



Newsletter
2014

n°01

LE PLACE
D'ARMES
HÔTEL - RESTAURANTS
★★★★★
LUXEMBOURG

Editorial

A quelques jours du printemps nous avons la chance de déjà écouter le chant des oiseaux, les terrasses se mettent en place et avec elles l'arrivée des premières asperges blanches et vertes...

Tous les signes de renouveau et d'espérance sont là... Profitons en !!!



Pour tous vos événements privés

*2014 est placé sous le signe du changement.
Nouvelle année, nouvelle brochure.*

Vous y découvrirez nos nouveaux produits et nos nouvelles propositions de menus.

Notre nouvelle approche pour vos événements consiste à vous offrir la possibilité de confectionner vous même vos menus, avec des produits d'exception, minutieusement sélectionnés pour vous apporter toute la fraîcheur et la meilleure qualité possible de restauration.

Pour tous vos événements, vous serez encadré et conseillé par notre équipe.

N'oubliez pas que l'hôtel Le place d'Armes c'est aussi 28 chambres et donc un lieu d'accueil pour vos séminaires résidentiels avec des offres et prix préférentiels !

Vous pourrez consulter toutes nos offres sur notre site www.hotel-leplacedarmes.com dans la rubrique «réunions et événements».

N'attendez plus, L'hôtel Le Place d'Armes est le garant de vos événements réussis !

*Réservez vite nos salons pour vos événements privés
au (352) 27 47 37 ou par mail : sales@hotel-leplacedarmes.com*

La **Cristallerie**
RESTAURANT

La Cristallerie a désormais sa propre Newsletter.

Pour tout savoir sur le retour aux sources de **Fabrice Salvador** au Luxembourg, consultez-la dès à présent : www.hotel-leplacedarmes.com rubrique «informations pratiques»



Ce **restaurant gastronomique** saura satisfaire les plus fins gourmets. Vous pourrez profiter de la cuisine raffinée de notre nouveau Chef dans un cadre chic et idyllique.

Café de Paris

La formule «Petit-Déjeuner» s'est installée au Café de Paris.

Dès 8h du matin en semaine et à 9h le weekend, laissez vous tenter par l'odeur des croissants chauds et du café.

Venez découvrir la nouvelle carte Printemps de Clémentine et Bertrand : *Mozzarella Burrata, tomate, roquette basilic et balsamique, tartare de veau au couteau, pesto et noisette...*

N'oubliez pas le salon privatif au 1^{er} étage du Café de Paris ! L'endroit idéal pour vos afterwork entre amis, anniversaires, communions et autres soirées privées.



PLÈSS
BRASSERIE

Retrouvez notre nouvelle carte confectionnée par notre Chef : **Fabrice Salvador !**

N'attendez plus ! Venez découvrir nos produits phares : *Kobe Burger, pommes de terre, ketchup maison, Terrine de foie gras de Chalosse, rhubarbe au jus de shiso et poivre Tasmanie*



Mais aussi **l'Ardoise du jour renouvelée chaque jour avec des produits frais** et rigoureusement choisis pour le plus grand bonheur de vos papilles.

