



Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-dessous

## Nos Propositions de Menus et de Buffets valables en 2014

à partir de 20 personnes

- merci de choisir **un** menu (il est possible de modifier un plat au cas où une personne serait végétarienne voire indisposée à manger certains ingrédients)
- si les menus peuvent être modifiés, ces modifications peuvent cependant entraîner un réajustement au niveau du tarif
- vous pouvez recomposer un menu ou un buffet en vous inspirant de nos propositions ou en y rajoutant des plats selon votre goût. Un devis sera alors établi pour votre menu/buffet personnalisé
- les boissons ne sont pas comprises dans le menu
- le montant indiqué est le prix par personne (sauf canapés comptés à l'unité)
- il est impossible d'emporter des denrées alimentaires
- le **nombre définitif** de personnes participantes doit obligatoirement être communiqué **3 jours avant la date et ceci par écrit** (fax/e-mail). Nous devons facturer pour le nombre de personnes indiquées.
- paiement en cash = cafés offerts pour le groupe
- Coordonnées bancaires :  
Bic BLUX LULL ; Banque de Luxembourg  
IBAN : LU61 0081 4015 8000 1003

Information de contact :

1, Grand Rue L-5721 Aspelt  
Tel.: 26.67.67-1 Fax: 26.67.67-67  
e-mail: [info@scheier.lu](mailto:info@scheier.lu)  
web: [www.scheier.lu](http://www.scheier.lu)





## MENUS

### Formules 'Affaires'

<b>Menu 1</b> Salade tiède aux 2 saumons Noix de faux filet au jus de porto réduit Tarte fine aux pommes boule de vanille  38 €	<b>Menu 2</b> Salade de scampis Mignon de Porc aux 3 poivres Mousse au chocolat  39 €
<b>Menu 3</b> Toast au saumon Carré de veau aux pleurotes et morilles Feuilleté de fruits rouges sur crème de pistache  42,50 €	

### Formules 'Détente'

<b>Menu 4</b> Filet de cabillaud rôti sur lit de poireaux Filet d'agneau aux gousses d'ail et thym frais Mille-feuille d'ananas et crème de coco  46.50 €	<b>Menu 5</b> Blinis de saumon fumé à l'oignon doux et sa crème légère Suprême de Pintade au jus de morilles Coupe gourmande à l'abricot  45 €
<b>Menu 6</b> Tartare de thon à l'avocat Rôti de veau aux richesses des sous-bois Tiramisu aux fruits  45.50 €	<b>Menu 7</b> Salade de crevettes grises Tournedos de Veau au lard sauce au miel Panna cotta vanille/chocolat  46.50 €





## Formule 'VIP'

### Menu 8

Amuses-bouches (Choix du chef)  
Consommé de bœuf aux morilles  
Filet de St Pierre au sabayon de homard  
Ou  
Filet de Turbot aux noisettes  
Ou  
Lotte sur fondue de poireaux sauce basilique  
Sorbet et son champagne  
Mignon de Veau aux truffes  
Ou  
Filet de bœuf en brioche  
Ou  
Meli-melo de veau et de bœuf et son duo de sauces  
Assiette tout chocolat et crème à l'orange  
Café et Mignardises

71 €

## BUFFETS

### Les buffets traditionnels

<b>Le T'SCHEIER</b>	<b>Le Complet</b>
charcuterie du pays (jambon cuit/cru/saucisse/...) jhelly maison pâté campagnard salades variées pain et beurre *** Choucroute maison Kniddelen au Speck Judd mat Gaardebounen Gebootschten Gromperen  *** Tarte Maison Salade de Fruits	charcuterie du pays (jambon cuit/cru/saucisse/...) jhelly maison pâté campagnard cocktail de crevettes saumon fumé fromages divers œufs mimosa salades variées pain et beurre *** Choucroute Maison Kniddelen au Speck Judd mat Gaardebounen Omelette Paysanne Gromperen Kichelcher (galettes) *** Salade de fruits Mousse au chocolat Pâtisserie Maison Tarte Maison
40.50 €	48.50 €





## Buffets à thème

<p>Buffet campagnard</p> <p>Assortiment de charcuterie Salade campagnarde Œufs brouillés au bacon Salade du berger Crudités de la saison</p> <p>Pain et beurre</p> <p>***</p> <p>Mini jarret pané sauce moutarde à l'ancienne Rôti de bœuf cuit en croûte de foin Filet de saumon cuit en écaille de pommes de terre Poitrine de veau farcie Pommes de terre en robe des champs / légumes du marché</p> <p>***</p> <p>Charlotte au chocolat et crème anglaise Tiramisu aux fruits rouges Crème de mangue et menthe sur croquant au chocolat blanc</p> <p>48.50 €</p>	<p>Buffet Globetrotter</p> <p>Christophine au crabe épicé Gazpacho andalouse Salade scampis à la menthe fraîche Œufs mimosa Carpaccio de bœuf Truite fumée Salade de poulet à la coriandre Peperonis farcis à la feta Taboulé</p> <p>***</p> <p>Blanc de Poulet à la citronnelle fraîche Paëlla au poisson Médailillon de porc à l'estragon Jambalaya de poulet et de canard Filet de dorade au beurre de citron Nouilles sautées aux légumes Riz cantonais</p> <p>***</p> <p>Mousse de mangue et de menthe à la vanille des Îles Salade de fruits exotiques au lait de coco Crème caramel</p> <p>61 €</p>
<p>Buffet Italien</p> <p>Salade de thon aux olives Tomate Basilic et Mozzarella Salade de Penne au Pesto et Roquette Jambon de Parme au Parmesan Antipasti (Courgette, champignon, poivron, tomate, anchois le tout mariné)</p> <p>***</p> <p>Dos de saumon au thym et olives Fricassé de Poulet aux 2 poivrons et tomate confite Osso bucco milanais Tagliatelles aux olives</p> <p>***</p> <p>Tiramisu Opéra Panna Cotta aux fruits rouges</p> <p>49.50 €</p>	





## Les buffets classiques

<b>Le buffet 'bons amis'</b>	<b>Le buffet 'Prestige'</b>
Saumon belle-vue et saumon mariné au Gewürztraminer Roastbeef Œufs à la mousse de crevettes Tomates farcies à la macédoine de légumes Salade mexicaine Salade paysanne Pain et beurre	Brochette de gambas Carpaccio de bœuf Tartare aux 2 saumons Poitrine de dinde grillée Salade Landaise Salade Thaï Salade Exotique Pain et beurre
***	***
Rôti de veau richesse des sous bois Dos de Cabillaud Cuisseau de Porcelet Accompagnements pommes de terre et légumes	Meli- Melo de bœuf et de veau aux morilles Duo de sole et mousse de homard au champagne Magret de canard farci au noix et foie gras Accompagnement pommes de terre, riz et légumes
***	***
Moelleux au chocolat Bavarois aux fruits rouges	Tiramisu aux pommes ou aux fraises Corne d'abondance avec glaces mixtes
45 €	55.50 €
<b>Le buffet 'Gourmand'</b>	
Tomate cerise et mozzarella Tranché de pâté Riesling Tartare d'écrevisses Nid d'avocat et mousse de poulet Terrine d'oie au calvados	
***	
Parmentier de bœuf au jus réduit Risotto de scampis Cœur de lotte au vin rouge Filet de canard au jus de truffes Médaille de porc au camembert Fricassé de légumes et croquettes	
***	
Duo de mousse au chocolat Tiramisu café et noisettes caramélisées Salade de fruit du verger Feuilleté de pommes aromatisé à l'essence de pin	
56.50 €	





## Formules boissons

### **Basic à 26.00€ par personne**

Apéritif : une coupe de crémant  
3 Amuses mixte par personne  
Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...)  
Diekirch pils au fût  
Vin blanc : Rivaner – Caves Pundel  
Vin rosé : Cinsault – Signatures du Sud  
Vin rouge : Merlot/Cabernt Sauv. - Roc St. Vincent  
Café inclus si payement cash

### **Vin de bordeaux à 29.00€ par personne**

Apéritif : une coupe de crémant  
3 Amuses mixte par personne  
Diekirch et Hoegarden au fût  
Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...)  
Vin blanc : Sauvignon/Sémillon - Roc St. Vincent  
Vin rosé : Merlot/Cabernt Sauv. - Roc St. Vincent  
Vin rouge : Merlot/Cabernt Sauv. - Roc St. Vincent

### **Vin chilien à 29.00€ par personne**

Apéritif : une coupe de crémant  
3 Amuses mixte par personne  
Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...)  
Diekirch et Hoegaarden au fût  
Vin blanc : Chardonnay chilien  
Vin rouge : Cabernet Sauvignon chilien  
Café inclus si payement cash

### **Vin composé à 36.00€ par personne**

Crémant  
3 Amuses mixte par personne  
Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...)  
Diekirch pils au fût  
Vin blanc luxembourgeois au choix  
Vin rosé et vin rouge au choix  
Café inclus si payement cash

Les formules de boisson sont valables jusqu'à 1h00

Extension possible : 2h ( Prix formule + 3€ ) ; 3h ( Prix formule + 4€ ) par personne

Pour la formule composé vous pouvez choisir vos vins dans notre gamme de prix < 30€

Celle – ci inclus aussi le crémant pour toute la soirée

## Canapés

### **Canapés et zakouski chauds et froids 1,5€ / pièce**

Toast saumon fumé  
Toast jambon cuit  
Toast jambon fumé  
Toast flétan

Feuilleté de viennoise  
Feuilleté à la mousse de saumon  
Feuilleté au fromage  
Feuilleté provençale  
Mini Pizza

### **SUSHIS 2.50 € / pièce**

Saumon fumé et avocat  
Concombre, crevettes

### **SASHIMIS 3.00 € / pièce**

Thon  
Saumon frais  
Flétan  
Crevettes

### **Formule 2,5€ / pièce**

Feuilleté d'escargots  
½ Brioche cocktail crevette  
Mini petit pain au poulet curry  
Profiteroles au saumon frais et fumé  
½ Brioche au foie gras  
Pruneaux sec lardés  
Feuilleté lorrain  
Beignets de crevettes

### **VERRINES 3.50€ / pièce**

Verrine de mousse de homard soufflé  
Verrine d'écrevisse, cappuccino de truffes  
Verrine de scampis et émulsion de café  
Verrine de mousse de foie gras et fleurs de sel

### **Dips 3.00€ / personne**

Légumes frais avec dips  
Hérissron fruits et fromages

Pour vos cocktails dinatoires nous pouvons également composer des buffets fingerfood selon vos idées. N'hésitez pas à nous faire part de votre concept soirée.





# Formules Fingerfood

## Proposition 1 : 41.50€ par personne

Hérisson de fromage et de fruits  
Verrine taboulé à la menthe  
Verrine de foie gras émulsion de truffes  
Verrine de scampis émulsion de rose  
Feuilleté de jambon fromage  
Verrine de légumes (dips)  
Mousse de homard à la fleur de sel  
\*\*\*  
Brochette de boeuf à l'indienne  
Brochette de poulet au sel rose  
Brochette de gambas au queues d'écrevisses  
Brochette de poulet antillaise  
Verrine de mousse de légumes  
\*\*\*  
Sabayon aux fruits  
Mousse tiède au chocolat et champagne  
Verrine de tiramisu  
Mousse au chocolat brun et blanc

## Proposition 3 : 35.00€ par personne

Carpaccio au saumon  
Carpaccio de canard  
Toast au saumon fumé  
Toast au jambon  
Pâté Riesling  
Mini sandwichs mixtes  
Gazpacho de carottes  
\*\*\*\*  
Brochettes de poulet  
Brochettes de boeuf  
Quiche lorraine  
Mini Pizzas  
Brochette de poisson  
\*\*\*\*  
Mousse au chocolat  
Verrine de fruits / verrine de tiramisu

## Proposition 4 : 54.00 € par personne

Plateau jambon cru et cuit  
Plateau fromage  
Miroir tomate mozzarella  
Verrine de gazpacho de tomate  
Verrine de carpaccio de boeuf  
Verrine de mousse de homard soufflé  
Verrine d'écrevisses, capuccino de truffes  
Verrine de scampis et émulsion de café  
Verrine de mousse de foie gras et fleur de sel  
Verrine de taboulé à la menthe  
Salade de céleri et carottes  
Hérissons fruits et fromage  
Dips de légumes en verrine  
\*\*\*\*  
Brochettes mixtes  
Scampis  
Saumon et pangasius  
Boeuf et/ou veau simple ou mixte mariné  
Poulet mariné  
\*\*\*\*  
Verrine de mousse de fruit  
Verrine de moelleux au chocolat  
Tiramisu classique

## Proposition 5 : 52.00 € par personne

Brochettes tomates mozzarella  
Verrine gazpacho tomate  
Carpaccio de boeuf en verrine  
Verrine de légumes (dips)  
Verrine de mousse d'écrevisses et crevettes  
Verrine de chèvre aux aïelles  
Verrine de foie gras et oignons confits  
Feuilleté de viennoise  
Toast jambon cru ou cuit  
\*\*\*\*  
Brochette de scampis au gingembre  
Brochette de poulet au curry  
Brochette de boeuf thaï  
Verrine de boeuf béarnaise  
Petit feuilleté de saumon farcis aux champignons et Olives  
Cuillère de turbot laqué  
Mousse de légumes en verrine  
\*\*\*\*  
Verrine de moelleux chocolat  
Sabayon tiède aux mandarines  
Verrine de mousse de fruits rouges  
Verrine de mousse chocolat noir et blanc  
Brochette de fruits  
Verrine de tiramisu

