

Restaurant de Bräiläffel

2, rue du Moulin

L-8380 Kleinbettingen

Tel +352 39 01 98-1

Fax +352 39 71 77

e-mail info@hoteljacoby.com

www.hoteljacoby.lu

Liste de Prix pour

Banquets 2018

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 ». Voici quelques propositions. Vous avez libre choix de composer votre menu au gré de votre fantaisie.

Nous vous prions de nous communiquer votre choix de menu une semaine à l'avance. Dans votre intérêt et dans l'intérêt de vos invités nous acceptons
un maximum de deux menus différents par banquet.
*** = au moins 12 couverts pour ce plat.**

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

Fermé le mardi soir et le mercredi.

1 banquet 2018

Entrées froides

Terrine de campagne et ses crudités	11,75
Terrine de gibier (en saison)	* prix du jour
Melon de Cavaillon et jambon cru Luxembourgeois Lisanto	14,75
Assiette Luxembourgeoise (jambon, pâté, gelée de porcelet)	* 15,50
Tranche de foie gras et ses accompagnements	29,00
Cocktail aux crevettes roses	19,00
Tomate aux crevettes roses	17,00
Saumon doux fumé, sauce raifort	23,75
Terrine de poissons	* 16,00
Bavarois de saumon fumé	* 16,25
Carpaccio de bœuf	22,50
Tartare de tomates au basilic	9,50
Carpaccio de betteraves	8,50

Potages

Crème de légumes du marché	6,50
Crème de cerfeuil	* 7,25
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* prix du jour
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 9,25
Consommé royal (flan aux œufs)	* 6,75
Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)	* 6,75
Consommé aux petits légumes	* 6,75
Consommé aux pâtes	* 6,75
Velouté de volailles	* 9,50
Oxtail clear au Sherry	* 11,25
Soupe à l'oignon croûtons et fromage	* 9,75
Cappucino de potiron (en saison)	* 8,50
Bisque de homard Fine-Champagne	* 13,50
Gaspacho de tomate et garnitures	* 8,75

Salades (en entrée)

Assiette de crudités	10,00
Salade de filet de canard fumé	16,50
Salade de poissons fumés	* 21,50
Salade de scampi à l'orange	20,00
Salade de chèvre chaud	16,75
Salade Ardennaise (croûtons, lardons, pommes de terre, œuf dur, french dressing)	17,25
Salade Niçoise (p. de terre, haricots verts, œuf, anchois, thon)	14,00
Salade riche (saumon et scampi tièdes, garnitures)	* 22,50
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures)	* 27,00
Salade César (poulet grillé, parmesan, anchois)	* 16,00

Entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons de Paris	* 18,25
Feuilleté aux escargots à la crème d'ail	16,25
Flan aux crevettes sur coulis homardine	* 13,50
Flan de poireaux sur coulis rouge	* 11,50
Toast aux champignons frais	12,50
Quiche Lorraine	* 13,00
Bouchée à la reine	* 14,75
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 à la pancetta (en saison)	prix du jour
Lasagne de saumon	* 18,00
Ravioli aux cèpes, sauce crème Porto blanc	* 15,75
Ravioli au saumon fumé, sauce Parmesan	* 16,00
Raviole ouverte de St Jacques et scampi	* 18,50

Poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise	* 23,50
Escalope de saumon sauce homardine	* 23,50
3 filets de sole sauce fines herbes 29,00	2 filets * 20,00
3 filets de sole sauce aux crevettes 30,00	2 filets * 21,00
3 filets de sole fourrés de saumon fumé 30,00	2 filets * 21,00
Trilogie du poissonnier avec 3 sauces différentes	* 32,00
Duo de saumon et sandre aux deux sauces	* 29,00
Dos de cabillaud, sauce vierge	* 24,50
Scampi au curry OU à l'ail	22,25
Feuilleté aux fruits de mer	* 22,50
Feuilleté aux poissons	* 24,75
Médailon de lotte à l'Armoricaine	* prix du jour
Paupiettes de plie soufflées au saumon	* 23,75
Filet de sandre à la crème	* 25,75
Filet de sébaste au beurre rouge	* 24,00
Filet de bar sauce aux pepperoni	* 24,00
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	3,75
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings	3,75
Sorbet citron arrosé au Campari	3,75
Sorbet citron arrosé au Limoncello	3,75
Sorbet pommes arrosé au Calvados	3,75
Sorbet poire arrosé à la Williams	3,75
Sorbet Colonel arrosé à la Vodka	3,75
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	* 4,25

Plats de résistance

Rôti de veau crème champignons	* 23,75
Rôti de veau mariné au vin blanc	* 23,75
Noix de veau prince Orloff	* 25,00
Emincé de veau Zurichois	23,75
Carré de veau aux échalotes	* 27,25
Mignons de veau aux champignons des bois	* 29,25
Cordon bleu de veau maison, crème champignons	24,00
Rôti de bœuf mariné au vin rouge	* 24,50
Filet de bœuf sauce Béarnaise	32,50
Filet de bœuf sauce poivre vert	32,50
Filet de bœuf Wellington, sauce au choix	* 34,50
Carbonade de bœuf à la Flamande	* 19,50
Magret de canard à l'orange ou au cassis	23,75
Cuisses de canard sauce à l'estragon	* 23,75
Gigot d'agneau à l'ail	* 23,75
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence	* 29,00
Carré d'agneau en croûte d'olive et jus à la sauge	* 29,00
Carré de porc sauce Robert	* 20,00
Mignons de porc aux champignons sauvages	* 23,50
Rôti de porc prince Orloff	* 22,00
Cuisses de lapin Grand-mère	* 19,50
Suprême de pintade	* 21,75

Avec ces plats nous vous proposons selon votre choix :

Pommes croquettes, pommes Berny, pommes dauphines, pommes rissolées, gratins dauphinois, pommes noisettes, pommes frites, pommes rôsti, pâtes, etc
3 sortes de légumes et salade.

Spécialités luxembourgeoises

Judd mat Gaardebounen, Gromperen mat Gréiwen	20,00
Choucroute garnie avec 6 sortes de viandes, pommes au lard	24,00
Jambonneau cuit (Eisbein), choucroute, pommes au lard	21,25
Jambon de porcelet fumé, pommes rissolées, flageolets + 2 légumes	* 22,00
Langue de bœuf, sauce Madère, pommes nature, salade mixte	19,50
Jambon cru et cuit, pommes frites, salade	20,50
Jambon cuit chaud, pommes au lard, fèves des marais	* 22,50
Bouchée à la Reine, pommes frites, salade	19,75
Boudin noir, pommes purée, compote de pommes (en saison)	17,75
Kuddelfleck (en saison)	17,50

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
Cuisses de lièvres à la royal	* prix du jour

Avec ces plats nous vous proposons :

Compote de pommes, Spätzle au beurre, chou rouge, croquettes de macaroni

Nos desserts fait maison

Parfait glacé – goût au choix : Cointreau, fraises, rhum	
Grand-Marnier, mirabelle, etc	petits fours * 9,25
Soufflé glacé, goût au choix	petits fours * 10,50
Omelette Norvégienne	petits fours * 10,50
Bombe glacée aux 3 parfums et sauce vanille	petits fours * 9,50
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours 9,25
Assiette de sorbets et fruits frais	petits fours * 13,75
Assiette de dessert (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat noir,	
Apfelstrudel, glace et sorbet)	petits fours * 18,00
Grande assiette du pâtissier (fruits frais, crème brûlée, mousses chocolat	
Apfelstrudel, bavarois, profiterole, glace et sorbet)	petits fours * 21,00
Mousse aux deux chocolats	petits fours 7,25
Dame blanche	petits fours 7,25
Glace vanille aux framboises tièdes	petits fours 9,00
Glace aux trois parfums chantilly	petits fours 6,50
Trilogie de sorbets	petits fours 6,50
Crème brûlée	petits fours 8,25
Coupe Colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours 7,25
Macédoine de fruits frais	petits fours * 7,50
Tarte pommes, cerises, quetsch, abricots	* 4,50
Assiette de fromage	* 10,50

Prix approximatifs, tous les gâteaux et libellés sont commandés chez un pâtissier

Berceau en glace (baptême)	petits fours * 13,00
Agneau pascal (communion)	petits fours * 13,00
Pigeons en glace (noces)	petits fours * 13,00
Corne d'abondance et ses fruits en glace et sorbet	petits fours * 22,50
Pièce montée, le kg	* 40,00
Gâteau biscuit mocca ou autre gout, le kg	* 40,00
Baamkuch, le kg	* prix du jour
Café tasse, café espresso	2,00
Café à volonté	3,00

Arrangements de fleurs pour la table suivant grandeur la pièce +- 20,00