche

BALLOTINE DE PINTADE BIGARADE

Purée De Pommes De Terre & Sa Jardinière de Légumes

Ou

FILET DE BAR

Fenouil Étuvé / Lentilles Beluga / Cerfeuil

Ou

TOFU CURRY THAÏ

Lait Noix De Coco / Légumes / Riz A L'huile De Sésame

ASSIETTE GOURMANDE

Ou

PARFAIT GLACÉ AU PAIN D'ÉPICE





MENUS HIVERNAUX

MENU 82 €

LE TURBOT SAUTERNE ET GINGEMBRE

Purée de Pommes de Terre et Ciboulette / Pois Mange-Tout / Pleurotes

Ou

FILET DE BAR SNACKÉ AU BEURRE BLANC

Fenouil Étuvé / Lentilles Beluga / Cerfeuil

Ou

CROUSTILLANT DE BRIE

Tartare de Potiron / Noix / Jus au Miel

SORBET ARROSÉ

(CRÉMANT, GIN, APÉROL, EAU DE VIE...)

(Framboises, Poires, Pommes, Oranges, Fruits Rouges)

MÉDAILLON DE VEAU

Pommes Grenailles & Sa Jardinière de Légumes

Ou

CHATEAUBRIAND ÉMULSION À L'ESTRAGON

Gratin de Pommes de Terre & Tomate Provençale / Fagots d'Haricots / Carotte Glacée

Ou

LE WELLINGTON/VEGGINGTON JUS VÉGÉTAL AFFINÉ

Le Gratin de Pommes de Terre & Son Assortiment de Légumes de Saison

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT

Ou

L'ASSIETTE GOURMANDE

5 Préparations Différentes

