

99€

VOTRE FETE DE FIN D'ANNEE

RESTAURATION

Apéritif durant une heure

Quatre finger food par personne en passage sur plateaux

- Sucette de foie gras / chocolat grand crû
- Mini brioche / mousse de homard
- Carpaccio de Saint-Jacques / lait de coco épicé
- Gaspacho / fruits de mer / burata di bufala crémeuse

Sur les tables hautes:

- Pop corn

Cocktail dinatoire froid et chaud durant 2h00

Entrée froide en buffet :

- Cœur de saumon confit et fumé / caviar belge / taboulé de chou-fleur / crème de brocoli / gel de kalamansi
 - Aiguillettes de bœuf rouge / soja / citronnelle / quinoa au sésame
 - Homard / mangue / pamplemousse / jeunes pousses
 - Royale au marron / cerf fumé (gibier éthique) / suc de potiron
- Médaille de homard / curry de lentille / pana cotta de carotte
Coquilles Saint-Jacques confites / mousseline de betterave rouge / pickles de betterave jaune

Plat chaud en buffet

- Filet de veau rosé / blanquette de légumes primeurs / huile verte à l'estragon
 - Joue de bœuf confite / jus de carotte caramélisée / thym / laurier / beurre
 - Feuilleté de poularde de plein air / ris de veau / champignons sauvages (cèpes, girolles, marasme des Oréades)
 - Pistolet / burger / foie gras / oignon confit / sauce barbecue
- Contre filet de bœuf Simmental / sauce marchand de vin / foie gras poêlé
Demi caille / ris de veau meunière / moût de raisin / sarriette

Sélection des maître fromagers

Sélection de notre chef pâtissier : la diversité de réductions de pâtisserie

BOISSONS

Apéritif durant 1h00

- Le crémant Luxembourgeois
- Le jus aux fruits frais de saison

Cocktail dinatoire durant 2h00

- Côtes de Schengen - Pinot – Moselle Luxembourgeoise
- 1879 – Vin de Pays de Vaucluse
- Les softs, café et thé

Open bar durant 4h00

- Côtes de Schengen - Pinot – Moselle Luxembourgeoise
- 1879 – Vin de Pays de Vaucluse
- Les bières
- Les softs, café et thé

MATERIEL

Tout le matériel nécessaire à l'organisation, aux préparations, au service, au rangement. Les tables hautes, les tables et chaises, les bars, la vaisselle.

PERSONNEL

Nos membres de personnel pour assurer la mise en place, service effectif, rangement.

Prix valable pour un minimum de 200 convives et hors tva

10 BONNES RAISONS

DE FAIRE APPEL À NOTRE SAVOIR-FAIRE

1

... Pour vous servir

Vous avez de drôles d'idées ?
Toutes les circonstances nous vont ! Quels que soient les lieux, les contraintes temporelles ou les exigences culinaires, nous nous y adaptons avec **une souplesse sans égale**.

2

La réussite "les yeux fermés"

Derrière chaque assiette dressée et servie dans les temps, s'active une équipe 100% dédiée. Mais nos clients n'ont pas à s'en soucier. Tout ce qu'ils voient, c'est le succès de leur réception ou de leur événement sous le contrôle d'un **Maître d'Hôtel expérimenté**, pour le plus grand bonheur de leurs convives.

3

Basse température, haute saveur

Plus de respect pour les produits c'est plus de respect pour les clients. Pour le goût, comme pour les valeurs nutritionnelles, la cuisson basse température est aussi une petite révolution de la **cuisine moderne**. Une viande plus tendre, des légumes plus colorés : **tout est plus savoureux**.

4

Notre engagement vert

Moins de déchets, moins d'énergies et plus de respect pour la nature et les produits. Depuis 35 ans, nous avons tellement progressé en matière d'environnement que nous sommes devenu le **premier traiteur en Europe** à recevoir la **certification EMAS-ISO14001**.

5

Des producteurs qui nous ressemblent

Tout est toujours meilleur avec un peu d'éthique. **Local, naturel et du terroir** : nous nous efforçons de travailler avec les petits producteurs les plus audacieux, qui n'hésitent pas à réduire leurs volumes au nom de la qualité.

6

Le goût du "fait maison"

Nous ne travaillons que des **produits naturels et non transformés**. Tous les fonds, toutes les sauces, et toutes les bases ont été réalisés dans nos cuisines. Il n'y aura jamais de meilleur moyen pour maîtriser la qualité de nos assiettes.

7

Au nom de la qualité et du service

Nos équipes le savent, tant en salle qu'en cuisine : notre réputation est basée sur notre exigence et nous poussé à nous surpasser. Attentif aux moindres détails, nous vous proposons plusieurs tenues vestimentaires pour notre personnel et nous nous imposons les **règles les plus strictes** pour que chaque réception soit irréprochable.

8

L'art du "sur-mesure"

Nous respectons tous les "Avec" et tous les "Sans" : sans gluten, avec Omega3, sans allergènes, végétarien, sans lactose, etc. Et nos **2 Maîtres Cuisiniers** peuvent même suivre vos envies thématiques, cuisiner des insectes, servir un menu tout chocolat, réaliser un "show-cooking", etc.

9

Qui peut le plus, peut le moins

Notre équipe permanente est composée de plus de **40 personnes** et nous avons la capacité de nous mobiliser pour un soir ou plusieurs jours. Que ce soit pour quelques convives comme pour des grandes tablées, nous veillerons toujours à privilégier un moment d'exception.

10

Traiteur "fair-play", un modèle plus équitable

Demain devrait être un monde plus juste, plus respectueux et plus social. Nous avons fait le choix de nous engager sur toutes les normes sociales, fiscales avec une "Black Box" opérationnelle, de respect des conditions de travail, de transport, etc. **Un mieux pour tout le monde !**



Artisan de vos instants gourmands!