

Restaurant de Bräiläffel

2, rue du Moulin

L-8380 Kleinbettingen

Tel 39 01 98-1

Fax 39 71 77

e-mail info@hoteljacoby.com

www.hoteljacoby.lu

Liste de Prix pour

Banquets 2017

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 2017

Entrées froides

Terrine de campagne et ses crudités	11,75
Terrine de gibier (en saison)	* 14,50
Melon de Cavaillon et jambon cru Luxembourgeois Lisanto	14,75
Tranche de foie gras et toast	29,00
Cocktail aux crevettes roses	19,00
Tomate aux crevettes roses	17,00
Médailillon de saumon en belle vue	* 19,00
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	* 8,50

Potages

Crème de légumes du marché	6,50
Crème de cerfeuil	* 6,50
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* 6,50
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 8,50
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 aux volailles	* 9,50
Oxtail clear au Sherry	* 11,25
Soupe aux oignons croûtons et fromage	* 9,75
Minestrone alla Milanese	* 9,75
Bisque de homard Fine-Champagne	13,50
Gaspacho au tomates et figues	* 7,75

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	15,50
Salade Ardennaise (croûtons, lardons, pommes de terre, œuf dur, french dressing)	15,75
Salade niçoise (p. de terre, haricots verts, œuf, anchois, thon)	13,75
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)	13,75

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	* 11,50
Flan de poireaux sur coulis rouge	* 10,75
Toast aux champignons frais	15,50
Quiche lorraine	* 13,00
Bouchée à la reine	* 14,75
Bouquet d'asperges vertes et blanches vinaigrette (en saison)	21,00
Asperges vertes et blanches et jambon d'Ardennes (en saison)	23,00
Feuilleté d'asperges au saumon fumé (en saison)	23,00
Asperges gratinées roulées à la pancetta (en saison)	21,00
Lasagne de saumon au gratin	* 18,00
Ravioli au saumon fumé, sauce parmesan	* 16,00
Ravioli aux cèpes, sauce crème Porto blanc	* 15,75

Poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise			* 22,75
Escalope de saumon sauce homardine			22,75
3 filets de sole sauce fines herbes	29,00	2 filets	20,00
3 filets de sole sauce aux crevettes	30,00	2 filets	20,75
3 filets de sole fourrés de saumon fumé	30,00	2 filets	20,75
Trilogie du poissonnier avec 3 sauces différentes			* 32,00
Duo de saumon et sandre aux deux sauces			* 29,00
Suprême de barbue à la ciboulette			* 22,75
Scampi au curry			22,25
Scampi 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 peppéroni			* 24,00

Entremets

Possibilité d'ajouter entre l'entrée et le plat principal
un sorbet selon votre goût :

Sorbet citron arrosé au Crémant	3,25
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings	3,25
Sorbet citron arrosé au Campari	3,25
Sorbet citron arrosé au Limoncello	3,25
Sorbet pommes arrosé au Calvados	3,25
Sorbet poire arrosé à la Williams	3,25
Sorbet Colonel arrosé à la Vodka	3,25
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	* 3,75

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 Zurichoï	23,75
Carré de veau aux échalotes	* 23,75
Mignons de veau aux champignons des bois	* 29,25
Cordon bleu de veau maison	24,00
Rôti de bœuf piqué au lard fumé	* 22,50
Rôti de bœuf mariné au vin rouge	* 22,50
Filet de bœuf sauce Béarnaise	* 30,50
Filet de bœuf sauce poivre vert	30,50
Filet de bœuf Wellington	* 32,50
Emincé de bœuf Stroganoff	24,00
Magret de canard à l'orange ou au cassis	23,75
Magret de canard au poivre	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	22,00
Rôti de porc prince Orloff	* 22,00
Cuisses de lapin Grand-mère	* 19,50

Avec ces plats nous vous proposons selon votre choix : Pommes croquettes, pommes Berny, pommes dauphines, pommes rissolées, gratins dauphinois, pommes noisettes, pommes frites, pommes rösti, 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	20,00
Jambon de porcelet fumé, pommes rissolées, flageolets + 2 légumes	* 22,00
Langue de bœuf, sauce Madère, pommes nature, prunes et raisins, haricots verts	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	17,25

Spécialités

Rognons de veau à la moutarde de Meaux	24,75
Ris de veau braisé à la crème	27,25
Casserole Bräiläffel, (ris de veau et rognons de veau)	26,75

Avec ces plats nous vous proposons : Riz créole, 3 sortes de légumes frais et salade

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 à l'ancienne	* prix du jour
Cuisses de lièvres à la moutarde	* prix du jour

Avec ces plats nous vous proposons :
Compote de pommes, Spätzle au beurre,
Chou rouge, Croquettes de macaroni

Nos desserts

Parfait glacé – goût au choix : Cointreau, Café, Rhum	
Grand-Marnier, Mirabelle, etc	petits fours * 9,25
Soufflé glacé Grand-Marnier	petits fours * 9,25
Omelette Norvégienne	petits fours * 10,50
Bombe glacée aux 3 parfums	petits fours * 9,50
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours 9,25
Assiette de sorbets et fruits exotiques	petits fours * 13,75
Assiette de sorbets et fruits frais	petits fours * 12,75
Assiette de dessert (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat,	
Apfelstrudel, glace et sorbet)	petits fours * 18,00
Grande assiette du pâtissier (fruits frais, crème brûlée, mousse 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
Coupe de sorbets aux trois goûts	petits fours 6,50
Flan à la vanille ou citron	petits fours * 6,50
Crème brûlée	petits fours 8,25
Coupe colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours 7,25
Sorbet citron au Champagne	petits fours 7,25
Schwarzwälder Kirschencreme	petits fours * 7,25
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
Macédoine de fruits frais	petits fours * 7,50
Tarte pommes, cerises, quetsch, abricots	* 4,50
Assiette de fromage	* 8,00
Pièce montée, le kg	* 40,00
Gâteau biscuit mocca ou autre gout, le kg	* 40,00
Schwarzwälder Kirschkuchen, le kg	* 32,00
Baamkuch, le kg	* 60,00