



## Les Assiettes froides

*Prix TTC service avec un maximum de 2 heures*

*Après ces 2 heures : supplément de 1,60 € par menu et par heure*

*Uniquement servies le midi, pour un minimum de 30 personnes*

### Assiette maison

Proposer par :  steffentraiteur

Tranche de pâté Riesling  
Méli-mélo de jambon cuit et jambon cru Lisanto et condiments  
Saumon extra doux fumé au bois de hêtre, suprême de citron et mousseline raifort  
Pressé de chèvre frais aux saveurs de Provence à tartiner  
Stick tomate mozzarella cerise, vinaigrette balsamique  
Bouquet de salades

**Au prix de : 17 €**

### Assiette Luxembourgeoise

Proposé par :  steffentraiteur

Duo de jambon paysan et jambon cru Lisanto, quelques condiments...  
Tranche de pâté au Riesling maison  
Authentique Fierkelgelly  
Terrine de brochet et truite aux petits légumes  
Concombre au fromage blanc de Berdorf  
Salade d'endives aux noix de Vianden  
Salade de betteraves aux échalotes  
  
Petits pains et beurre rose en portion

**Au prix de : 20 €**



## Assiette Italienne «Bernard-Massard»

Proposé par :  steffentraitement

Jambon séché à l'air et Grissini  
Mortadelle  
Porchetta  
Salami Milano  
Antipasti (artichauts, champignons)  
Presse de chèvre aux poivrons confits à tartiner  
Stick tomate mozzarella  
Pennettes au pesto verde  
Bouquet de salades  
Ciabatina et beurre

**Au prix de : 22,5 €**

## Assiette Gourmande

Proposé par :  steffentraitement

Saumon Fumé Maison et mousseline au raifort  
Minis Tomates farcies de crevettes grises  
Tranche de foie gras Maison à la confiture d'oignons rouges  
Vitello tonato de rôti de veau et copeaux de parmesan Reggiano  
Fines tranches de Jambon Lisanto  
Terrine de volaille fermière aux petits légumes  
Bouquet 'Fraîcheur' de salades croquantes, vinaigrette balsamique  
Panier de Petits pains artisanaux et beurre fermier

**Au prix de : 27 €**



## Les Buffets froids

### Le Buffet « Wormeldange Nussbaum »

Proposé par :  Restaurant  
Joël Schaeffer

Jambon cru et cuit luxembourgeois  
Pâté en croûte au Riesling  
Pièce de bœuf cuite au four et tranchée  
Rôti de porc aux herbes et épices  
Pilons de poulet à la moutarde  
Tomates grappes aux crevettes roses et sauce cocktail  
Saumon fumé artisanal aux oignons rouges  
Saumon poché entier « Belle-vue »  
Terrine aux trois poissons à l'aneth  
Brochettes de scampis au citron  
Truite fumée aux câpres

Assortiment de salades et de sauces

\*\*\*


Tartes aux Pommes, Abricots & Cerises

**au prix de 39 €**



## Les Buffets froids et chauds

### Buffet Pinot Blanc

Proposé par : 

Chaud froid de Saumon en Belle-Vue et Sauce Cocktail  
Mini Tomates Crevettes  
Quenelles de Thon à la Mayonnaise  
Sélection des Spécialités Nordiques à la Chantilly de Raifort :  
Saumon Fumé à l'artisanal  
Flétan Fumé  
Anguille Fumée  
Truite Fumée  
Pâté aux noix de Vianden  
Pâté en croûte au Riesling  
Œufs fantaisies  
Jambon Fumé des Ardennes  
Jambon Braisé du Pays  
Salami séché d'Italie  
Lard Tyrolien  
Buffet de Salades

\*\*\*\*

Blanc de Dinde à l'Estragon et Riz Pilaw  
(à raison de moitié/moitié)  
Lasagne Maison


\*\*\*\*

Mousse au Chocolat « Black & White »  
Salade de Fruits Frais  
Différentes sortes de Gâteaux

**Au prix de 37 €**



## Buffet Auxerrois

Proposé par : 

Chaud froid de Saumon en Belle-View et Sauce Cocktail  
Mini Tomates Crevettes  
Tartelette de Thon à la Mayonnaise  
Sélection des Spécialités Nordiques à la Chantilly de Raifort :  
Saumon Fumé à l'artisanal  
Flétan Fumé  
Anguille Fumée  
Truite Fumée  
Roast-beef au poivre  
Poitrine de Veau farcie  
Sauce Rémoulade  
Pâté aux noix de Vianden  
Pâté en croûte au Riesling  
Œufs fantaisies  
Jambon Fumé des Ardennes  
Jambon Braisé du Pays  
Buffet de Salades

\*\*\*\*

Emincé de Veau Zurichoise  
(à raison de moitié/moitié)  
Scampis à la Homardine  
Riz Pilaw

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat « Black & White »  
Salade de Fruits Frais  
Différentes sortes de Gâteaux

**Au prix de 42 €**



## Le Buffet Pinot Gris

Proposé par :  steffentraitteur

### Printemps Eté

#### **Le froid**

Duo de saumons, l'un fumé par nos soins et l'autre confit à l'huile d'olive

Fierkel Gelly servi en verrine

Jambon cuit Paysan

Jambon cru Lisanto Marque Nationale

Tranche de pâté Riesling au vin de la Moselle

Salade de céleri rémoulade

Salade de Chou carottes

Salade de concombres à la crème

Pissenlits aux lardons

Salades vertes

Pains de campagne tranchés, beurre Rose en portion

#### **Le chaud**

##### **Les plats au choix**

Porcelet rôti à la moutarde luxembourgeoise

Paupiette de veau et son jus déduit

Judd mat gardebounen

Quenelle de brochet sauce homardine

Filet de sandre en matelote

Poulet fermier sauce suprême

##### **Les garnitures au choix**

Pomme rattes rôties au beurre rose

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes d'été

Risotto al forno

Gromperekichelcher

Lasagne de légumes fondants

Tomate au thym

Haricots verts croquants aux échalotes

Tagliatelles au beurre

##### **Les desserts**

Les tartes de Jean Claude

**Au prix de 51,50 €**



## Esquisse

Proposé par :  steffentraitteur

### Automne Hiver

#### **Le froid**

Duo de saumons, l'un fumé par nos soins et l'autre confit à l'huile d'olive

Fierkel Gelly servi en verrine

Jambon cuit Paysan

Jambon cru Lisanto Marque Nationale

Tranche de pâté Riesling au vin de la Moselle

Salade de Betteraves à l'échalote

Salade de pommes de terre aux lardons

Salade de choux Rouge au vinaigre de pomme

Salade de chicons aux noix

Sauce Cocktail, moutarde Luxembourgeoise

Pains de campagne tranchés, beurre Rose en portion

#### **Le chaud**

##### **Les plats au choix**

Civet de marcassin

Traditionnel Pot au feu de Bœuf

Judd mat gardebounen

Quenelle de brochet sauce homardine

Filet de sandre en matelote

Cuisse de canard aux champignons

##### **Les garnitures au choix**

Pomme rattes rôties au beurre rose

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes d'hiver

Fricassée de champignons forestiers

Gromperekichelcher

Chou rouge braisé au vin rouge

Tomates au thym

Chicons braisés

Spätzles

Pommes aux airelles


##### **Les desserts**

Les tartes de Jean Claude

**Au prix de 51,50 €**



## Buffet Riesling

Proposé par : 

½ Homard à la Russe – Scampi « Royal »  
Chaud froid de Saumon en Belle-Vue et Sauce Cocktail  
Mini Tomates Crevettes  
Tartelette de Thon à la Mayonnaise  
Sélection des Spécialités Nordiques à la Chantilly de Raifort :  
Saumon Fumé à l'artisanal  
Flétan Fumé  
Anguille Fumée  
Truite Fumée  
Foie Gras Maison  
Magret de Canard Fumé  
Suprême de Volaille aux jeunes Légumes  
Roast-beef au poivre  
Poitrine de Veau farcie  
Sauce Rémoulade  
Pâté aux noix de Vianden  
Pâté en croûte au Riesling  
Œufs fantaisies  
Jambon Fumé d'Ardenne  
Jambon Braisé du Pays  
Buffet de Salades

\*\*\*\*

Emincé de Boeuf Stroganov  
(à raison de moitié/moitié)  
Escalope de Saumon à l'Oseille  
Riz Pilaw

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat « Black & White »  
Salade de Fruits Frais  
Différentes sortes de Gâteaux

**Au prix de 53 €**



## Buffet Florence

Proposé par :  steffentraitteur

Un banquet basé sur des produits en provenance directe d'Italie et d'Espagne.

Eventail gourmand de Charcuteries à l'Italienne  
(*Coppa di Parma, Jambon cru, Mortadelle, Salami Cresponcino, Porchetta, Chorizo...*)

Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan  
Carpaccio de Saumon au Baies roses et au Citron vert

Antipasti à l'Huile d'Olives  
(*Tomates, Olives, Courgettes marinées, Aubergines,...*)

Darnes de Saumon confites à l'Italienne  
Salade de Gambas marinées à la Vénitienne

Peperonata  
Assortiment Gourmand de Salades et Crudités préparées par nos soins aux Saveurs  
Méridionales

Sauces Maison : Andalouse, Mayonnaise, Aioli, Fines Herbes  
Corbeille de petits pains, Beurre  
Plateau de Condiments à l'Italienne

Saltimbocca de Veau à la Piémontaise  
Filet de Loup aux Agrumes

Polenta grillée  
Pommes de terre sautées au Thym  
Rizotto au parmesan et petits légumes  
Fricassée de légumes du soleil à l'huile d'olive  
Tomates grappes rôties

Le grand assortiment de tartes aux fruits frais.

**Au prix de 62,50 €**  
*pour un minimum de 35 personnes*

## Buffet Soleil Levant

catclub 

Proposé par :

### **Entrées chaudes**

- Tom ka kai (Soupe au poulet)*
- Tom yam kung (Soupe de gambas citronnelle)*
- Thai sate (Brochette de poulet grillé avec sa sauce aux cacahuètes))*
- Nem végétarien (Rouleau de printemps)*
- Fish cake (Beignets de poisson et sa sauce aigre-douce)*
- Tod Namoo (Pain toasté au porc)*
- Kew j (Raviolis sautés au porc)*

### **Entrées froides**

- Yam Gai (chicken salad with limejuice)*
- Yam Nua (Salade de boeuf épicée)*
- Larb Moo (Salade de porc with limejuice)*

### **Plats principaux**

- Pad Talay (Poisson mixte : scampis, calamar etc au curry rouge)*
- Chicken ou Beef green ou red curry*
- Nua Manao (Taillade bœuf grillé avec sa sauce aigre-douce)*
- Ped Yang (Canard laqué façon thaï aux légumes)*
- Kung morakot (scampis frits au curry vert)*
- Pad Pah J (Tofu aux légumes sautés) plat végétarien*

### **Comme accompagnements**

- Riz poêlées aux légumes*
- Pâtes thaïlandaises aux légumes*
- Pad pak (légumes sautés)*
- Riz blanc*

### **Desserts**

- Assortiment de fruits exotiques*
- Carpaccio d'ananas*

**Au prix de 71 €**



## Le Menu Voyageurs à composer soi-même au prix de : 24 euros

Proposé par :  Restaurant  
Joël Schaeffer

*Prix TTC valable pour un service à midi - Choisir un menu unique-  
(supplément pour un service hors saison touristique ou pour un service au soir de maximum 4 heures : 3,50 €  
par menu, chaque heure supplémentaire sera facturée à 1,60 € par heure et par menu)*

### Entrée

Soupe de Poissons au Safran, croûtons aillés et rouille

ou

Quiche aux oignons et bouquet de Salades

ou

Salade frisée aux lardons et œuf

ou

Feuilleté forestier aux champignons des bois

ou

Assiette de Charcuteries Luxembourgeoises aux Cornichons

### Plat

Rôti de Veau Orloff et Pommes de terres sautées

ou

Filet de Dorade et sa Ratatouille coulis de Tomates

ou

Blanc de Volaille aux Champignons de Paris et Riz Pilaf

ou

Blanquette de Veau aux Tagliatelles fraîches

ou

Carré de Porc à la moutarde et garniture du moment

ou

Pavé de Saumon, sauce vin blanc et fondue de Poireaux

### Dessert

Île flottante à la crème anglaise

ou

Crêpes fourrées à la vanille

ou

Tarte fine tiède aux Pommes

ou

Salade de Fruits frais de saison

ou

Glace vanille aux framboises chaudes

ou

Trio de Sorbets et coulis aux Fruits



## Le Menu du Vigneron à composer soi-même au prix de : 28.50 euros

*Proposé par : Restaurant Le Grillon, Osweiler (Fred WEIDERT)*

*Prix TTC valable pour un service à midi*

*-Choisir un menu unique, le prix comprend le potage ou l'entrée froide ou l'entrée chaude, le plat, le dessert-  
(supplément pour un service hors saison touristique ou pour un service au soir de maximum 4 heures : 3 € par  
menu, chaque heure supplémentaire sera facturée à 1,60 € par heure et par menu)*

### Potage

*Minestrone, ou Crème de Tomate aux Basilic, ou Crème de Poireaux,  
ou Consommé Célestine, ou Crème de Cerfeuil et Quenelles de Viande*

### Entrée froide

*Salade Paysanne, ou Tomate aux Crevettes roses, ou Petite Salade Ardennaise,  
ou Terrine de Veau et ses Crudités, ou Salade de Jambon cuit aux Asperges*

### Entrée chaude

*Croquette de Fromage*

*Ou Croquette de Crevettes roses (supplément 1.80 €)*

*Ou Petit Salade de Scampis en Robe de Pommes de Terre (supplément 2.70 €)*

*Ou Dos de Cabillaud au Gratin (supplément 3.50 €)*

*Ou Toast aux Champignons à la Crème (supplément 1.80 €)*

### Plat de Viande

*Suprême de Volaille Fin Maryland*

*Ou Bœuf Bourguignon*

*Ou Cordon Bleu*

*Ou Paupiette de Bœuf Sauce Robert*

*Ou Poitrine de Porcelet Farcie (supplément 1.80 €)*

*Ou Rôti Prince Orloff (supplément 2.30 €)*

*Ou Langue de Bœuf fumée braisée au Whisky (supplément 1.80 €)*

*Ou Rôti de Porcelet à la Moutarde (supplément 1.80 €)*

### Dessert

*Tarte aux Fruits Maison*

*Ou Glace Panachée*



## Menu Syre

Proposé par : 

Bresaola mariné, antipasti et Balsamique

Suprême de Volaille Fermier, Cotisé à l'Estragon

Corolle de Fruits frais, glace au lait d'Amande

**au prix de 40 €**

## Menu Fels

Proposé par : 

Salade de Scampis marinés, petits légumes « Thai »

Filet Mignon de Porcelet façon Grand-Mère

Cappuccino au Whisky, crème Café

**au prix de 49 €**



## Menu Pietert

Proposé par :  le Crillon Paris Tournaï

Salade Gourmande au Vinaigre de Xérès

Tresse de Sole et Saumon aux deux sauces

Filet de Bœuf tranché minute, sauce Bordelaise

Tarte tiède aux pommes, glace vanille bourbon

**au prix de 56 €**

## Menu Scheidberg

Proposé par :  le Crillon Paris Tournaï

Magret de Canard fumé et Foie Gras, bouquet de pousses aux poivres noir

Filet de Sole en feuilleté au Chablis, fondue d'Épinards

Suprême de Volaille de Bresse au Champagne, senteur de Truffe

Sphère de Chocolat et Pistache, crème d'amande amère

**au prix de 65 €**



## Menu Moselle

Proposé par :  steffentraiteur

### La daurade

En filet cuit sur peau, sauce champagne  
Riz rouge de Camargue, fricassée de légumes verts

### La pintade fermière

En suprême lentement rôti sur sa peau, Fricassée d'écrevisses  
Risotto crémeux, jeunes légumes du potager

### Le Cappuccino

Dacquois chocolat au lait, mousse au lait et crème brûlée au café

**au prix de 56 €**

*Pour un minimum de 15 personnes.*

## Menu Alzette

Proposé par :  steffentraiteur

### Le saumon d'Ecosse

Un carpaccio au sel noir d'Hawaï,  
La praline de saumon fumé maison, crème aigrette et gelée de fleurs  
Bouquet de salades aux herbes folles pour la fraîcheur

### Le magret de canard

Laqué au miel, jus de canard à la griotte  
Pomme charlotte écrasée à la ciboulette  
Subric de carottes à l'orange et fricassée de jeunes légumes

### Le choco- choco

Mousse au chocolat noir « Caraïbe »,  
Nougatine au grué de cacao,  
Crème fleurette vanillée

**au prix de 58 €**

*Pour un minimum de 15 personnes*



## Menu Terroir

Proposé par :  steffentraiteur

L'assiette Luxembourg  
*Petite salade d'écrevisses et herbes folles*  
*La plénitude de saumon fumé*  
*La darne de Saumon Label confite à l'huile de menthe*

Le Bœuf Label «produit du terroir»  
*Pavé de bœuf simplement rôti à point et fleur de sel*  
*Grosses frites façon Pont Neuf*  
*Petit mesclun d'hiver à l'huile de noix*  
*Béarnaise minute en verrine*

Douceur d'Oesling  
*Tatin Pomme Poire aux noix de Vianden*  
*Quenelle de vanille et petit caramel coulant au beurre salé*

**au prix de 63 €**

*Pour un minimum de 15 personnes*

## Menu Sûre

Proposé par :  steffentraiteur

Scampis croustillantes et orge perlé  
*Nage de légumes aux arômes de muscade*

*Granité crémant arrosé minute*

Mignon de porc fermier cuisson basse température  
*Poêlée de champignons sauvages aux herbes fraîches*  
*Bouchon dauphinois*  
*Cassolette de légumes de saison*

Cœur à cœur  
*Cœur d'amour au chocolat noir et poire aux épices*  
*Crème anglaise*

**au prix de 65.50 €**

*Pour un minimum de 15 personnes*



## Menu Alzette

Proposé par :  steffentraitteur

Pressé de foie gras de canard aux fruits secs  
Bouquet de mâche à l'huile de truffe  
Dips de brioche toastés  
*Mise en bouche*

Filet de Saint-Pierre, Marinière de coquillages,  
Pommes « Ratte » au beurre noisette et fleurs de sel  
Quelques légumes fondants de saison

Granité Violette et vendange tardive

Filet mignon de Veau fermier cuit à la ficelle  
Morilles crémeuses  
Tagliatelles maison au blé noir  
Brochette de légumes du soleil grillés au thym

Il était une fois... le chocolat  
*Un dôme de chocolat manjari aux zestes d'orange*  
*La tartelette tout chocolat*  
*Le moelleux tiède en verrine*

**au prix de 97,50 €**



## Menus Luxembourgeois

Proposé par : 

### Menu Muscat

Salade Paysanne  
-----

Judd mat Gaardeboh'nen  
-----

Tarte Maison

**Au pris de 32 €**

### Menu Syra

Gromperenzopp  
-----

Rôti de Boeuf Grand-Mère  
-----

Oeufs à la Neige

**Au prix de 32 €**

### Menu Gamay

Boh'neschlupp  
-----

Coq au Riesling  
-----

Tarte Maison

**Au prix de 33 €**

## Menu Merlot

Proposé par : 

La Petite Salade de Scampis tièdes  
Le Panaché du Pêcheur au Safran  
Le Sorbet au Marc de Pinot Blanc  
La Noix de Veau Prince Orloff  
Légumes du moment  
Pommes Parisiennes  
Le Parfait glacé Fine France

**Au prix de 66 €**

## Menu Aligoté

Proposé par : 

La Salade du Pêcheur à la Saveur de  
Basilique  
Le Consommé double Célestine  
Le Sorbet au Champagne  
Le Suprême de Pintadeau farci  
Légumes du moment,  
Gratin Dauphinois  
Le Craquant aux Fruits Rouges

**Au prix de 60 €**

## Menu Chenin

Proposé par :   
*Traiteur Party Service*

Le melon de cavaillon au Porto rouge  
et le grissini au Jambon de Parme  
Les médaillons de lotte sautés sur  
asperges, sauce crème au Riesling  
Le sorbet rhubarbe arrosé au champagne  
Les médaillons de pintade farcis aux  
pruneaux d'Aspen, jus au vieux Madère  
La nage de sorbets et fruits frais

**Au prix de 72 €**



## Menu Malbec

*Restaurant*  
**Steinmetz**  
*Traiteur Darty Service*

**Proposé par :**

La crème de potiron garni de croûtons

Le feuilleté de gambas et St. Jacques  
sauce crème à l'ail

Le sorbet coings arrosé à la liqueur de coings

Le filet de limousin Wellington  
sauce Périgueux (Porto aux truffes)

La trilogie d'automne  
(soufflé au chocolat, nougat glacé, sorbet)

**Au prix de 73 €**

## Menu Sauvignon

*Restaurant*  
**Steinmetz**  
*Traiteur Darty Service*

**Proposé par :**

Le consommé Royale

La variation du poissonnier  
et les sauces homardine et champagne

Le sorbet poire arrosé à la Williams

Le duo de filets  
Bœuf, sauce Périgueux & Veau, sauce morilles

L'assortiment du pâtissier glacier

**Au prix de 74 €**



## Menu Cinsaut

Proposé par : *Restaurant Steinmetz*  
*Traiteur Darty Service*

La petite salade gourmande  
(foie gras, caille et scampi sauté,...)

Le duo du pêcheur,  
sauce aux fines herbes

Le sorbet melon arrosé au Porto rouge

Le chateaubriand rôti au four  
Et les sauces Béarnaise et poivre vert

Le gratin de fruits frais au sabayon à  
l'orange et la glace vanille Bourbon

**Au prix de 80 €**



## Buffet Barbecue Classique

Proposé par :  steffentraitement

Mettwurst  
Grill côtelettes  
Pilon de poulet mariné au miel  
Brochette de roulade aux épices Orientaux  
Spare ribs  
Two-Ringer  
Brochette de Boeuf Mariné au Piment  
Brochette de Dinde marinée au gingembre

### Les Accompagnements

Pommes de terre au four en papillotes.  
Sauce crème épaisse aux herbes.  
Notre Grand Buffet de salades

Faites du matin, croquantes à souhait, nos salades et crudités sont rafraîchissantes et ne manquent jamais d'une touche d'originalité. Nous vous proposons l'assortiment suivant :

Salade verte de la saison - Salade de tomates à la Genovese  
Salade d'haricots verts à l'échalote - Salade Coleslaw  
Salade de Céleri-Salade de Betteraves

De jolis Pains frais aux senteurs variées et craquantes  
Beurre Fermier  
Sauces : Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Tartare et Curry

### Le dessert

Assortiment de tartes aux fruits

**Au prix de 48,50€**  
pour un minimum de 35 personnes.



## Le Buffet Barbecue Exclusif

Proposé par :  steffentraiteur

Côtes de porcelet  
Brochette Cevapcici  
Brochette de Bœuf Indi  
Côtes d'agneau à la menthe  
Magret de Canard Grillé au Thym  
Brochette de roulades aux épices Orientaux  
Spare ribs / Mettwurst / Merguez  
Pilon de poulet  
Brochette de Saumon  
Brochettes de scampis piquantes

### Les Accompagnements...

Pommes de terre en Robe des Champs avec sauce crème épaisse aux herbes

### Nous vous proposons l'assortiment suivant :

César salade  
Salade Coleslow  
Salade verte de la saison  
Salade de pommes de terre  
Salade de carottes à l'orange  
Salade de tomates à la Genovese  
Salade de concombres au mascarpone  
Salade de Betteraves à l'échalote rouge  
Salade niçoise  
Salade de riz à la créole  
Salade de légumes grillés  
Salade Taboulé à l'oriental  
Salade de haricots verts à l'échalote  
Salade de quinoa aux petits légumes  
Salade Penne au pesto et tomates confites  
Salade de roquette aux copeaux de parmesan

Pour 35 pers. → 5 sortes de salades au choix  
Pour 50 pers. → 7 sortes de salades au choix  
À partir de 80 pers. → 10 sortes de salades au choix ou plus

*De jolis Pains frais aux senteurs variées et craquantes - Beurre Fermier - Sauces Maison*

### Le dessert

Assortiment de tartes aux fruits

**Au prix de 62,50 €**  
pour un minimum de 35 personnes.

## Menu Thai

Proposé par : 

*Assortiment d'entrées thaï  
(nem, thai saté, salade de scampis fish cake)*

*ou*

*Tom yam kung (Soupe de gambas citronnelle)*

\*\*\*\*\*

*Pad Talay (Poisson mixte : scampis, calamar... au curry rouge)*

*ou*

*Chicken ou Beef au green ou red curry*

*ou*

*Nua Manao (Taillade de bœuf grillé avec sa sauce aigre-douce)*

*ou*

*Ped Yang( Canard laqué façon thaï aux légumes)*

\*\*\*\*

*Assortiment de fruits exotiques*

*ou*

*Carpaccio d'ananas*

**au prix de 62 €**

*Prix TTC valable pour un service uniquement le soir pour un minimum de 50 personnes.  
(Suppléments pour un service le soir de maximum 4 heures : chaque heure supplémentaire sera facturée à 1,60 €  
par heure et par menu)*



**Paul Eischen**

Restaurant – Traiteur  
Parc d'activité Capellen  
L - 8308 CAPELLEN

Téléphone : 26 30 31-1  
Téléfax : 26 30 31-31

Chère cliente, cher client,

Nous vous proposons notre service traiteur dans l'unique cadre des Caves « Bernard-Massard » à Grevenmacher pour toutes vos fêtes de famille, repas de sociétés, réceptions et autres.

Par la spécificité de chaque salle, par l'envergure différente de chaque événement, *nous établissons uniquement des devis sur mesure pour chaque manifestation*. De cette façon, nous respectons scrupuleusement le budget de nos clients, suivant la date de l'événement, nous respectons les saisons des produits frais, il est plus facile de s'adapter aux goûts et aux désirs spécifiques des clients en proposant un devis sur mesure.

Un repas assis, un menu entièrement servi, un buffet froid et chaud, une formule de menu buffet, un walking dîner, un fingerfood menu avec dégustation de vin, une grillade, une réception de mariage, une soirée à thème, tout est possible dans les murs des Caves « Bernard-Massard ».

Notre service traiteur et événementiel contribuera à ce que vos invités n'oublient pas votre fête. Ainsi nous établissons uniquement des devis sur rendez-vous, pour que chaque offre soit personnalisée et adaptée à vos besoins.

Dans l'attente de vos nouvelles, je vous prie d'accepter mes salutations les meilleures.

Eischen Paul

## Le buffet « Café et Digestif »:

*Découvrez l'intensité subtile de 5 arômes exceptionnels  
Au prix de : 1,80 € par consommation*



*Des Digestifs d'exception de notre gamme au prix de 4.50 € le verre*  
Tous nos Menus inclus le café filtre (*sauf Assiette froide*)

### Boissons :

Seules les bouteilles consommées seront facturées.

Prix des vins est égale au prix de vente catalogue plus 5 € par bouteille.

Vous pouvez consulter la liste de nos produits sur notre site [www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)

Vivia & Rosport	0.50 cl	3,00 €
Jus Raisin Blanc ou Rouge	0.75 cl	5,00 €

*Pour accompagner vos cocktails ou pour un Walking Dinner, nos partenaires :*



## Location de Salle :

*Salles visibles sur [www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)*

Caveau (au rez-de-chaussées)	100 €
Salle Riesling (au rez-de-chaussées, côté cour)	200 €
Salle Ecusson (au 1 <sup>er</sup> étage)	250 €
Hall d'entrée (au rez-de-chaussées)	300 €

Le prix TTC des menus et buffets (sauf assiettes), inclut le service pour un maximum de 5 heures.

Après ces 5 heures, un supplément de 1,60 € par menu et par heure sera facturé.

*Menus et Tarifs sous réserve de changement*



# Conditions de vente :

## ARTICLE 1: OBJET DU CONTRAT

---

Toute réservation ne sera effective qu'après signature de la présente offre. Les Caves Bernard-Massard S.A. ne seront engagées à l'égard de leur client qu'à partir de la réalisation de cette condition. A la signature de l'offre, le CLIENT reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions de vente.

## ARTICLE 2: PRESTATIONS

---

Les Caves Bernard-Massard S.A. et le CLIENT ont défini ensemble le détail des prestations.

## ARTICLE 3: OBLIGATION DES CAVES BERNARD-MASSARD

Dans le cadre de la prestation décrite à l'article premier, les caves Bernard-Massard S.A. s'engagent à fournir une prestation de qualité. En outre, elles s'engagent à respecter : le nettoyage du matériel et des locaux mis à disposition pour la durée de la prestation.

## ARTICLE 4: OBLIGATION DU CLIENT

---

Le CLIENT s'engage à fournir aux Caves Bernard-Massard S.A. le nombre approximatif de convives. Les tarifs ci-dessus sont établis sur base du nombre de convives cité. Les Caves Bernard-Massard S.A. se réservent le droit de modifier ses tarifs en cas de baisse significative du nombre de couverts. Aucune modification du nombre de participants ne sera possible 4 jours calendaires précédents la manifestation.

## ARTICLE 5: DEDOMMAGEMENTS

---

Après signature et en cas de résiliation de la part du CLIENT, un dédommagement sera calculé de la façon suivante:

De 8 à 4 jours:	50% de la valeur totale du devis
De 3 jours au jour même	90 % de la valeur totale du devis

## ARTICLE 6: REGLEMENT

---

Nos factures sont payables sous 30 jours calendaires après leur date d'émission.

## ARTICLE 7: LITIGES

---

En cas de litige, seul les tribunaux de Luxembourg seront compétents.