

T A R I F S

2021/22

Tel : 691 32 89 75 ou 26 61 07 08

L-8561 Pont de Schwebach



Restaurant-Traiteur-Party Service

NOS PROPOSITIONS POUR BANQUETS/GROUPES

LES POTAGES:

Le Consommé double à la Royale (flan aux oeufs)	11.50
Le Consommé Célestine (rondelles de crêpe farçie)	11.50
Le Consommé aux Légumes (julienne de légumes de la saison)	11.50
La Crème de Légumes	9.50
La Crème de Volaille Agnès Sorel (volaille,champignons,viande)	12.00
La Crème Dubarry (au chou-fleur)	11.50
Le Velouté d'Escargots aux Légumes parfumé à l'Anis	15.95
L' Oxtail Clair au Madère	13.75
La Soupe à l' Oignon, Croûtons aux fromage	11.50
La Soupe de Moules à la Crème Safranée (de sept. à févr.)	14.75
La Soupe de Poissons Maison, Croûtons à l'ail, Rouille	16.75
La Bisque d'Ecrevisses à l'Ancienne, Croûtons, Rouille	17.75
La Bisque de Homard à l'Armagnac, Croûtons, Rouille	18.75

LES ENTREES DIVERSES:

Froides:

La Salade de Blanc de Volaille au Curry	18.50
La Salade Ardennaise (frisée , lardons, croûtons, oeuf, jambon)	17.75
La Salade tiède aux Queues d'Ecrevisses affinée à l'Ail	20.75
La Salade de Langoustines aux Oranges Sanguines	23.75
La Salade de Crevettes Roses aux Fines Herbes	19.75
La Salade Niçoise (thon, tomate, olives, oignon, salades et crudités)	17.75
La Salade tiède de Ris de Veau et Champignons à la Ciboulette	24.50
L'Assiette de Sal. et Crud. aux Profiterolles fourrées de Chèvre Chaud...	23.50
La Petite Salade de Foie Gras, Pommes et Framboises caramélisées	25.75
Le Cocktail de Crevettes Roses	14.95
L'Assiette de Poissons fumés-Toast-Beurre	19.75
L'Assiette Maison Hors d'Oeuvres (viandes froides, gelée, pâtés...)	23.50
La Terrine de Saumon et Elbot Fumé à la Gelée , Toast et Beurre	18.50
La Terrine de Poissons d'Eau Douce au Coulis de Crustacés	18.25

Chaudes:

La Quiche Lorraine	17.50
La Tarte à l' Oignon	17.50
La Quiche au Saumon fumé	19.00
Le Toast aux Champignons de Paris à la Ciboulette	15.50
La Bouchée à la Reine (Frites suppl. 2,5.-)	18.95
Le Feuilleté de Ris de Veau aux Champignons	26.50
La Variation d'Asperges aux Produits du Terroir, Mousseline	22.75

LES POISSONS CHAUDS:

Le Duo de Poissons à la façon du Chef (Petit Bateau)	22.50
Le Gratin de Fruits de Mer au Safran	21.50
La Croustade du Pêcheur au Basilic	23.95
La Darne de Saumon Grillé aux Asperges Vertes, Sauce Maltaise	22.50
Le Filet de Saumon en Croûte sur Fondu de Légumes	24.50
Les Médailles de Lotte à la Diéppoise	27.50
Le Filet de Turbotin à la Dugléré	30.95
Le Filet de Beryx à l'Américaine	29.00
Le Filet de Sandre en Papillote, Légumes Croquants	26.50
Les Paupiettes de Soles Farcies à la Mousse de Saumon	
Beurre Blanc aux Oeufs de Saumon et Flan d'Epinard	32.50
Les Filets de Soles à la Normande	31.50
La Truite rose saumonée aux Amandes ou au Riesling	22.50
Les Quenelles de Brochet sur Lit de Poireaux, Beurre Noilly Prat	21.75
La Coquille de Saint Jacques, Pommes Duchesse (seul. entrée)	22.00
Les Scampis et Coquilles St. Jacques Grillés , Sauce Aigre douce	29.50
Le 1/2 Homard Thermidor	34.50
Les Ecrevisses Pattes Rouges (12 pc) à la Luxembourgeoise	34.00
La Bouillabaisse Façon du Chef, Croûtons à l'Ail	28.00

Garnitures: s'il n'y a pas de légumes dans leur composition, légumes de la saison et féculents au choix comme

- * Pommes Duchesse
- * Pommes Nature ou Persillées
- * Riz Créole ou Pilaw
- * Nouilles

Les prix des poissons peuvent varier selon le marché et la saison.

LES VIANDES ET VOLAILLES:

Boeuf:

Le Contrefilet à la Tyrolienne (rôti en entier coupé en tranches)	25.00
Le Filet de Charolais Wellington (en croûte) , Sauce Morilles	32.50
Le Filet de Boeuf Tournedos Rossini / au poivre vert	32.50 / 29.50
Le Châteaubriand rôti au Four, Sauce au choix (2 pers)	58.00
Le Roastbeef à la Sauce Forestière ou dans sans jus au naturel	25.00
L'Entrecôte Bordelaise ou grillée au Beurre Maître d'Hôtel	27.50
Le Boeuf Braisé à la Bourguignonne	23.75
Le Paleron de Bœuf luxembourgeois à notre façon	23.00

Veau:

L'Emincé de Veau aux 3 champignons	24.00
L'Emincé de Veau à l'Orientale (curry , ananas et herbes)	24.50
La Blanquette de Veau à l'Ancienne	23.50
L'Escalope de Veau Panée ou à la Crème Champignons	20.50/22.50
Le Cordon Bleu Pané à l'Avoine ou à la Crème Champignons	25.50
La Selle ou Carré de Veau Orloff (min 20 pers)	28.50
Le Rôti de Veau au Mélange des Bois	26.50
Le Filet Mignon de Veau Florentin en Croûte	32.50
Les Médailles de Veau aux Morilles Farcies	34.50
Le Feuilleté de Ris et Rognons de Veau flambé au Calvados	33.50
La Langue de Veau, Sauce Madère	22.50

Porc:

Le Jambonneau de Porcelet au Four	23.50
Le Rôti de Porc Sauce Charcutière	22.50
Le Cordon Rouge Pané ou à la Crème	22.50
Le Carré de Porc en Crépinette	24.50
Les Mignons de Porc au Curry	24.50

Agneau:

Le Filet d'Agneau farci en Surprise	32.50
La Selle ou Carré d'Agneau aux Oignons confites, Sauce à l'Ail	29.50
Le Gigot d'Agneau Mariné Rôti aux Herbes	26.25
Les Côtelettes d'Agneau Grillées aux Aromates	25.50

Volailles:

Le Suprême de Pintade farci au sésame, lin, et courge	28.50
Le Filet de Dindonneau farci aux Marrons	25.95
Le Coq au Riesling (Sauce blanche au Riesl.,oignons,champ,lardons)	20.75
La Bouchée à la Reine	21.50
Le Blanc de Volaille au Curry , Ananas et Corinthes	21.50
Le Filet de Dinde Rôti à l'Estragon ou à la Sauge , Sauce Crème	22.50
Le Magret de Canard à la Sauce au Miel ou à l'Orange	27.75
Le Pigeon Fermier en Cocotte	25.50
La Caille Farcie à la Vigneronne ou au Jus de Truffes	28.50
Le Poussin de Bretagne aux Pommes Caramélisées flambé au Calvados et Sauce au Pommodos	27.50

LES DESSERTS:

Les desserts non-glacés:

La Tarte Maison (au choix) ou assortiment	8.50
La Tarte au Fromage Blanc Maison	8.75
Le Gâteau Schwarzwälder aux Griottes Sucrées à la Cannelle	8.95
La Macédoine de Fruits Frais / au Kirsch	8.50
La Crème Beau-Rivage	9.50
Les 3 Mousses au Chocolat avec leur Sauce accompagnante	12.75
L'Assiette du Pâtissier Surprise	14.95
La Charlotte Royale à la Framboise (biscuit roulé et crème bavaroise)	12.50
Les Crêpes flambées à la Mandarine Napoléon - Glace Vanille	15.00
Le Sabayon de Fruits Frais Gratiné aux Amandes	15.50
La Soupe Froide de Fruits Rouges (glace vanille + fraises)	13.00
La Crème Caramel aux Profiteroles à la Crème	13.50
Le Gratin de Pommes aux Amandes	12.50
La Crème brûlée au Safran, aux Amandes, Noix de Coco....	9.50
Le Panacotta aux Fruits de la Saison	11.95
Le Café Gourmand	15.95

Les desserts glacés:

La Tranche de Bombe Glacée aux Divers Parfums (au choix)	10.95
Le Parfait Glacé au Panacotta/Grand Marnier ou Orgeat (Amandes)	12.00
La Nougatine aux Fruits Confits et Noisettes caramélisées	13.50
L'Omelette Norvégienne à notre façon (min. 10 pers.)	14.75
La Coupe Hawaïenne (glace vanille , ananas , kirsch, chantilly)	10.50
La Coupe Saint-Jacques (fruits frais, glace vanille, sirop, chantilly)	10.50
La Pêche Melba (pêche, glace vanille, sirop, amandes, chantilly)	10.50
La Coupe Forêt Noir (griottes au sucre, glace vanille, chantilly)	10.50
La Coupe aux Fruits des Bois	10.50
La Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud à part, chantilly)	9.50
L'Agneau glacé (Communions)	14.50
Le Plat de Fruits Glacés réalisé par notre maître glacier	17.75

Les prix sont calculés au plat et en cas de composition d'un menu entier, une déduction sera accordée.
Nos prix s'entendent services et Tva compris.

Nous vous remercions de votre intérêt et sommes à votre entière disposition
pour vous aider dans la composition de votre menu ainsi que l'accord des vins et des mets.

(kops@pt.lu ; Tel: 691 328 975)

KOPS Patrick