



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

Proposé par :  steffentrateur

Tranche de pâté au riesling
Méli - mélo de jambon cuit et Jambon cru Lisanto et condiments
Saumon fumé 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 : 18 €



Assiette Italienne « Bernard-Massard »

Proposé par :  steffentraiteur

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 : 23.5 €

Assiette Gourmande

Proposé par :  steffentraiteur

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 : 28 €



Nos Plats Uniques

Proposé par

Restaurant Meckentock

Prix TTC valable pour un service à midi

(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)

Le Baekkoeffe Alsacien servi avec sa Petite Salade Frisée
Au Prix de : 24 €

Le Porcelet Entier rôti au Four, servi avec ses Haricots Verts et ses Pommes de Terre
Au Prix de : 27 €
(Minimum 15 personnes)

Le Jambon Braisé en Croûte et ses Petit Légumes, servi avec ses Fèves de Marais et Pommes de Terre Rôties
Au Prix de : 21 €

Le Coq au Vin à l'Ancienne, Choux Rouges et Spätzles
Au Prix de : 20 €



Les Buffets froids

Le Buffet « Wormeldange Russbaum »

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 €



Buffet « Wintrange Pelsberg »

Proposé par :  Restaurant
Joël Schaeffer

Médallions de Homard
Saumon Belle-Vue
Tomates grappes aux Crevettes Grises
Foie gras au Sauterne
Tronçon de Crêpes au Saumon fumé
Terrine de Volaille aux Pistaches
Assortiment de Jambons Luxembourgeois
Magret de Canard fumé
Brochettes de Scampis aux Herbes
Huîtres Marennes Oléron N°3
Assortiment du Fromager
Mesclun de Salades
Pennes aux Basilic
Salade de Céleri et Carottes
Trio de Sauces
Assortiment du Fromager
Petit Pains et Beurre

Buffet de petites tartelettes et desserts en dégustation

au prix de 55 €



Buffet Pietert

Proposé par

Restaurant Meckenbeck

Saumon d'Ecosse en Bellevue
Terrine de Sandre et Saumon, sa Crème de Ciboulette
La Marquise de Jambon Fumé en Accord de Melon de Cavaillon
Le Carré de Porc en Gelée à l'Ananas
Le Filet de Saumon d'Ecosse Fumé par nos soins au bois de Hêtre et sa Crème Citronnelle
La Terrine de campagne à notre façon
Le Papillon de Langue de Porcelet en gelée et Kiwis
Le Carré de Bœuf rôti aux Herbes en Gelée
Le Fuseau Lorrain
La Saucisse de Viande à la Pistache
La Saucisse de Viande aux Poivrons
La Rillettes de Cochonnaille et Carottes
Salade de Carottes à l'Huile d'Olive
Salade de Céleris à la Crème et Noix
Salade Concombre et sa Crème et Petits Lardons
Salade de Choux Fleur rouge aux Epices et Vinaigre
Salade de Pommes de Terre à l'Ancienne


Au prix de : 58 €

Composition de Desserts Maison (supplément 10€)



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 d'Ardennes
Jambon Braisé du Pays
Salami séché d'Italie
Lard Tyrolien
Buffet de Salades


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

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

Au prix de 36 €



Buffet Auxerrois

Proposé par : 

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

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

Au prix de 41 €



Le Buffet Pinot Gris

Proposé par : 

Jambon cru et cuit luxembourgeois
Pâté en croûte au Riesling
Pièce de bœuf cuit 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


Les filets de sandre sur lit de poireaux sauce Pinot Noir
Gratin dauphinois
Bouquet de légumes
et
Suprême de pintade aux raisins vigneron
Riz pilaf

La salade de fruits rafraîchie au kirsch
Le miroir au chocolat
La tarte au fromage
Iles flottantes

au prix de : 49 €



Buffet Riesling

Proposé par : 

½ Homard à la Russe – Scampi « Royal »
Chaud froid de Saumon en Belle-Vue et Sauce Cocktail
Minis 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 des Ardennes
Jambon Braisé du Pays
Buffet de Salades

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

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

Au prix de 52,50 €



Buffet Florence

Proposé par :  steffentraiteur

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'Olive
(*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 59 €

pour un minimum de 35 personnes



Buffet Pinot Noir

Proposé par :  steffentraiteur

Minis Tomates farcies de Crevettes roses, sauce Cocktail
Frivolité de Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
Darnes de Saumon en « Belle Vue »
Courgettes farcies au Thon
Pâté Riesling Maison
Œufs Mimosa
Sélection de Jambon cru et fumé de Marque Nationale
Pièce de Bœuf rôtie au Four « Belle Jardinière »
Terrine de Canard
Assortiment Gourmand de Salades et Crudités préparées par nos soins
Sauces Maison : Mayonnaise, Paprika, Curry et Cocktail
Corbeille de Pains frais et Beurre
Plateau de Condiments

Les Paupiettes de Sole farcies de Saumon. Sauce Homardine à la Crème
Les Filets de Pintade tendrement rôtis aux Champignons des Bois
Tagliatelle au Beurre et à la Ciboule
Gratin de Pommes de Terre à la Crème
Poêlée de Légumes de Saison
Fagots de Haricots verts au Lard fumé

Le grand assortiment de tartes aux fruits frais.

Au prix de 58 €
pour un minimum de 35 personnes



Buffet Périgord

Proposé par :  steffentraiteur

Petites tomates farcies aux crevettes grises sauce cocktail
Salade « Mesclun » au Jambon Lisanto 18 mois, Vinaigre de Framboise et Echalote rose
Minis roulades de Rôti de Boeuf et de Porc Fermier aux Epices. Fine sauce à l'Ail rose et au
Raifort

Petites Cuisses de Poulet fermier aux Senteurs de Thym et de Paprika
Un Jambon cuit Paysan dans la Plus pure Tradition
Saumon fumé à la Mousse de Câpres. Emincé d'Oignons rouges et Baies roses
Fines darnes de Saumon cuit en Gelée d'Aneth
Mini Frisée aux Lardons et aux Dés de Poires. Vinaigrette à la Crème de Ferme
Tartines Grillées à Tartiner de Tapenade aux Anchois, Ratatouille tiède, Brandade de Morue
De jolis Pains frais aux senteurs variées et craquantes
Beurre Fermier
Sauces Maison : Mayonnaise, Cocktail, Tartare et Curry
Plateau de Condiments à la Française

Bouillabaisse comme à Marseille aux Poissons de Roche et au Safran
Cuisses de Canard braisées à l'Orange et au Jus de Veau
Gratin Dauphinois
Riz aux Petits Légumes
Poêlée de Haricots verts à la Tombée d'Echalotes, Carottes Vichy
Fenouil braisé

Grand assortiment de tartes aux fruits frais et quelques mignardises de notre chef pâtissier

Au prix de 63€
pour un minimum de 35 personnes



Bernard-Massard

DEPUIS 1921

Le Menu Voyageur

à composer soi-même au prix de : 24 euros

Proposé par : 

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)

Entrées

- Soupe de Poissons au Safran, croûtons aillés et rouille
ou
Quiche aux oignons et bouquet de Salades
ou
Salade frisée aux lardons et œufs
ou
Feuilleté forestier aux champignons des bois
ou
Assiette de Charcuteries Luxembourgeoises aux Cornichons

Plats

- 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

Desserts

- 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)

Potages

Minestrone, *ou* Crème de Tomates au Basalic, *ou* Crème de Poireaux, *ou* Consommé Célestine, *ou* Crème de Cerfeuil et Quenelles de Viande

Les Entrées froides

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

Les Entrées chaudes

Croquettes de Fromage

Ou Croquettes de Crevettes roses (supplément 1.80 €)

Ou Petite 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 €)

Les Plats 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 €)

Desserts

Tarte aux Fruits Maison

Ou Glace Panachée



Menu Moselle

Proposé par :  Restaurant
Joël Schaeffer

Amuses-bouche

Nage de Poissons au Safran en Cappuccino

Roulé de Volaille aux Oignons rouges et Basilic

Moelleux tiède au Chocolat

Au prix de 36.5 €

Menu Syre

Proposé par :  Restaurant
Joël Schaeffer

Amuses-bouche

Trio de Saumon Ecosais en Tartare, Brochette de Scampis & Cappuccino de Homard aux Truffes

Sorbet Poire Williams

Filet de Bœuf rôti en entier et Tranché,
Sauce Truffée, Quenelle de Pomme de Terre

Trio de Crème brûlées aux trois Senteurs

Au prix de 58.50 €



Menu Fels

Proposé par

Restaurant Meckenbeck

La Fleur de Jambon Fumé, son émincé de Melon de Cavaillon et Sorbet

Suprême de Volaille farci aux Pruneaux, sa sauce Périgourdine

Parfait Glacé aux Mirabelles, son Coulis à l'Eau de Vie

Au prix de 38 €

Menu Scheidberg

Proposé par

Restaurant Meckenbeck

La Pièce de Sandre Cuite sur sa Peau, aux Navet Blancs à l'Huile d'Olive

Côtelette de Porcelet en Croûte de Persillade, Son Jus de Cognac et Herbes

Croustillant de Framboise, son Coulis et ses Zestes d'Agrumes

Au prix de 45 €



Menu Moselle

Proposé par :  steffentrateur

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 54 €

Pour un minimum de 15 personnes.

Menu Alzette

Proposé par :  steffentrateur

Le saumon d'Écosse

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



Bernard-Massard
DEPUIS 1921
Menu Sûre

Proposé par :  steffentraiteur

Le foie gras de canard

Comme une bruschetta à la roquette et au vieux balsamique
Une tranche épaisse poêlée sur un Parmentier de pommes rattées à la fleur de sel
Le bouchon cuit au naturel, chutney exotique et tuile à l'orange

Le Bœuf du terroir

Un pavé simplement poêlé, sauce selon votre souhait
Pommes « ratte » fondue au lard di Colonata
Céleri tartufatta et mikado de légumes
(Rossini : tranche de foie gras snackée, supplément de 4 €)

Le thé Matcha

Le bavaois et sa gelée de fruits rouges
Le sorbet maison en quenelle

au prix de 58 €

Pour un minimum de 15 personnes

Menu Rüssbaum

Proposé par

Restaurant Meckenbeck

Tartelette Fine aux Pleurotes, sa Cuisse de Caille confite à l'Echalotte

Soupière de noix de Saint-Jacques, sa Julienne de Légumes et Bouillon cuites à l'Etouffé

Granité Champagne

Tournedos de Bœuf Terroir aux Girolles, son Jus de Rôti au Porto

Marquise aux Deux Chocolats, noir et blanc, son quadrillé de Sucre et sa Crème à la Menthe

Au prix de 58 €



Menus Luxembourgeois

Proposés par : Restaurant Le Grillon, Osweiler (Fred WEIDERT)

Menu Muscat

Salade Paysanne

Judd mat Gaardebou'nen

Tarte Maison

Au pris de 31 €

Menu Syrah

Gromperenzopp

Rôti de Boeuf Grand-Mère

Oeufs à la Neige

Au prix de 31 €

Menu Gamay

Bou'neschlupp

Coq au Riesling

Tarte Maison

Au prix de 32 €



Menus proposés par :
Restaurant Le Grillon, Orweilen (Fred WEJDEB)

Menu Carignan

Le Petit Carpaccio de Tomates,
Filet de Rouget Rôtie
Gratin de Chèvre

Le Pavé de Sandre farci Printanier
Pommes safranées

Le Sorbet au Champagne

Le Filet de Cannelle aux sept Epices
La Promenade du Potager
Le Gratin Dauphinois

L'Assiette de Sorbets aux Fruits

Au prix de 62.50 €

Menu Merlot

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 Grenache

Les Variations d'amuse-bouches

Les Filets de Sole à la Normande
Pommes Duchesse

Les Sorbet au Marc de Pinot Blanc

La Pièce de Bœuf à la Bordelaise
Légumes du moment, Gratin Dauphinois

Assiette Gourmande

Au prix de 62 €

Menu Aligoté

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, Gartin 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

Proposé par :  *Traiteur Party Service*

La crème de potiron garnie de croûtons

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

Le sorbet aux coings arrosé à la liqueur de coings

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

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

Au prix de 73 €



Menu Sauvignon

Proposé par : 
Le consommé Royal

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 : 
Le consommé Royal

La petite salade gourmande
(foie gras, caille et scampis sautés,...)

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 :  steffentraiteur

Mettwurst
Grill côtelettes
Pilon de poulet mariné au miel
Brochette de roulades 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 papillote.
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 Betterave

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 46€
pour un minimum de 35 personnes.



Le Buffet Barbecue Exclusif

Proposé par :  steffentraiteur

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

Les Accompagnements...

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

César salade
Salade Coleslaw
Salade verte de la saison
Salade de pommes de terre
Salade de carottes à l'orange
Salade de tomates à la Genovese
Salade de concombre au mascarpone
Salade de Betterave 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 tomate confite
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 59 €
pour un minimum de 35 personnes.



Barbecue

Proposé par :  Restaurant
Joël Schaeffer

Spare-Ribs Marinés
Pilons de Poulets à la Moutarde
Côtelettes Marinées
Mettwurst
Lätzburger Grillwurst
Minis Hamburgers, Minis Merguez Maison

Assortiments de Sauces : Béarnaise, Cocktail, Andalouse...
Assortiments de Salades & Crudités de saison

Tartelettes aux fruits
Verrines de mousse au Chocolat
Carpaccio d'ananas
Riz au Lait framboise

Au Prix de : 60 €

Possibilité d'intégrer un buffet d'entrée



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 vins, une grillade, une réception de mariage, une soirée à thème, tout est possible dans le cadre 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.

Les prix des vins correspondent au prix de vente catalogue plus 5 € par bouteille.

Vous pouvez consulter la liste de nos produits sur notre site www.bernard-massard.lu

Viva & 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

Caveau (au rez-de-chaussée)	100 €
Salle Riesling (au rez-de-chaussée, côté cour)	200 €
Salle Ecusson (au 1 ^{er} étage)	250 €
Hall d'entrée (au rez-de-chaussée)	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 CONTRACT

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: PRESTATION

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. L'offre ci-jointe est établie sur base de ce nombre de convives. Les Caves Bernard-Massard S.A. se réservent le droit de modifier leurs 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.