

# Restaurant de Bräiläffel

Hôtel Jacoby  
2, rue du Moulin  
L-8380 Kleinbettingen  
Tel 39 01 98-1  
Fax 38 71 77  
[www.hoteljacoby.lu](http://www.hoteljacoby.lu)  
[info@hoteljacoby.lu](mailto:info@hoteljacoby.lu)

# Menus pour communions

2017
------

## Menu à 57,25 €

Le melon de Cavaillon et le jambon cru luxembourgeois Lisanto

\*\*

La crème Argenteuil

\*\*

Le carré de porc sauce Robert

Les pommes dauphines

La promenade au jardin

\*\*

L'agneau pascal

Les petits-fours

\*\*

Le café à volonté

---

---

## Menu à 67,75 €

La salade de scampi à l'orange

\*\*

Le consommé mimosa

\*\*

La noix de veau prince Orloff

Les pommes dauphines

Les légumes du marché

\*\*

L'agneau pascal

Les petits-fours

\*\*

Le café à volonté

---

---

## Menu à 64,25 €

Le cocktail aux crevettes roses

\*\*

Le consommé royal

\*\*

Le rôti de veau mariné au vin blanc

Le gratin dauphinois

La balade du jardin

\*\*

L'agneau pascal

Les petits-fours

\*\*

Le café à volonté

## Menu à 65,50 €

Le consommé aux petits-légumes

\*\*

Les paupiettes de filets de sole aux crevettes

(2 filets de sole par personne)

Le riz créole

\*\*

Le jambon de porcelet fumé à l'ancienne

Le gratin dauphinois

Les légumes de la saison

\*\*

L'agneau pascal

Les petits-fours

\*\*

Le café à volonté

---

---

## Menu à 72,50 €

Le velouté aux volailles

\*\*

Le filet de sandre à la crème

Le riz créole

\*\*

Le magret de canard

La sauce à l'orange ou aux cassis

Les pommes dauphines

Le choix de légumes

\*\*

L'omelette Norvégienne

Les petits-fours

\*\*

Le café à volonté

---

---

## Menu à 69,25 €

Le consommé mimosa

\*\*

L'escalope de saumon sauce homardine

Le riz créole

\*\*

Le rôti de veau crème champignons

Les pommes croquettes

La promenade au jardin

\*\*

L'agneau pascal

Les petits-fours

\*\*

Le café à volonté

## 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 au Limoncello	3,25
Sorbet citron arrosé au Campari	3,25
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings	3,25
Sorbet pommes arrosé au Calvados	3,25
Sorbet poire arrosé à la williams	3,25
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	*3,75
Assiette de fromages	*8,00

Baamkuch le kg	*60,00
Pièce Montée le kg	*40,00
Gâteau biscuit mocca ou autre goût, le kg	*40,00
Schwarzwälder Kirschkuchen le kg	*32,00
Couronne en croquant pour le gâteau	22,00 - 32,00
Poupée de communion pour le gâteau suivant modèle	18,00 - 30,00

Arrangements de fleurs pour la décoration de la table  
suivant grandeur et selon saison, la pièce +- 20,00

L'impression des menus est à la charge du client.

Nos prix s'entendent en Euro service et TVA inclus.

Prix valable 30 jours.

Si vous désirez un plat ou une préparation spéciale, allergène, des menus végétariens, pâtes, fromages, etc. qui ne sont pas repris, veuillez nous contacter s.v.pl.

Les potages, entrées, plats et desserts peuvent être changés dans les menus.  
Pour les prix consultez la liste ou bien contactez nous s.v.pl.

\* = au moins 12 couverts pour ce plat

## Entrées froides

Melon de Cavillon et jambon cru luxembourgeois Lisanto	14,75
Tranche de foie gras et toast	29,00
Cocktail aux crevettes roses	19,00
Médailon 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

## Potages

Crème de légumes du marché	6,50
Crème de cerfeuil	* 6,50
Crème Argenteuil (asperges)	* 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
Bisque de homard Fine Champagne	13,50

## Salades (en entrée)

Salade de filet de canard fumé	16,50
Salade de poissons fumés	21,50
Salade de scampi à l'orange	20,00
Salade riche (salades, saumon et scampi tièdes, garnitures)	22,50
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures)	27,00

## Entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons de Paris	* 18,25
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	21,00
Asperges vertes et blanches et jambon luxembourgeois Lisanto	23,00
Feuilleté d'asperges au saumon fumé	23,00
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
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
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 peppéronis			* 24,00

## 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			* 23,75
Mignons de veau aux champignons des bois			* 29,25
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
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
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence			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
Jambon de porcelet fumé			* 22,00
Bouchée à la Reine, pommes frites, salade			19,75

Avec ces plats nous vous proposons selon votre choix :

Pommes croquettes, pommes Berny, pommes dauphines, pommes rissolées, gratins dauphinois, pommes noisettes, pommes frites, pommes röstis, pâtes, etc.

3 sortes de légumes et salade.

## 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 et sauce vanille	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, bavaois, 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
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
Agneau pascal	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
Café tasse		2,00
Café espresso		2,00
Café à volonté		3,00

## Reservatioun vun engem Banquet fir d'éischt Kommioun 2017

Desen Ziedel onbedingt virum 31. Januar 2017 zeréck schécken,  
duerno verfällt Äer Reservatioun!

Num \_\_\_\_\_

Virnum \_\_\_\_\_

Adress \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Telefo \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Virnum vum Kand \_\_\_\_\_ Jong oder Meedchen (\*)

Datum vun der Kommioun \_\_\_\_\_

Nëmmen fir d'Mëttegiessen (\*) \_\_\_\_\_

Nëmmen fir d'Nuechtiessen (\*) \_\_\_\_\_

Fir d'Mëtteg- an d'Nuechtiessen (\*) \_\_\_\_\_

Persounenzuel :

Mëttes \_\_\_\_\_ Erwuesener + \_\_\_\_\_ Kanner (enner 12 Joër) = \_\_\_\_\_  
Platzen

Owes \_\_\_\_\_ Erwuesener + \_\_\_\_\_ Kanner (enner 12 Joër) = \_\_\_\_\_  
Platzen

Nach Froën:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, den \_\_. \_\_. 201\_\_

\_\_\_\_\_  
Ennerschrëft)

(\*) = zoutreffendes ennersträichen