

Propositions Buffet traditionnel

Mise en bouche

Zakouskis servis avec l'apéritif par pièce

Potages

Consommé de bœuf Mimosa

Velouté d'Asperges

Velouté de potirons aux scampi et toast aux grains de potirons

Consommé de faisan

Soupe de poissons de roche, rouille, croûtons, fromage



Froid

Jambon d'Ardennes cru et cuit

Plateau de différentes charcuteries (Pâté Riesling, terrines, saucisse Bio)

Terrine de foie gras fait maison

Assortiment de poissons fume (saumon, flétan, anguille)

Saumon Belle-View

Scampi et salsa de mangues

Salades et crudités

Vinaigrettes et sauces assorties

Différentes sortes de pain



Chaud

Nage de cabillaud au lait de coco et papaya

Emincé de chevreuil aux champignons des bois

Emincé de bœuf Stroganoff

Tajine d'agneau aux dattes et aux pruneaux

Bœuf Bourguignon

Bouchée à la Reine

Cuisiné en salle

Plusieurs plats en Wok préparés devant les clients (sur demande)



Garnitures

Pommes croquettes
pommes Dauphines
pommes frites
pommes rissolées
pommes nature
Gratin Dauphinois
Riz parfumé « fairtrade » et les pâtes
Galette de pommes de terre
Kniddelen mat Speck
Spätzles
Poêlée de légumes verts (Haricots, asperges, petits pois, mange tout)
Asperges en saison
Poêlée de légumes asiatiques
Choux divers



Desserts

Mousse au chocolat blanc
Mousse au chocolat noir
Moelleux au chocolat
Crème brûlée
Tiramisu
Salade de fruits
Tarte fine à la panna cotta aux fraises et à la rhubarbe
Croustillant de gianduja, salsa de mangue et ananas
Fraises (en saison)
Crème caramel
Plateau de fromages affinés avec baguette



Les prix sont calculés suivant votre choix des plats

Vous trouverez on- line également

Le Buffet Luxembourgeois
Les propositions pour banquets

Sur demande

Le Buffet Oriental (Tajines, Couscous)