
Restaurant « La Table de Clervaux »	75 places
Salle Niveno – salle de fêtes	130 places
Lounge 352 - Nouveau	40 places

Ces propositions sont conçues pour **composer un menu unique** pour l'ensemble du groupe.

Si vous avez des invités qui sont végétariens, allergiques ou qui suivent un régime, n'hésitez pas à nous contacter à ce sujet.

 convient aux végétariens

Pour les banquets à partir de 25 personnes notre restaurant ouvre 7/7 midi ou soir

Propositions de Menus 2025

LES POTAGES

LE CONSOMMÉ MIMOSA.....	10,50.-
LE CONSOMME JULIENNE.....	10,50.-
LE CONSOMME CELESTINE (julienne de crêpes).....	11,00.-
LA BISQUE DE HOMARD AU COGNAC.....	16,00.-
LA SOUPE DE POISSONS, rouille et croûtons.....	17,50.-
LA CREME DE TOMATES AU BASILIC FRAIS 	9,50.-
LA CREME DE LEGUMES 	9,50.-
LA CREME DE POTIRON AU CURRY (selon saison) 	9,50.-
LA CREME DE POMMES DE TERRE 	9,50.-
LA CREME D'ASPERGES BLANCHES (selon saison) 	10,50.-
LA CREME DE VOLAILLE.....	11,00.-
LA MINISTRONE 	10,50.-
LA SOUPE AUX OIGNONS, CROUTONS AU FROMAGE 	10,00.-

LES ENTREES FROIDES

EISLEKER HOLZBRIED (jambon cru, cuit, pâté riesling, pâté campagnarde).....	21,50.-
LE MELON CAVAILLON AU JAMBON DE PARME.....	20,50.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES ROSES.....	17,50.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES GRISES ET AVOCATS.....	23,00.-
LE CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN.....	21,50.-
LA TOMATE MOZZARELLA BUFFALA AU PESTO MAISON.....	20,50.-
LE SAUMON FUME SUR TOAST.....	22,50.-
L'ASSIETTE NORDIQUE.....	23,50.-

LES ENTREES CHAUDES

LA QUICHE LORRAINE.....	14,00.-
LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE 	14,50.-
LE FROMAGE BRIE LUXEMBOURGEOIS FRIT AUX AIRELLES 	16,50.-
LA QUICHE AUX LEGUMES 	13,50.-
LA SALADE CESAR.....	21,50.-
LA SALADE AU CHEVRE CHAUD 	21,50.-
LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR.....	20,50.-
LE GRATIN AUX TROIS POISSONS.....	23,00.-
L'ASSIETTE AUX 3 POSSONS, SAUCE SAFRAN.....	25,50.-
LE FILET DE CABILLAUD AU CERFEUIL.....	24,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE HOMARDINE.....	29,50.-
LA BALLOTINE AUX DEUX POISSONS.....	24,50.-
LE GATEAU DE SAUMON AUX ECREVISSES.....	23,50.-
LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT.....	29,50.-
LA BOUCHE A LA REINE.....	20,50.-
LE FEUILLETE DE CHAMPIGNONS DU « KNAPPHAFF » 	16,50.-

LES SORBETS (SELON SAISON)

LE SORBET POIRE, arrosé à la Poire Williams.....	6,50.-
LE SORBET MIRABELLE, arrosé à la Mirabelle.....	6,50.-
LE SORBET FRAMBOISE, arrosé à la Framboise.....	6,50.-
LE SORBET MELON, arrosé au Porto.....	6,50.-
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados.....	6,50.-
LE SORBET CITRON, arrosé au Crémant de Luxembourg.....	6,50.-
LE SORBET COLONEL, arrosé à la Vodka.....	6,50.-

LES POISSONS

Le FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX.....	30,50.-
LE FILET DE CABILLAUD A L'ARMORICAINE.....	33,00.-
LE FILET DE SANDRE CUIT SUR LA PEAU, A LA PROVENCALE.....	31,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE AU CURRY ROUGE.....	38,00.-
LES SCAMPIS FACON DU CHEF.....	27,50.-
LA DORADE ROYALE.....	30,50.-
LE TRIO DU POISSONIER.....	31,50.-
LES TAGLIATELLES AUX SCAMPIS.....	28,50.-

L'AGNEAU

LE JARRET D'AGNEAU AU MIEL ET BIERE LUXEMBOURGEOISE.....	31,50.-
LE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE.....	26,50.-
LE GIGOT D'AGNEAU AU MIEL LUXEMBOURGEOIS.....	29,50.-

LE VEAU

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS.....	35,00.-
LA BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONELLE.....	27,00.-
L'EMINCE DE VEAU AUX 3 POIVRONS.....	28,50.-
LE ROTI DE VEAU PRINCE ORLOFF.....	30,50.-
LE CARRÉ DE VEAU CREME CHAMPIGNONS.....	31,00.-

LE PORC

LES FILETS MIGNONS DE PORC.....	26,00.-
LE ROTI DE PORC PRINCE ORLOFF.....	25,50.-
LE JAMBONNEAU DE PORCELET, SCE MOUTARDE.....	31,00.-
LE JAMBON CRU ET CUIT FRITES - SALADE	25,50.-
(plat unique + 3,50 €)	
LA JOUE DE PORC A LA BIERE LUXEMBOURGEOISE.....	24,50.-

LE BŒUF

LE CHATEAUBRIAND GARNI, SCE BEARNAISE.....	35,00.-
L'EMINCE DE BŒUF A L'ESTRAGON.....	29,50.-
LA JOUE DE BOEUF BOURGUIGNONNE.....	23,50.-

LA VOLAILLE

LA SUPREME DE PINTADE FARCIE.....	27,50.-
LE MAGRET DE CANARD AUX POMMES ET AU MIEL.....	29,50.-
LA BOUCHE A LA REINE.....	24,50.-
COQ AU RIESLING LUXEMBOURGEOIS.....	24,50.-
LA BALLOTINE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON.....	24,50.-

LE GIBIER

LA GIGUE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR.....	prix de saison
LE CIVET DE MARCASSIN A LA GELEE DE COING.....	prix de saison
LE JARRET DE CHEVREUIL CUIT EN BASSE TEMPERATURE.....	prix de saison
LE BURGER DU CHASSEUR.....	prix de saison

LES PLATS VEGETARIENS

LE BURGER AUX GALETTES DE POMMES DE TERRE.....	22,50.-
LE GRATIN DE LEGUMES.....	21,50.-
LASAGNE VEGETARIENNE.....	23,00.-

Garnitures au choix : (inclus dans les prix)

Croquettes Maison / Gratin Dauphinois / P. Rissolées / Pommes Nature /
Pommes Frites / Riz / Spätzle

2 légumes de saison

LES DESSERTS

LA TARTE AUX FRUITS.....	7,50.-
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE.....	10,50.-
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET SA GLACE VANILLE.....	11,50.-
L'ILE FLOTTANTE.....	10,50.-
LA DAME BLANCHE.....	10,50.-
LA CREME CARAMEL.....	9,50.-
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDES.....	11,50.-
LE CARPACCIO D'ANANAS AVEC SA GLACE COCO.....	10,50.-
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX" (5 SAVEURS).....	12,90.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT.....	10,90.-
LA CREME BRULEE.....	11,90.-
LE TIRAMISU SPECULOOS.....	11,50.-
LE PARFAIT GLACE A L'ELIXIR DE MONDORF.....	11,90.-
L'OMLETTE NORVEGIENNE FLAMBEE.....	11,90.-
LE PARIS BREST AU PISTACHE.....	11,90.-
LE VACHERIN GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE.....	11,90.-
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD.....	11,90.-
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES..... (4 SORTES SUR ASSIETTE)	15,90.-

BUFFET (MINIMUM 30 PERSONNES – MAXIMUM 60 PERSONNES)

Pour des raisons d'organisation on peut organiser le buffet uniquement aux groupes de maximum 60 personnes. Pas de piste de danse possible

BUFFET FROID ENTREE.....	32,50.-
BUFFET FROID EN PLAT UNIQUE.....	47,50.-
BUFFET CHAUD.....	(PRIX SELON VOTRE CHOIX)
BUFFET DESSERT.....	15,00.-

MENUS D'INSPIRATIONS

Menu à 41,50

LE CONSOMME MIMOSA
LA JOUE DE PORC A LA BIÈRE LUXEMBOURGEOISE
LA TARTE AUX POMMES MAISON AVEC SA GLACE VANILLE

Menu à 42,50

LA MINISTRONE
LA BALLOTINE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON
LA CREME CARAMEL

Menu à 43,00

La Crème de Légumes
LES FILETS MIGNONS DE PORC
LA TARTE AUX FRUITS

Menu à 44,50

La Crème de Tomates
LA BOUCHE A LA REINE
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS AVEC SA GLACE VANILLE

Menu à 46,50

LA MINISTRONE
LA SUPREME DE PINTADE FARCIE
L'ILE FLOTTANTE

Menu à 47,00

LA QUICHE LORRAINE
LE COQ AU RIESLING A LA LUXEMBOURGEOISE
LA DAME BLANCHE

Menu à 47,00

LA CREME DE VOLAILLE
LE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE
LE TIRAMISU SPECULOOS

Menu à 53,50

LE FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DU « KNAPPHAFF »
LE ROTI DE PORC PRINCE ORLOFF
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDE

Menu à 54,50

LES CROQUETTES DE CONCOILLOTTE
Le FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CREMANT LUX
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD

Menu à 59,50

LA COCOTTE DE SCAMPIS A L'AIL NOIR
L'EMINCE DE BŒUF A L'ESTRAGON
LE VACHERIN GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE

Menu à 66,00

L'ASSIETTE NORDIQUE
LE CARRÉ DE VEAU CREME CHAMPIGNONS
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX"

Menu à 68,00

LE GRATIN AUX 3 POISSONS
LE CHÂTEAU BRIAND, SAUCE BEARNAISE
L'ASSIETTE AUX 2 MOUSSE AU CHOCOLAT

Menu à 75,50

LE FEUILLETE DE SAINT-JACQUES AU CURRY ROUGE ET CREMANT
LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS
L'OMLETTE NORVEGIENNE FLAMBEE

Menu à 89,50

LE CONSOMME JULIENNE
L'ASSIETTE AUX 3 POISSONS, SAUCE SAFRAN
LE SORBET A LA POMME VERTE, arrosé au Calvados
LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS
L'ASSIETTE SURPRISE "LA TABLE DE CLERVAUX"