



**Cottage Luxembourg Logis Restaurateur Hôtelier**  
10, rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg  
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76  
contact@cottageluxembourg.com - www.famille-mengin.com



**BDPX Sàrl** Capital de 12394,68 € • R.C.S. Luxembourg B30853 • TVA 1989 2403 182  
Tva Intracommunautaire : LU 142 03 883 - Autorisation Gouvernementale : 61628/D commerçante

*Proposition de MENU Banquet 2015*  
*28,00 € par personne (taxes et service inclus)*  
*A partir de 20 personnes*

*Chiffonnade de jambon cru de pays, assortiment de crudités de saison*  
*ou*  
*Mesclun de salade aux filets de poissons fumés (haddock, truite, flétan, saumon)*  
*ou*  
*Feuilleté d'escargot de Bourgogne aux champignons de Paris*



*Porcelet rôti au romarin*  
*ou*  
*Poularde aux morilles en cocotte*  
*ou*  
*Bourride de filets de lotte aux deux poivres*

*Ces plats sont accompagnés d'une trilogie de purées (vitelottes, carottes, navets)*



*Nougat glacé et son coulis de fruits rouges*  
*ou*  
*Feuilleté aux pommes et aux poires, crème glacée au rhum et aux raisins*  
*ou*  
*Vacherin glacé (crème glacée à la vanille et sorbet fraise, meringue et chantilly)*

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants,  
devra nous être communiqué au moins 7 jours à l'avance.*





## Cottage Luxembourg Logis Restaurateur Hôtelier

10, rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg

Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

contact@cottageluxembourg.com - www.famille-mengin.com

**BDPX Sàrl** Capital de 12394,68 € • R.C.S. Luxembourg B30853 • TVA 1989 2403 182  
Tva Intracommunautaire : LU 142 03 883 - Autorisation Gouvernementale : 61628/D commerçante



### Proposition de MENU Banquet 2015 36,00 € par personne (taxes et service inclus) A partir de 20 personnes

*Terrine de foie gras de canard maison aux confits d'échalotes, toasts au pain d'épices*

ou

*Tartare de saumon aux fruits de la passion*



*Brochettes de filets de poissons aux scampis*

ou

*Poularde au Pinot Gris Luxembourgeois et aux girolles*

*Ces plats sont accompagnés de pommes de terre noisettes et d'une poêlée de légumes au safran*



*Mille-feuilles aux framboises et aux éclats de pistaches*

ou

*Assiette tout chocolat (5 variétés de dessert au chocolat)*

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants,  
devra nous être communiqué au moins 7 jours à l'avance.*





**Cottage Luxembourg Logis Restaurateur Hôtelier**  
10, rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg  
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76  
contact@cottageluxembourg.com - www.famille-mengin.com



**BDPX Sàrl** Capital de 12394,68 € • R.C.S. Luxembourg B30853 • TVA 1989 2403 182  
Tva Intracommunautaire : LU 142 03 883 - Autorisation Gouvernementale : 61628/D commerçante

*Proposition de MENU Banquet 2015*  
*38,50 € par personne (taxes et service inclus)*  
*A partir de 20 personnes*

*La salade aux filets de saumon et de truite fumés,  
suprêmes d'agrumes et vinaigrette au gingembre*

*ou*

*La terrine de foie gras de canard maison à la compotée d'abricots*

*ou*

*Le feuilleté de filet de rouget et de noix de Saint-Jacques,  
fondue de fenouil au piment d'Espelette*



*La poularde au vin des Coteaux du Layon et aux girolles*

*ou*

*La rouelle de filet de fusiliers aux petits légumes, sauce au beurre Nantais*

*ou*

*Les Médaillons de veau aux deux sauces  
(au poivre de Sichuan et à la moutarde à ancienne)*

*Ces plats sont accompagnés d'une poêlée de légumes tournés glacés au beurre et de  
pommes de terre soufflées à l'aneth*



*Le vacherin glacé à la vanille et au rhum-raisin*

*ou*

*La crème brûlée aux citrons verts et aux cranberries*

*ou*

*Le Mille-feuilles à la pistache et aux framboises*

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants,  
devra nous être communiqué au moins 7 jours à l'avance.*





## Cottage Luxembourg Logis Restaurateur Hôtelier

10, rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg

Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

contact@cottageluxembourg.com - www.famille-mengin.com

**BDPX Sàrl** Capital de 12394,68 € • R.C.S. Luxembourg B30853 • TVA 1989 2403 182  
Tva Intracommunautaire : LU 142 03 883 - Autorisation Gouvernementale : 61628/D commerçante



# Proposition de MENU Banquet 2015 42,00 € par personne (taxes et service inclus) A partir de 20 personnes

*Aumônière de noix de Saint-Jacques à la crème de raifort*  
ou  
*Carpaccio de bresaola, copeaux de foie gras maison et salade de roquette*



*Filet de sandre au jus d'écrevisses*

ou  
*Filet mignon de veau aux 2 sauces (à la vanille de Madagascar et aux morilles)*

*Ces plats sont accompagnés de pommes de terre soufflées à l'aneth et de tomates croustillantes aux petits légumes*



*Mousse de pêche en coque de chocolat noir*

ou  
*Vacherin glacé aux mirabelles*



*Café et petits fours sucrés*

***Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants, devra nous être communiqué au moins 7 jours à l'avance.***





## Cottage Luxembourg Logis Restaurateur Hôtelier

10, rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg

Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

contact@cottageluxembourg.com - www.famille-mengin.com

BDPX Sàrl Capital de 12394,68 € • R.C.S. Luxembourg B30853 • TVA 1989 2403 182

Tva Intracommunautaire : LU 142 03 883 - Autorisation Gouvernementale : 61628/D commerçante



# Proposition de MENU Banquet 2015 49,00 € par personne (taxes et service inclus) A partir de 20 personnes

*Foie gras de canard maison et gelée au Riesling Luxembourgeois*  
ou  
*Tourte ouverte aux noix de Saint-Jacques et à la fondue de poireaux*



*Médillons de lotte à l'Armoricaine*

ou  
*Croustillant de ris de veau aux champignons de Paris*



*Filet de bœuf au poivre de Sichuan*

ou  
*Filet mignon de veau caramélisé au sirop d'érable, sauce aux cèpes*  
*Ces plats sont accompagnés de mille-feuilles de pommes de terre et de légumes aux échalotes*



*Bavarois aux fruits rouges et au coulis de mangue*

ou  
*Délice du Chef (meringue à l'Italienne, crème glacée à la vanille et sauce au chocolat chaud)*



*Café et petits fours sucrés*

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants,  
devra nous être communiqué au moins 7 jours à l'avance.*

