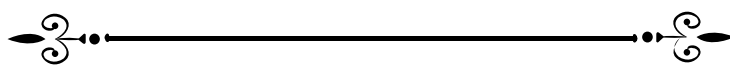


OFFRE BANQUETS

AU

Café de Paris



★ MAI À SEPTEMBRE ★

SALON PRIVÉ AU 1^{ER} ÉTAGE DU CAFÉ DE PARIS

LE CAFÉ DE PARIS MET UN POINT D'HONNEUR À SÉLECTIONNER
DES PRODUITS FRAIS ET BIOLOGIQUES,
DIRECTEMENT CHEZ LES PRODUCTEURS
AFIN DE GARANTIR DES PRODUITS D'EXCEPTION.



Café de Paris

25€
PAR PERS.

★ APÉRO PARISIEN ★

8 FINGERS SALÉS & 2 SUCRÉS PAR PERSONNE

★ VERRINES

Tartares saumon & crème saumon
Gambas rôties & crème anisé
Gaspacho
Brochettes italiennes
Filet de saumon mi-cuit
Brochettes croquantes de légumes
Duo de rognons et gésiers
Porc Thaï & salade sucrine

★ TARTINES

Toast au saumon fumé yuzu
Toast de rillettes de foie gras
Tarte fine tomate, mozzarella, ricotta et roquette
Toast sardine & maquereau

★ CROQUES

Saumon fumé et aneth
Jambon aux herbes et vieux comté
Italien aux tomates, mozzarella, pesto, roquette
Club Poulet, pancetta, cheddar, mayonnaise

★ SUCRÉS

Mousse au chocolat 70% «Grand Mère»
Crème citron jaune
Chou 100% espresso
Tiramisu



30€
PAR PERS.

★ APÉRO DÉGUSTATION (2H) ★

Sélection de vins et accompagnements Luxembourg, France et Tour du monde (sur demande).
Supplément pour une dégustation avec notre sommelier.
Liste non exhaustive de canapés, assortiment selon l'inspiration du Chef et selon les saisons.

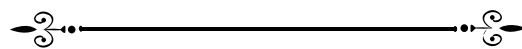
Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est mise à votre disposition sur simple demande.

Café de Paris



★ **MENU DU CHEF** ★
SERVI AVEC 2 VERRES DE VIN,
1/2 BOUTEILLE D'EAU ET UN CAFÉ

45€
PAR PERS.



★ ENTRÉES

Saumon fumé Label Rouge, crème d'estragon et toast
Salade Caesar poulet fumé, anchois, grana
Œuf bio poché et velouté d'estragon
Tarte fine tomate, mozzarella, ricotta et roquette

★ PLATS

Carré d'agneau en croute de pesto
Volaille Label Rouge et sauce estragon
Pavé de rumsteak « marque nationale » et sauce roquefort
Pavé de saumon caramélisé

★ SUCRÉS

Crème citron
Eclairs expresso
Tiramisu
Mousse au chocolat 70% «Grand Mère»

- Menu servi selon la saison et l'arrivage -

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est mise à votre disposition sur simple demande.



Café de Paris



★ BUFFET ★

COMPRENANT UN THÈME D'ENTRÉES,
2 PLATS AU CHOIX ET 3 ACCOMPAGNEMENTS,
FARANDOLE DE DESSERTS,
2 VERRES DE VIN, EAU ET CAFÉ

65€
PAR PERS.



★ ENTRÉES

Thème Antipasti

Sélection charcuterie affinée
Gaspacho, parmesan et champignons à l'huile
Olives calamata gressins
Brochettes de tomates et mozzarella
Toast pain bio
Carpaccio de bœuf
Pollo tomato

Thème Campagnard

Sélection charcuterie affinée, terrine maison et rillettes
Sélection de fromages, toast, cornichons et beurre
Potage de légumes anciens

Thème Mer

Saumon fumé
Huitres (3 par personne)
Bulot
Crevettes roses
Rillettes de saumon d'écosse
Toast, citron, beurre salé et pain de seigle
Rémoulade de crabe

★ PLATS

Emincé de volaille au gingembre et carotte
Tranche de bœuf rôtie et jus corsé
Curry de scampis coco
Pavé de dos de saumon caramélisé
Jambon braisé et confit d'échalotes au vin
Fondant de bœuf du pays et carottes

★ Avec supplément de 7 € / personne

Paleron, sauce Marchand de Vin
Tournedos de veau et ses croutes de champignon
Filet de rouget et sauce vierge
Filets de bar et poireaux fines herbes

★ Accompagnements

Pommes de terre rôties
Duo de riz sauvage
Carottes bio rôties
Tagliatelles fraîches
Gratin dauphinois
Poêlée de légumes

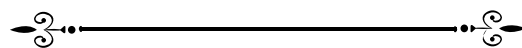
★ DESSERTS

Farandole de desserts

- Menu servi selon la saison et l'arrivage -

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est mise à votre disposition sur simple demande.

Café de Paris



★ FORFAITS BOISSONS ★



★ FORFAITS BOISSONS POUR REPAS ASSIS

Apéritif Crémant	10 €
1 coupe de Crémant au choix du Café de Paris Assortiment de soft drinks, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses	
Apéritif Champagne	18 €
1 coupe de Champagne au choix du Café de Paris Assortiment de soft drinks, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses	
Forfait boissons	16 €
2 verres de vin blanc ou rouge au choix du Café de Paris 1 demi-bouteille d'eau minérale, 1 café ou thé	
Forfait boissons	21 €
1 demi-bouteille de vin blanc ou rouge (soit 3 verres) au choix du Café de Paris, 1 demi-bouteille d'eau minérale, 1 café ou thé	

★ FORFAITS BOISSONS POUR COCKTAIL

Open Bar 1h	20 €
Heure supplémentaire	15 €
Crémant, vin rouge, blanc et rosé au choix du Café de Paris Bière, assortiment de soft drinks, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses	
Supplément Champagne	25 €
Heure supplémentaire	20 €

Consultez nous pour vos Open Bar « sur-mesure »
(Champagne, Cocktails ...)



Café de Paris

★ CONDITIONS DE VENTE ★

Toutes nos propositions de menus et cocktails sont servies pour un minimum de 10 personnes.

Au delà de 12 couverts, la privatisation de la salle à l'étage est gratuite.
En deçà, le montant pour la privatisation de la salle est de 200.00€ la demi-journée et de 400.00€ la journée complète.

Afin d'assurer un service optimal, nous vous demandons de confirmer le nombre de personnes ainsi que vos plats 72h à l'avance.
50% des arrhes sont demandées à la réservation.

Virements à adresser à BLUXLULL LU47 0081 5006 7800 3003.

