



Hôtel Restaurant Parmentier

TEN sarl

7, rue de la Gare L-6117 JUNGLINSTER

TEL. : 78 71 68

info@parmentier.lu

www.parmentier.lu

Service Traiteur et Banquets 2016

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au Restaurant Parmentier et nous avons le plaisir de vous remettre ci-après notre liste-banquet

Vous avez la possibilité, pour vous et vos hôtes, de composer un menu selon vos idées en choisissant parmi les entrées, potages, plats principaux et desserts.

Permettez-nous d'attirer votre attention sur le fait que toutes nos préparations de pommes de terre, terrines de poissons, terrines campagnardes ainsi que les pâtes sont de fabrication **artisanale**. Toutes nos viandes sont d'origine luxembourgeoise et le gibier des chasses environnantes. Les plats marqués d'un astérisque conviennent aux végétariens après une légère modification de la recette ou tel quelles.

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement et suggestion de votre part, pour vous conseiller dans votre choix et de contribuer ainsi au succès de votre évènement.

Dans l'attente du plaisir de vous recevoir, nous vous présentons, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Véronique et Claude PUTZ

Le cocktail

Les assortiments d'amuse-bouche à

Min. 10 1.50 €

Toast :

Caviar d'artichauts ; Jambon fumé d'Ardenne; Jambon braisé; Roast-beef ; Salami
Genoveza ; Gouda jeune ; Caviar de harengs; Saumon fumé; Truite fumée à la ciboulette;
Foie gras; Pâté au riesling

Tartelettes :

Poulet au curry ; Tartare de saumon ; Scampi sur lit de tomates; Crevettes grises ; Tomates
mozzarella

Cuillères :

Tagliata sur roquette ; Thon au soja ; Œuf de caille à la russe ; Salade japonaise
magret de canard ; Taboulé merguez

Chaud :

Rouleau au fromage ; Quiche lorraine ; Tourte aux poireaux ; Pâté chaud ; Lumpia aux
légumes, croissants saumon ; croissants jambon ; Croque-Monsieur

Les mini Verrines Sucrées

Min. 10 2.50 €

Capuccino, Passion coco, Pana cotta, Alexandra au chocolat, Tiramisu

Les diminutifs sucrés

Min. 10 1.50 €

Assortiment

Les assortiments de verrines individuelles par pièce

Salade de pommes de terre, saumon fumé, pipette de vinaigrette 4,50€

Melons et Jambon de parme 4,50€(saisonniers)

Salade de nouilles niçoise aux légumes et thon frais 6,00€

Sashimi de magret de canard, lit de légumes asiatiques 6,00€

Médaille de homard parisien, œufs niçoise 8,00€

Thon rouge juste saisi germes de soja 8,00€

Légumes méditerranéens grillés 4,00€

Brioche au foie gras 8,00€

Tomates mozzarella 4,00€

Les pains surprise (80 tranches)

Le pain surprise avec jambon cuit, cru, pâté, américain et fromage 60.00 €

avec saumon fumé 68.00 €

Pour les cocktails à l'extérieur le personnel de service est facturé à 27 EUR/heure

Les buffets

Sont servies pour l'ensemble de la table avec un minimum de 10 couverts (sauf jours fériés ou les buffets à emporter peuvent se faire pour moins de personnes) Les buffets à emporter peuvent être présenté sur des plateaux jetables dans des boites traiteurs afin de faciliter le transport.

En supplément avec tous nos buffets :

½ Homard à la parisienne	17,25 €
Tranche de foie gras (brioche)	8,50 €
huîtres creuses (vinaigrette au vin vieux)	

Le buffet Luxembourgeois

en entrée 13,50 €

en plat 21,50 €

Weld- an Bauerenpaté, Fierkelsgelli, Ham gedrechnet an gekacht,
Fierkelshaemchen, Ochsenmaul- an Feierstengzaloot, agemaaten Hierken,
Cruditeiten, Gromperen- an greng Zaloot

Brout an Botter

Le buffet classique

en entrée: 14.50 €

en plat: 22.50 €

Jambon fumé d'Ardennes ; Jambon d'York braisé ; Jambonnette de volaille farcie ; Pâté
campagnard ; Pâté au riesling

**

Filet de saumon en Bellevue ; Saumon fumé ; Truite fumé ; Tomates aux crevettes grises

**

Salade de céleri aux pommes ; Salade de pommes de terre au lard ; Salade de carottes ;
Salade verte

**

Sauce cocktail, raifort et rémoulade

Pains et beurre

Le buffet terre et mer

en entrée: 17.20 €

en plat: 24.70 €

Jambon fumé d'Ardennes ; Jambon d'York braisé ; Jambonnette de volaille farcie ; Pâté au riesling ; Pâté campagnard ; Magret de canard fumé ou braisé ; Roast-beef

**

Filet de saumon en Bellevue ; Saumon fumé ; Tomates aux crevettes grises ; Crevettes royales ; Truite fumée

**

Salade de céleri aux pommes ; Salade de pommes de terre au lard ; Salade de carottes ; Salade verte

**

Sauce cocktail, raifort et rémoulade

Pains et beurre

Le buffet gourmet

en entrée : 24.90 €

en plat: 29,90 €

Tranche de foie gras ; Jambon fumé Ardennes ; Jambon York braisé
Pâté au riesling ; Magret de canard braisé ; Roast-beef ; Viande de grison ; Œufs Niçoise

**

Courgette farcie aux crabes ; Filet de saumon en belle vue ; Saumon fumé ; Thon rouge rôti au sésame et

raifort Japonais ; Tomate aux crevettes grises

**

Salade de céleri aux pommes ; Salade de pommes de terre ; Salade de carottes
Salade verte

**

Sauce cocktail, raifort et rémoulade

Pains et beurre

Le buffet méditerranéen

En entrée 21,70

En plat 27,70

Duo de melons au jambon de Parme ; Tagliata de filet de bœuf à la rouquette ; Porchetta à l'aneth sauvage

Tomate Mozzarella ; Coppa

**

Anchois marinés à l'huile d'olive ; Saumon mariné à l'aneth
Le tour de la mer méditerranéenne en salade (poulpe, calamars, crevettes)

**

Salade de fenouil à l'étouffer ; Aubergines rôties ; Poivrons marinés

Les buffets chauds

uniquement servis après un buffet froid

Filet de bœuf Stroganov Spaetzle au beurre	26.00 €
Emincé de veau au curry ou zurichoise Riz pilaw	18.00 €
Matelote de lotte et de scampi au blanc de poireaux Pommes duchesse	26.00 €
Cuisse de porcelet Gratin dauphinois	18.00 €
Jarret de veau Jardinière de légumes	22.00 €
Paella Valencienne	20.00 €
Lasagne maison	15.00 €
Buffet luxembourgeois chaud (nombre des plats varient suivant nombre de convives)	18.00 €
Treipen an Kuddelfleck mat Gromperen; Judd mat Gaardebounen, an Mielknidelen mat Speck; Bouneschlup oder Lensenzopp; Schwengsfeiss	

Vous pouvez choisir pour votre buffet deux plats chauds que nous servons à raison de moitié de l'un et l'autre. Certains plats peuvent être choisis dans la liste de banquet.

Le buffet fromage et desserts

Buffet de différentes sortes de fromages avec pains assortis (min 20 pers.)	9.00 €
Buffet de différents desserts et de pâtisseries (nombre de différents desserts au prorata de personnes minimum 30 personnes)	9.00 €

Le buffet après minuit

Uniquement servi après un repas complet pour tous les convives

Le buffet de jambon cru et cuit avec salade mixte	9.00 €
La soupe aux oignons et toast au fromage	4.00 €

Les entrées :

ENTREES à 7 EUR

Velouté de légumes de saison crème fleurette
Stracchiarella
Consommé de bœuf : Mimosa ; Petites pâtes ; Célestine ; Spaetzle ; Cultivateur
Potage Parmentier crème fleurette
Velouté de tomate au basilic
Velouté aux asperges (**saisonniers**)

ENTREES à 10 EUR

Oxtail clair, brunoise de légumes
Bisque de homard crème fleurette
Potage de poisson provençal (rouille et croûtons)
Velouté de petits pois aux St. Jacques et feuilles de menthe
Potage Parmentier aux scampi
Potage pierre le grand au saumon fumé
Bisque de Homard en capuccino et son tempura de scampis (+1)
Velouté de potirons et St. Jacques, huile de potirons (**saisonniers**)
Consommé de Gibier en feuilleté, brunoise de légumes (**saisonniers**)
Quiche lorraine
Bouché à la Reine
La salade au Crottin de chavignol chaud sur lit de salade et lard fumé rôti
La salade des Vosges frisée, croûtons, dés de lard, julienne de jambon, fromage
La salade maison aux dés de lard et de volailles et champignons frais
La salade gyros de volaille, tzaziki et pita
La salade frisée, salccica maison, compote de pommes, pommes rôties (**saisonniers**)
La salade retour d'Asie, suprême de volaille rôtie au sésame, germes de soja et vinaigrette citronnelle
Tortelloni ricotta aux épinards frais sauce Napolitaine
Cannelloni farce de veau sauce Bolognaise

ENTREES à 15 EUR

Terrine de campagne fait maison
Terrine de gibier, confit d'oignons (**saisonniers**)
Melon de Cavaillon, jambon de Parme (**saisonniers**)
Asperges gratinées au parmesan (**saisonniers**)
Feuilleté aux asperges sauce mousseline (**saisonniers**)
Girolles sautées sur toast de polenta doré (**saisonniers**)
Saumon fumé garni
Trilogie autour du saumon (terrinerie, mariné ou fumé, tartare)
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth
Thon rouge rôti au sésame, germes de soja, wasabi, sauce soja et gingembre
Scampis sautés, salade de melon tiède et pignons de pins (**saisonniers**)
La salade montée aux crevettes grises, mayonnaise maison
La salade tiède aux scampi aux crudités, vinaigrette à l'ail
La salade mixte aux quatre poissons rôtis

La salade roquette, viande de grison, figues et parmesan
 La salade tiède aux scampi sur fond d'artichauts rôtis, vinaigre balsamique
 La salade gourmande au foie gras, saumon fumé, cuisse de caille et magret
 de canard rôtit fumé maison
 La salade de pissenlit jaune, pommes de terre rôties, lard, oignons rouges
 (saisonniers)
 La salade de mâche, dos de lapereau, jus au miel (saisonniers)
 Raviolis aux cèpes, beurre noisette et persil plat (**saisonniers**)
 Raviolis aux asperges espuma au parmesan (**saisonniers**)
 Raviolis aux crustacés et homard sauce homardine et espuma de lait
 Coquilles St. Jacques
 Nouilles Ramen aux palourdes, St. Jacques, miso soupe, légumes croquants

ENTREES à 20 EUR

Terrine de foie gras maison avec sa brioche
 Œuf de poule pané, sur salade mâche, truffes noires du Périgord (**saisonniers**)
 Queue de homard décortiqué, spaghettis de concombres
 Queue de homard tiède sur pastèque sauté au gingembre (**saisonniers**)
 Queue de homard décortiqué, sur macédoine de légumes frais, œufs Niçoise
 Trio de poissons gratinés (Lotte Saumon Sandre)
 Duo de Saumon et de Sandre aux deux couleurs
 Matelote de lotte et de scampi aux blancs de poireaux
 Médillons de soles roulées aux épinards frais et farcis à la mousse de saumon
 Filets de soles normandes 2 filets issus de soles de 500gr
 Filets de soles cardinales 2 filets issus de soles de 500gr
 Noix de St. Jacques, purée de carottes au gingembre, sauce madras
 Roulé de saumon au Saint Nectaire fondu, coulis de fenouil
 Dorade Royale aux légumes méditerranéens
 Dorade Royale sur risotto de girolles (**saisonniers**)
 Filet de lieu jaune sur lit d'épinards (**saisonniers**)
 Feuilleté de saumon aux pointes d'asperges (**saisonniers**)
 Dos de cabillaud sur lit d'endives (**saisonniers**)
 Filet de lieu jaune sur risotto de cèpes (**saisonniers**)
 Filet de cabillaud rôti, purée de panais, truffes noires du Périgord (**saisonniers**)

Les sorbets

	Sec:	Arrosé:
Le sorbet citron au Champagne	2.50 €	4.50 €
Le sorbet poire William	2.50 €	4.50 €
Le sorbet ananas au Rhum blanc	2.50 €	4.50 €
Le sorbet pomme verte au Calvados	2.50 €	4.50 €
Le sorbet pomme verte au jus de pomme pétillant	2.50 €	
Le granité au fruit du moment		4.50 €

Les plats

PLATS à 18 EUR

Assiette maison 10 garnitures (+Frites 2.00)
Jambon cuit et cru pommes frites salade
Bouchée à la reine
Choucroute garnie
Cochon de lait au four (Fierkel) min 20 pers.
Ragoût de marcassin (**saisonniers**)

PLATS à 20 EUR

Cuisse de porcelet à la bière
Médailles de porcelet, sauté d'artichauts, pommes bio rôties
Médailillon de porcelet, sauté de légumes et pommes rattes
Rôti de veau crème champignons
Rôti de veau Orloff
Magret de canard à l'orange ou autre préparation
Sauté de volaille, papaye verte, patates douces, noix de coco râpée ; curry vert
Suprême de volaille fermier, sur « nouilles au thé vert » papaye verte, germes de soja et pak-choy
Saltimbocca de cailles sur risotto de pommes de terre
Médailles de lapin en porchetta, avalanche de légumes et pommes rattes
Suprême de pintade farci aux asperges vertes (**saisonniers**)
Suprême de pintade farcie aux cèpes (**saisonniers**)
Gigot d'agneau à l'ail et aux herbes
Souris d'agneau cuit 7 heures
Ragoût de chevreuil (**saisonniers**)

PLATS à 28 EUR

Mignons de veau farci au filet de bœuf
Mignons de veau sur lit de champignons assortis
Mignons de veau aux échalotes
Mignons de veau en saltimbocca, tagliatelles aux légumes
Filet de bœuf marchand de vin
Filet de bœuf forestier
Filet de bœuf sauce béarnaise
Filet de bœuf Wellington
Filet de bœuf Rossini (+4.00 €)
Mariage de caille et de pigeonneau sur son jus aromatisé aux truffes
Carré d'agneau sur lit de ratatouille 5 côtes
Filet de biche Grand Veneur (**saisonniers**)
Trio de poissons gratinés (Lotte Saumon Sandre)
Duo de Saumon et de Sandre aux deux couleurs
Matelote de lotte et de scampi aux blancs de poireaux
Médailles de soles roulées aux épinards frais et farcis à la mousse de saumon
Filets de soles normandes 3 filets
Filets de soles cardinales 3 filets

Noix de St. Jacques, purée de carottes au gingembre, sauce madras
Roulé de saumon au Saint Nectaire fondu, coulis de fenouil
Dorade Royale aux légumes méditerranéens
Dorade Royale sur risotto de girolles (**saisonniers**)
Filet de lieu jaune sur lit d'épinards (**saisonniers**)
Feuilleté de saumon aux pointes d'asperges (**saisonniers**)
Dos de cabillaud sur lit d'endives (**saisonniers**)
Filet de lieu jaune sur risotto de cèpes (**saisonniers**)
Filet de cabillaud rôti, purée de panais, truffes noires du Périgord (**saisonniers**)

Les desserts

DESSERT à 6 EUR

Tarte aux fruits maison (-1.00 €)
Glace panachée
Nougatine glacée
Salade de fruits frais

DESSERT à 8 EUR

Ile flottante
Tourelle de mousses au chocolat
Omelette norvégienne
Duo de verrines au choix : « Chocolat et crème Cognac » « Pana Cotta aux fruits de la forêt » « Orange Moro et biscuit chocolat » « Mojito » « Pina Colada »
Délice aux framboises chaudes
Parfait fine France
Palette de sorbet aux fruits exotiques
Feuilleté aux pommes chaudes glacé (+2.00€)
Assortiment de desserts (+3.00 €)
Profiteroles au chocolat chaud glacée ou fourré à la crème
Vacherin glacé parfums au choix
Parfait Grand-Marnier caramélisé, compote de myrtilles et sabayon champagne
Soufflé chocolat au cœur fondant, abricots rôties
Mousse capuccino servie dans sa tasse en chocolat glace vanille
Gratin de fruits exotique
Coupe fraises melba (**saisonniers**)
Fraises marinées à la crème (**saisonniers**)
Composition fraises rhubarbe en verrine (**saisonniers**)
Mille-feuille aux fraises (**saisonniers**)
Pêche grillé à la plancha, glace parfumé au romarin (**saisonniers**)
Soupe de pêche au marasquin et feuille de menthe (**saisonniers**)
Pancake flambé aux Quetsches, glace vanille (**saisonniers**)

Service Bankuch 1.00€ pp Service gâteau 1.50€ pp Service glace et gâteau 3.00€ pp

Les exemples de menus :

Menu

Consommé Mimosa

Jambon cru et cuit

frites Salade

Tarte

30.00€

Menu

Carpaccio de Saumon à l'aneth

Roti de veau Orloff

Pommes Dauphines

Légumes

Duo de verrines

43.00€

Menu

Potage Parmentier crème fleurette

Dorade Royale aux légumes

méditerranéens

Mignons de Veau farcie au filet de Boeuf

Duo de Verrines

63.00 EUR

Kirmesmenu

Le menu traditionnel de Kermesse

Menu Eisenborn

Kirmeszopp

Consommé Mimosa

Pasteitchen

Bouchée à la Reine

Kallefsbrot mat

Champignonszoss

Rôti de veau crème champignons

Kirmesham

Jambon luxembourgeois fumé

Eer crème mat Schnei

Ile flottante

50.00 EUR

Ouni Ham Sans jambon 45.00 EUR

Menu

Consommé Célestine

Coquilles St. Jacques

Le granité au fruit du moment

Filet de bœuf Wellington

Profiteroles au chocolat chaud glacée ou
fourré à la crème

62.50 EUR

Les conditions générales

* les choix sur cette liste de banquets s'appliquent uniquement sur réservation préalable, au moins 8/10 jours à l'avance, pour une table de 10 convives au minimum.

* Le menu choisi doit être identique et unique pour l'ensemble de la table. Toutefois, nous gérons les exceptions (allergie, végétarien, incompatibilités diverses...). Nous vous précisons que ces menus sont susceptibles de subir des modifications en fonction des produits proposés sur le marché et de la saison, ou en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement. Les garnitures peuvent varier selon le marché et la saison.

*L'Offre détaillée que nous vous adresserons correspondra à vos premières indications pour la date, durée, nombre des convives et choix du menu.

* Le nombre de personnes définitif devra nous être communiqué au plus tard 7 jours avant la date de la prestation. La veille du repas, il sera toléré une variation de 10 % sur le chiffre communiqué. Ce nombre sera alors retenu comme base de facturation. Toute annulation le jour J sera facturée.

* Un versement de 30 % d'arrhes vous sera demandé pour assurer la confirmation de votre réservation, le solde, 15 jours après réception de la facture.

*La TVA est inclus.

*La décoration florale des tables et de la salle, suivant vos idées, est facturée selon la note du fleuriste.

*Nos prix sont ceux actuellement en vigueur et sont susceptibles d'être modifiés selon les variations économiques du moment.

*Le restaurant est ouvert de 11h00 du matin à 15 h00 et 17h30 à 01h00 de la nuit, une nuit blanche jusqu'à 0300h doit être demandée à l'avance et est facturée.

*Si le repas à lieu dans notre restaurant le service est inclus jusqu'à 01h00 du matin, les heures presté après 1 heure du matin sont facturé par heure et par serveur. Pour les repas à l'extérieur le service, si besoin, est facturé par heure et serveur.

*Le jour de repos du restaurant est le lundi soir et le mardi toute la journée sauf jours fériés ou lors de banquets.

*Une liste de prix pour les chambres est à votre disposition.

*Si les repas sont livrés par nos soins nous ne pouvons en aucun cas être tenu responsable pour des retards éventuels dû à la circulation (bouchons, accidents etc.). Les marchandises voyagent au risque et péril du client.

Merci de compléter et de nous retourner la fiche de réservation

. Nom :

.....

Adresse :

.....

.....

.....

Tél Portable.....

..... Adresse E-mail :

.....

Date du repas.....

Heure d'arrivée..... L'heure d'arrivée au restaurant ne doit pas dépasser 13h00 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner. Nombre de convives.....

..... Remarques particulières :.....

.....

.....

.....

.....

.....