ALVISSE PARC HOTEL

EVENTS AND MORE

SOMMAIRE

ÉVÈNEMENTS , CONFÉRENCES 3

NOS SALLES DE RÉCEPTION 4

EUROPE 4 - 5

SCHENGEN 6 - 7

FISCHBACH, ECHTERNACH & DIEKIRCH 8 - 9

HOLLENFELS 10

VIANDEN, WILTZ 11

BEAUFORT & CLERVAUX 12

ANSEMBOURG 13

JEUX DE QUILLES 14

PLAN DE 'HÔTEL 15

CATERING

PAUSES CAFÉ 16 - 17

FORFAITS CONFÉRENCES & SÉMINAIRES 18 - 20

FINGERFOOD, CANAPÉS FROIDS & CHAUDS 21 - 23

MENUS & BUFFETS 24 - 48

CARTE DES BOISSONS 48 - 51

HÉBERGEMENTS ET STUDIOS 52

RESTAURANT , BAR LOUNGE , DÉTENTE & LOISIRS 53 - 54

PLAN D'ACCÈS / CONTACT 55

ÉVÈNEMENTS & CONFÉRENCES

Avec ses nombreuses salles de conférence, le Parc Hotel Alvisse vous invite à profiter de ses locaux pour vos manifestations. Le Parc Hotel dispose de salles de toutes tailles pour accueillir vos conférences, mariages, expositions & autres évènements jusqu'à 1500 personnes.

Dans le prix des locations de salle indiqué, il est inclus :
- aménagement basique en style théâtre pour les participants (chaises sans table)
- wifi
- signalisation de votre évènement sur les écrans d'orientation
- stylos et blocs-notes
- flipchart
- climatisation efficace
- nettoyage et désinfection des salles avant et après les évènements, désinfection des surfaces pendant les pauses
- mise à disposition de gel désinfectant pour les participants

Toute autre option d'aménagement et demande de matériel technique seront facturées en supplément.

SALLE	M²	Dim. (m)								@						
Europe	1296	36 x 36	4.31	1500	850	162	1400	700	1500	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Ansembourg	45	6.5 x 7	2.62	35	20	20	40	40	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Beaufort	24	3 x 8	2.5	-	10	-	10	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Clervaux	24	3 x 8	2.5	-	8	-	10	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hollenfels	288	16 x 18	2.75	160	100	60	180	160	200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wiltz	105	13 x 9	2.79	60	50	30	50	50	80	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vianden	64	8 x 9	2.79	30	15	20	40	40	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vianden + Wiltz	169	21 x 9	2.79	90	70	80	90	80	100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fischbach	99	11 x 9	3.19	70	40	50	56	50	70	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Diekirch	64	8.5 x 7.5	3.19	40	20	30	30	30	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Echternach	32	4.3 x 7.5	3.19	10	-	-	12	-	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Diekirch + Echternach + Fischbach	195	23.8 x 9	3.19	150	80	90	120	100	150	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schengen I	100	6.46 x 15.47	2.79	90	40	30	56	50	100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schengen II	205	13.25 x 15.47	2.79	180	80	50	135	130	200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schengen I+II	305	19.76 x 15.47	2.79	300	120	80	190	180	300	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

M² *Surface utilisable*
Hauteur plafond
Capacité max. inst. théâtre
Capacité max. inst. s.d.classe
Capacité max. inst. forme U
Capacité max. inst. banquet
Capacité max. inst. réception
Capacité max. inst. tables rect.
@ *Accès internet*
Accès Wifi
Micro
Projection vidéo
Lumière jour
Assombrissement pièce
Climatisation

SALLE EUROPE

CAPACITÉ: JUSQU'À 1500 CONVIVES

Grâce à sa superficie de plus de 1296 m^2, la salle Europe est idéale pour vos expositions, conférences, concerts et autres évènements de grande envergure.

Equipée d'une cuisine à part entière et conçue pour des banquets allant jusqu'à 1500 personnes, la salle Europe est l'endroit parfait pour vos fêtes de fin d'année, mariages ou grandes communions.

A l'aide de murs amovibles, la salle Europe est divisible en plusieurs parties, pour s'adapter à vos besoins.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

- 36 x 36m
- Hauteur: 4,20m
- Superficie: 1296m^2

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

- Banquet, conférence, exposition, concert, danse, dîner dansant,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 1500 personnes
- Internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour
- Salle modulable
- Prises électriques jusqu'à 64 ampères
- Parking: 480 emplacements gratuits et accessibles de plein pied

OPTIONS POSSIBLES:

- Piste de danse, écran géant et projecteur, micro & haut-parleurs, tables rondes, tables rectangulaires, podium, éclairage couleurs LED

SALLE							@						
Europe	1500	850	162	1400	700	1500	✓	✓	✓	✓		✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS: **3.990,00 € /** Conférence ou exposition sans restauration, par jour

SALLE SCHENGEN

CAPACITÉ: JUSQU'À 300 PERSONNES

Grâce à sa superficie de 305 m^2, la salle Schengen est idéale pour vos conférences, séminaires ou repas de 20 - 300 personnes.

A l'aide de murs amovibles, la salle Schengen est divisible en plusieurs parties,
pour s'adapter à vos besoins.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

Salle	Longueur (m)	Largeur (m)	Superficie (m^2)
Schengen I	6,49	15,4	100
Schengen II	13,31	15,4	205
Schengen I-II	19,8	15,4	305

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

- Banquet, conférence, exposition, dîner dansant,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 300 personnes
- Parking: 480 emplacements gratuits
- Internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour
- Salle modulable

OPTIONS POSSIBLES:

- Piste de danse, écran et projecteur, micro & haut-parleurs, tables rondes, tables rectangulaires, éclairage couleurs LED

SALLE							@						
Schengen I	90	40	30	56	50	100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schengen II	180	80	50	135	130	200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schengen I+II	300	120	80	190	180	300	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS:

Conférence ou exposition sans restauration / jour:
Schengen I: **495,00 €**
Schengen II: **795,00 €**
Schengen I-II: **910,00 €**

SALLES FISCHBACH, ECHTERNACH & DIEKIRCH

CAPACITÉ: JUSQU'À 150 PERSONNES

Les salles Diekirch, Echternach et Fischbach sont divisibles ou ne peuvent former qu'une salle selon vos souhaits, pour des conférences, séminaires ou repas de 10 à 150 personnes.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

Salle	Longueur (m)	Largeur (m)	Superficie (m^2)
Diekirch	8,5	7,5	64
Echternach	4,3	7,5	32
Fischbach	11	9	99

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

- Banquet, conférence, exposition, dîner dansant,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 150 personnes, internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour, salle modulable, parking: 480 emplacements gratuits et accessibles de plein pied

OPTIONS POSSIBLES:

- Piste de danse, écran et projecteur, micro & haut-parleurs"
  tables rondes, tables rectangulaires, éclairage couleurs LED

SALLE							@						
FISCHBACH	70	40	50	56	50	70	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DIEKIRCH	40	20	30	30	30	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ECHTERNACH	10	-	-	12	-	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
FISCHBACH + DIEKIRCH + ECHTERNACH	150	80	90	120	100	150	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS:

Conférence ou exposition sans restauration / jour

Diekirch:	**390,00 €**
Echternach:	**220,00 €**
Fischbach:	**545,00 €**
3 salles réunies:	**795,00 €**

SALLE HOLLENFELS

CAPACITÉ: JUSQU'À 200 PERSONNES

Notre salle Hollenfels donne accès à une terrasse extérieure et se prête parfaitement pour toute sorte d'évènement privé ou d'entreprise.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

- 16 x 18 m
- Superficie: 288 m^2

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

Banquet, conférence, exposition, dîner dansant, messe,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 200 personnes
- Internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour
- Parking: 480 emplacements gratuits

OPTIONS POSSIBLES:

- Piste de danse, écran et projecteur, micro & haut-parleurs, tables rondes, tables rectangulaires, éclairage couleurs LED

SALLE							@						
HOLLENFELS	160	100	60	180	160	200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS: **875,00 € /** Conférence ou exposition sans restauration / jour

SALLE VIANDEN & WILTZ

CAPACITÉ: JUSQU'À 100 PERSONNES

Ces salles peuvent accueillir jusqu'à 100 personnes au total (40 pour la Vianden et 60 pour la Wiltz).
Elles se prêtent parfaitement pour toute sorte d'évènement privé ou d'entreprise.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

- 21 x 9 m / Superficie: 189 m^2

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

- Banquet, conférence, exposition, messe,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 100 personnes, internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour, parking: 480 emplacements gratuits

OPTIONS POSSIBLES:

- Piste de danse, écran et projecteur, micro & haut-parleurs,
  tables rondes, tables rectangulaires, éclairage couleurs LED

SALLE							@						
VIANDEN	30	15	20	40	40	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WILTZ	60	50	30	50	50	80	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VIANDEN + WILTZ	90	70	80	90	80	100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS:

Conférence ou exposition sans restauration / jour

Vianden:	**370,00 €**
Wiltz:	**515,00 €**
2 salles réunies:	**885,00 €**

SALLES BEAUFORT & CLERVAUX

CAPACITÉ: JUSQU'À 10 PERSONNES

Donnant sur le côté tranquille de l'hôtel, ces salles sont idéales pour vos petits groupes de travail.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

- 3.5 x 7 m
- Superficie: 24 m^2

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

- Meeting, séminaire, exposition,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 10 personnes
- Internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour
- Parking: 480 emplacements gratuits et accessibles de plein pied

OPTIONS POSSIBLES:

- Écran et projecteur
- Tables rectangulaires

SALLE							@						
BEAUFORT	-	10	-	10	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CLERVAUX	-	8	-	10	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS: **180,00 € /** Conférence ou exposition sans restauration / jour

SALLE ANSEMBOURG

CAPACITÉ: JUSQU'À 40 PERSONNES

Donnant sur le côté tranquille de l'hôtel, ces salles sont idéales pour vos petits groupes de travail.

DIMENSIONS DE LA SALLE:

- 6,5 x 7 m / Superficie: 45 m²

LA SALLE EST IDÉALE POUR:

Séminaire, meeting, exposition, messe,...

CARACTÉRISTIQUES:

- Jusqu'à 40 personnes, internet sans fil gratuit ou internet sécurisé avec ou sans fil (payant)
- Lumière du jour, Parking: 480 emplacements gratuits et accessibles de plein pied

OPTIONS POSSIBLES:

- Écran et projecteur, tables rectangulaires

SALLE													
ANSEMBOURG	35	20	20	40	40	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pour vos évènements privés, **la location de salle vous est offerte** en fonction de la grandeur de votre évènement (valable pour: mariages, communions, fêtes d'entreprise en tout genre).

TARIFS: **260,00 € /** Conférence ou exposition sans restauration / jour

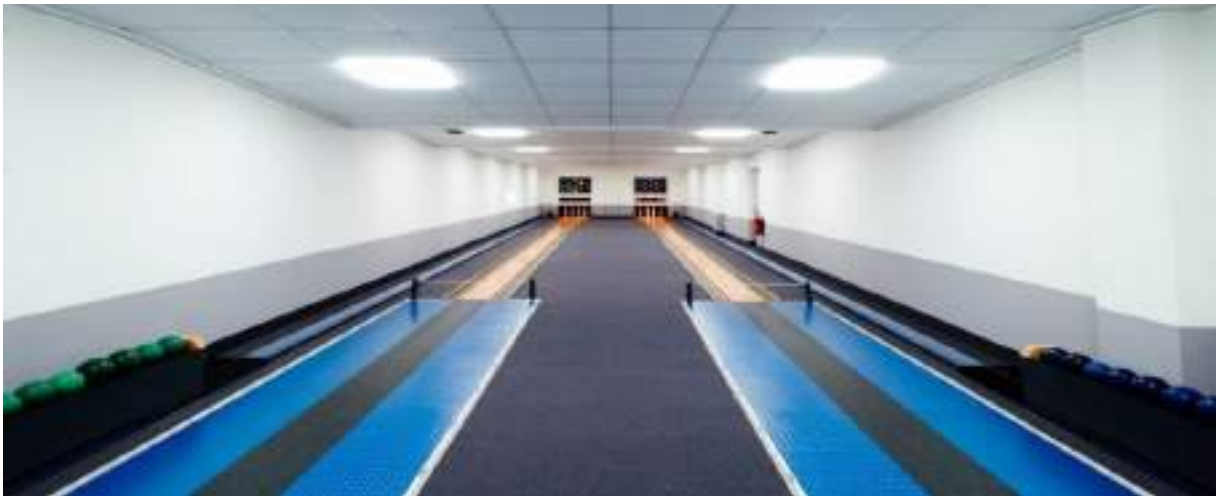
MATÉRIEL DE CONFÉRENCES

- Stylos et bloc-notes — à disposition
- Flip chart — à disposition
- Micro sans fil — **51,00€ / jour**
- Beamer en location — **51,00€ / jour**
- Beamer haute définition — **161,00€ / jour**
- Polycom IP5000 — **51,00 € / jour**

JEU DE QUILLES

CAPACITÉ: JUSQU'À 28 PERSONNES, BUFFET À PARTIR DE 10 PERSONNES

Vous cherchez une activité pour votre fête d'entreprise ou juste dans un cadre privé ?
Le Parc Hotel Alvisse vous propose son jeu de quilles !

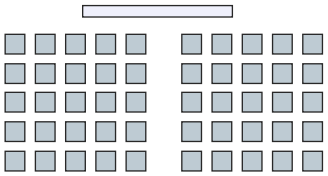


En cas d'une restauration avec un minimum de 25 personnes les jeux de quilles sont gratuits.

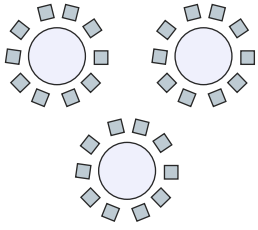
TARIFS: Prix/heure/piste: **18,00 €**

AMÉNAGEMENTS DE SALLE

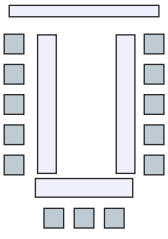
THEATRE



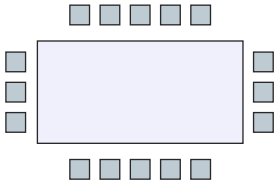
BANQUET



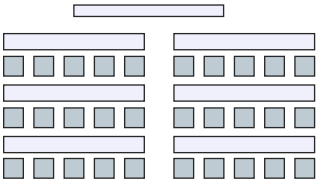
U-SHAPE



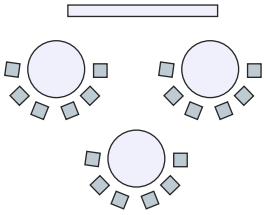
BOARDROOM



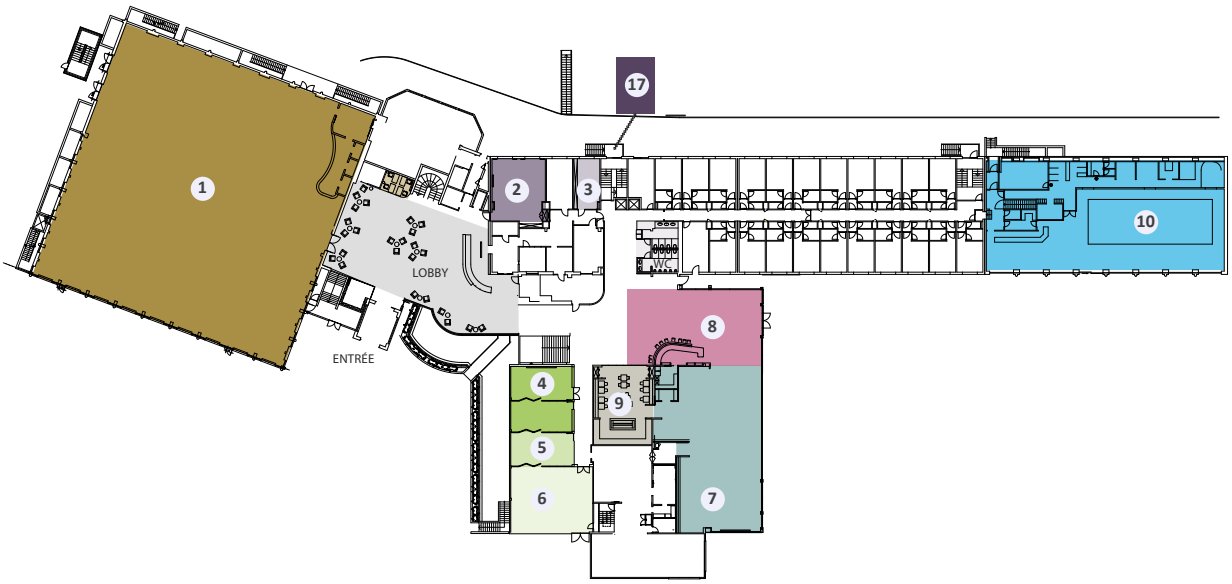
CLASSROOM



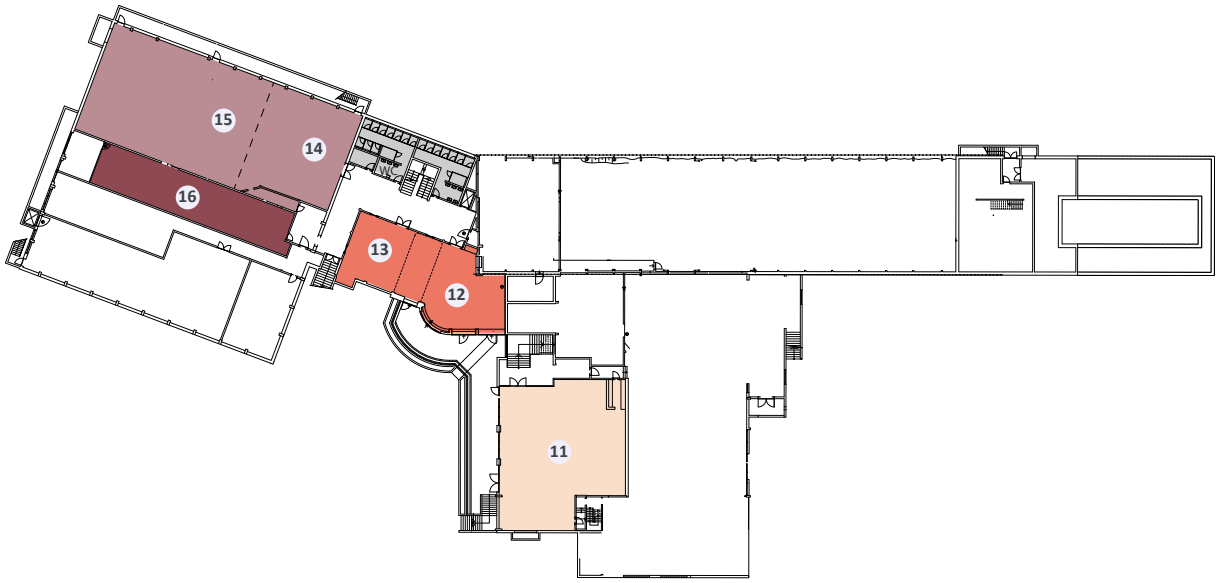
CABARET



PLAN DES SALLES, REZ-DE-CHAUSSÉE



PLAN DES SALLES , SOUS-SOL



1. SALLE EUROPE
2. SALLE ANSEMBOURG
3. SALLE BEAUFORT
4. SALLE DIEKIRCH
5. SALLE ECHTERNACH
6. SALLE FISCHBACH
7. RESTAURANT «LA VÉRANDA»
8. BAR LOUNGE
9. BUFFET PETIT DÉJEUNER
10. ESPACE SPA/PISCINE
11. SALLE HOLLENFELS
12. SALLE WILTZ
13. SALLE VIANDEN
14. SALLE SCHENGEN 1
15. SALLE SCHENGEN 2
16. SALLE JEU DE QUILLES
17. CLERVAUX (ÉTAGE +1)

PAUSE CAFÉ

Les pauses café Parc Hotel Alvisse sont idéales pour vous rafraîchir pendant les conférences. Du simple café accueil au véritable encas, nous vous proposons tous les plaisirs de la table ainsi que l'option de créer vous-même ce qui vous convient le mieux.

LA PAUSE-CAFÉ

VEUILLEZ TROUVER CI-DESSOUS NOS PROPOSITIONS DE PAUSE-CAFÉ:

ACCUEIL — 4,40 € / pers.

- Café et thé

PARISIENNE — 8,00 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits
- Croissant

STANDARD — 6,00 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits

BOULANGÈRE — 8,00 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits
- Mini viennoiseries

MAISON — 7,00 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits
- Biscuits secs

ÉQUILIBRE — 9,80 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits
- Mini viennoiseries
- Assortiment de fruits

FRAÎCHEUR — 7,00 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits
- Fruits frais

GOURMANDE — 9,80 € / pers.

- Café et thé
- Assortiment de jus de fruits
- Sandwichs garnis (1 sandwich / pers.)

FORFAITS SÉMINAIRES

Pour que chaque conférence, événement ou séminaire soit une véritable réussite, nos spécialistes du département restauration & évènements se tiennent à votre entière disposition pour vous façonner un forfait individuel, adapté à vos besoins.

FORFAITS SÉMINAIRES

VEUILLEZ TROUVER CI-DESSOUS QUELQUES PROPOSITIONS:

FORFAIT "CLASSIQUE" 51,^{00} € / pers.

CATERING

PAUSE CAFÉ MATIN:

Café, thé, choix de jus de fruits

DÉJEUNER:

Servi dans notre restaurant.

Buffet Pasta
- Assortiment de crudités et salades
- Assortiment de différentes variations de pâtes et sauces
- Buffet de desserts

Boissons non-alcooliques
et café à volonté

PAUSE CAFÉ APRÈS MIDI:

Café, thé, choix de jus de fruits,
biscuits secs

EN CONFÉRENCE:

Eau plate ou pétillante à votre disposition

AMÉNAGEMENT ET TECHNIQUE

- WiFi inclu dans le prix (WiFi haut débit sécurisé en supplément)
- Aménagement basique en style théâtre avec chaises, bloc-notes, stylos, micro sans fil
- Autres installations techniques en supplément

FORFAIT "ÉTAPE" 61,^{00} € / pers.

CATERING

PAUSE CAFÉ MATIN:

Café, thé, choix de jus de fruits, Croissant

DÉJEUNER:

Servi dans notre restaurant.

Menu 3 plats
- Choix à faire parmi nos propositions
- Vin rouge ou blanc, eau plate ou minérale
- Au lieu du vin vous pouvez choisir de la bière ou des Softdrinks
- Café à volonté.

PAUSE CAFÉ APRÈS MIDI:

Café, thé, choix de jus de fruits,
Mini-viennoiseries

EN CONFÉRENCE:

Eau plate ou pétillante à votre disposition

AMÉNAGEMENT ET TECHNIQUE

- WiFi inclu dans le prix (WiFi haut débit sécurisé en supplément)
- Aménagement basique en style théâtre avec chaises, bloc-notes, stylos, micro sans fil
- Autres installations techniques en supplément

FINGERFOOD

Confortable et pratique, le fingerfood est l'accompagnement idéal pour vos cocktails et apéritifs. Parc Hotel Alvisse vous propose son choix de canapés chauds, froids et mignardises sucrées, ainsi que ses pains-surprise et sandwichs pour des faims plus conséquentes.

LES CANAPÉS FROIDS*

Les canapés froids supérieurs à 3,40 € / pièce

Par exemple:

- Artichauts, panais & tomates confites
- Coppa & Provolone
- Saumon fumé & yuzu
- Foie gras & rhubarbe
- Anguille fumée & estragon
- Fromage frais & roquette
- Salami Milano
- Parmesan & compotée de tomates

Les canapés froids gourmets à 4,90 € / pièce

Par exemple:

- Foie gras, chapelure pistache, chutney figues
- St Jacques marinées au safran, fenouil
- Toast viande des grisons, crémeu aux herbes
- Mousse de fromage frais au pesto rouge
- Caviar d'aubergine, chips de jambon cru

LES CANAPÉS CHAUDS*

Les canapés chauds standards à 2,70 € / pièce

Par exemple:

- Gougère au fromage
- Bouchée provençale
- Bouchée lard emmental
- Briochette escargot
- Briochette légumes du soleil
- Mini tartelette St Jacques

Les canapés chauds de luxe à 4,90 € / pièce

Par exemple:

- Gambas en Kadaïf
- Mini Hamburger
- Foie gras poellé sauce cognac
- St Jacques en croûte de cacahuètes
- Tartelette chèvre miel et figues

* nos sélections varient en fonction des saisons et de vos désirs

LES PAINS SURPRISE

a. Le pain surprise "Luxembourg" (max. 4 goûts) :

- Fromage
- Jambon cuit
- Saucisson
- Jambon cru
- (Pâté) : 80 tranches

48 tranches 91,00€
80 tranches 159,00€

b. Le pain surprise "Oslo" :

- Saumon
- Fromage
- Jambon Cuit
- Saucisson
- (Jambon cru) : 80 tranches

48 tranches 91,00 €
80 tranches 159,00€

c. Le pain surprise "Amsterdam" :

- Saumon
- Fromage
- Légumes grillés
- Tomates/Mozzarella

48 pièces 91,00€

d. Le pain surprise "Berlin" :

- Fromage
- Légumes grillés
- Tomates/Mozzarella

48 pièces 91,00€

LES MIGNARDISES*

Mignardises sucrées à 3,30 € / pièce

- Assortiment de macarons
- Assortiment de mini tartelettes
- Assortiment de mini éclairs
- Assortiment de mini mousses

Mini Macarons ou
Mini Mignardises à 2,60 € / pièce

* nos sélections varient en fonction des saisons et de vos désirs

MENUS & BUFFETS

Que ce soit pour des grandes occasions ou pour un événement plus simple, Parc Hotel Alvisse vous propose sa sélection de menus pour émerveiller vos sens. Nos menus et buffets sont des propositions et peuvent être combinés ou modifiés suivant vos souhaits.

Pour vos événements privés, la location de salle vous est offerte pour un menu ou buffet à partir de 40€ / pers. pour un minimum de 25 personnes.

LE MENU "STANDARD"

Prix : 38,^{00} €

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Crème de tomate
- Soupe de carottes au lait de coco
- Salade paysanne (œuf dur, lardons, croûtons)
- Feuilleté aux champignons de saison

II. CHOIX DE SUITES

- Escalope milanaise, linguines à la tomate & au parmesan
- Suprême de poulet à l'orange, riz basmati
- Paleron de bœuf en basse température, sauce Bourgignonne, pommes sautées
- Pavé de saumon au thym citronné, riz aux poivrons

II. CHOIX DE DESSERTS

- Panna Cotta aux fruits
- Salade de fruits & sirop à la vanille
- Tarte aux pommes avec chantilly
- Bavarois aux fruits rouges

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "LUXEMBOURG"

Prix : 38,$^{00\,€}$

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Soupe à l'oignon
- Feierstengszalot
- Bouneschlupp (soupe d'haricots verts & pommes de terre)

II. CHOIX DE SUITES

- Filet de sandre au Rivaner, pommes anglaises
- Collet de porc fumé, fèves des marais & pommes de terre rôties au lard
- Bouchée à la reine & riz pilaf

II. CHOIX DE DESSERTS

- Tarte aux pommes avec chantilly
- Tarte au fromage
- Île flottante

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "BUSINESS"

Prix : 39,^{00} €

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Feuilleté Jurassien
- Salade aux légumes grillés
- Pâté au Riesling & sa garniture
- Soupe de poireaux, chantilly au lard

II. CHOIX DE SUITES

- Scampis sautées à l'ail & au pastis, linguines au basilic
- Dos de cabillaud, sauce vierge, riz créole (champignons, poivrons, tomate concassée
- Cordon bleu de veau, crème champignons, pommes de terre Alsacienne (lardons, petits oignons)
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Boeuf Bourgignon, linguines aux petits légumes

II. CHOIX DE DESSERTS

- Carpaccio d'ananas
- Crème brûlée
- Tarte aux pommes & boule glace vanille et chantilly
- Mousse au chocolat

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "PARC"

Prix : 48,$^{00\,€}$

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Assiette de saumon fumé & crème raifort, toast
- Salade de chèvre pané au pavot & au sésame
- Feuilleté aux scampis, sauce au basilic thaï
- Assiette de charcuterie
- Terrine de campagne maison

II. CHOIX DE SUITES

- Suprême de poulet au miel & au thym, riz aux petits légumes
- Gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence & son jus à l'ail, pommes de terre au four
- Rôti de veau au basilic, purée de patates douces
- Osso Bucco à la Milanaise, linguines
- Filet de bar, crème aux fines herbes, riz pilaf

II. CHOIX DE DESSERTS

- Bavarois à la Mangue
- Fondant moelleux tout chocolat
- Profiteroles à la crème vanillée, accompagnées de chocolat chaud
- Crème brûlée à la Bergamote
- Entremet chocolat blanc caramel

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "VÉGÉTARIEN / VÉGAN"

Prix : 48,^{00} €

CHOIX D'ENTRÉES

- Salade aux légumes grillés
- Rillette aux lentilles, noix et ses garnitures
- Bouillon Thai aux nouilles de riz
- Rouleau de printemps, salade de légumes croquants, condiment wasabi

CHOIX DE SUITES

- Aubergine farcie au boulgour et tofu
- Risotto de tofu fumé, betterave et lait de coco
- Spaghetti Primavera
- Curry de courgettes et pois chiches, riz basmati à la cardamome

CHOIX DE DESSERTS

- Salade de fruits exotiques
- Mousse au chocolat (eau de pois chiches au lieu de blanc d'oeuf)
- Soupe de fruits de saison
- Gâteau de semoule aux raisins secs

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "VÉRANDA"

Prix : 53,$^{00\,€}$

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Jambon fumé Marque Nationale
- Brochette de la mer, jeunes pousses à l'huile d'olive citronnée
- Salade aux scampis sur un carpaccio d'ananas, vinaigrette à l'avocat
- Tataki de veau sésame

II. CHOIX DE SUITES

- Filet de dorade royale, sauce au safran, ratatouille, riz au chorizo
- Ballotine de poulet farcie aux poivrons, jus aux parfums de Provence, polenta crémeuse
- Rôti de boeuf, sauce au poivre vert, pommes sautées / ou au four.
- Souris d'agneau confite au miel et aux fruits secs, semoule aux raisins de Corinthe

II. CHOIX DE DESSERTS

- Charlottine vanille & fruits rouges
- Coupe exotique (sorbet mangue & passion, brunoise d'ananas, coulis mangue coco)
- Tiramisu traditionnel
- Brioche perdue, crème anglaise, boule de glace vanille

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "GRÉNGEWALD"

Prix : 59,^{00} €

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Foie gras de canard & ses garnitures
- Trio de poissons fumés, crème au Wasabi
- Bouchée de la mer (scampis, moules, St Jacques,
  Quenelles de brochet & rouget), sauce homardine

II. CHOIX DE SUITES

- Corrole de sandre à la mousse de saumon, sauce champagne
- Faut-Filet de boeuf en basse température, sauce au poivre vert, pommes de terre Macaire
- Rôti de veau en croûte d'herbes, sauce lyonnaise,
  Purée de pommes de terre à la sauge.

II. CHOIX DE DESSERTS

- Le soufflé glacé au Grand Marnier
- Croustillant aux deux chocolats, crème anglaise pralinée
- Tiramisu framboise, speculoos

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "DOMMELDANGE"

Prix : 69,$^{00\,€}$

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Salade Périgourdine: foie gras, caille rôtie sauce foie gras, magret de canard fumé, Vinaigrette au miel
- Tartare de dorade aux agrumes, bouquet de roquette
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo, julienne de légumes au zeste de citron

II. CHOIX DE SUITES

- Médaillon de lotte piqué au citron confit, sauce à la mélisse, Duo de riz blanc et sauvage
- Cuisse de canard confite au miel, sauce figue, pûrée de pommes de terre
- Médaillon de veau cuit à basse température, jus de veau basilic, gratin dauphinois

II. CHOIX DE DESSERTS

- Nougat glacé, crème anglaise à la noisette
- Macaron au coeur coulant caramel beurre salé, glace chocolat
- Tartelette aux fruits rouges, crème anglaise à la pistache

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE MENU "PRESTIGE"

Prix : 83,$^{00\,€}$

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Consommé brunoise parfumé à la truffe
- Variation autour du foie gras de canard:
  Foie gras marbré à la figue, foie gras poêlé sauce cognac,
  Aumonière poire-foie-gras, bouquet de roquette au vinaigre de framboise

II. CHOIX DE POISSONS

- Filet de turbot au lait de coco, mousseline de carottes à la vanille
- Filet de Sole mousseline de poisson aux herbes de Provence, coulis de Piquillos,

III. CHOIX DE SORBETS

- Sorbet mangue arrosé de Passoã
- Sorbet fraise arrosé de crémant

IV. CHOIX DE VIANDES

- Filet de boeuf black Angus en croûte de foie gras (en basse température 60°C),
  Sauce Jack Daniel's, pommes Duchesse
- Mignon de veau à la financière (cuisson rosé 58°C), copeaux de truffes,
  Jeunes légumes glacés au miel, Pommes de terre farcies

V. CHOIX DE DESSERTS

- Charlottine chocolat-noisette, coeur coulant à la passion, coulis de Kiwi
- Sphère à la mousse de fraise, coeur framboise basilic

Merci de sélectionner un plat par catégorie et de choisir le même menu pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "PASTA"

Prix : 30,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉE

- Assortiment de crudités & salades

BUFFET CHAUD

- Lasagne végétarienne " MAISON "
  (tomates, aubergines, courgettes)
- Penne & spaghetti
- Sauces:

  Napolitaine aux légumes, bolognaise, 4 fromages

DESSERTS

- Assortiment de pâtisseries
- Salade de fruits

LE BUFFET "SANDWICHES"

Prix : 31,$^{00\,€}$ (à partir de 20 pers.)

SANDWICHES

- **Italien**

  Jambon cru, parmesan, roquette
- **Atlantique**

  Saumon fumé, raifort, câpres
- **Parisien**

  Jambon cuit, beurre salade tomate
- **Fromager**

  Brie, beurre, salade, noix
- **Volaille**

  Poulet fumé, beurre, salade, tomate

SALADES

- Salades & crudités
- Tomate mozzarella
- Salade de pâtes au pesto

DESSERTS

- Assortiment de fruits
- Muffins

LE BUFFET "EXPRESS"

Prix : 31,$^{00\,€}$ (à partir de 20 pers.)

WRAPS

- **Wrap Poulet & Ricotta**
  Tortilla de blé, poulet, curry, ricotta, ketchup mayonnaise et tabasco.
- **Wrap Courgette & féta**
  Tortilla de blé, tartare de courgettes, Fromage feta
- **Wrap Jambon & Cornichons**
  Tortilla de blé, fromage frais aux fines herbes, Jambon cru, concombre, salade iceberg, Cornichons
- **Flaguette Caesar**
  Flaguette, sauce caesar, poulet mariné, Œuf dur, tomate, épinard, avocat et fromage
- **Triangle Poulet & avocat**
  Feuilleté triangle, émincé de filet de poulet, Pousse d´épinards, avocats frais, tomates, Œufs, fromage grana padano & sa sauce caesar.

SALADES

- Assortiment de crudités
- Assortiment de salades vertes
- Tomates Mozzarella

DESSERTS

- Assortiment de pâtisseries

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.

LE BUFFET "HORIZON"

Prix : 38,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Salade de farfalles au jambon cru
- Charcuteries (plat de charcuteries variées)
- Crudités, salade, tomate, salade de riz aux crevettes

BUFFET CHAUD*

- Scampis sautés à la tomate & à l'ail au pastis
- Sauté de poulet au curry rouge & zeste de citron vert
- Riz basmati
- Pommes de terre sautées au thym

**VOUS POUVEZ AUSSI REMPLACER LES PLATS DU BUFFET CHAUD AVEC UN DES PLATS SUIVANTS :*

Ragoût de bœuf aux 5 épices, Penne

Aubergine farcie au Boulgour et tofou

DESSERTS

- Panna Cotta aux fruits de saison
- Assortiment de pâtisseries

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe. Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "CLASSIQUE"

Prix : 44,$^{00\ €}$

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Lollo, frisée, mâche
- Tomate mozzarella à l'huile d'olive
  Roquette & parmesan
- Assortiment de crudités

- Saumon fumé
- Maquereau fumé au poivre sauce aïoli
- Verrine scampis & tartare d'avocats à la
  Menthe & citron vert

- Assortiment de charcuteries
- Jambon cru & cuit
- Pâté Richelieu

BUFFET CHAUD

- Gratin de fruits de mer sauce homardine
- Veau Marengo
- Filet de poulet au sésame
- Jardinière de légumes
- Pommes de terre sautées au romarin
- Riz basmati & graines de pavot

VOUS POUVEZ AUSSI REMPLACER LES PLATS DU BUFFET CHAUD AVEC UN DES PLATS SUIVANTS :

- Blanquette de veau à l'ancienne
- Gigot d'agneau, jus thym et ail
- Filet de dorade, sauce basilique

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Tartelettes aux fruits de saison

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "FRAÎCHEUR"*

Prix : 49,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers.)

NOS SALADES & PLATEAUX

- Assortiment de salades & crudités
- Taboulé au poulet
- Salade de pois chiches & haricots rouges tex mex
- Assortiment de légumes grillés
- Assortiment de charcuteries
- Jambon cru & cuit
- Variation de poissons fumés

NOS VERRINES

- Pêche au thon
- Noix de Saint Jacques au curcuma, salade de fenouil à la menthe fraîche
- Tartare d'ananas & scampis
- Tartare de bœuf au couteau
- Magret de canard laqué au miel, patate douce & chutney à l'orange
- Feierstengszalot

DESSERTS

- Assortiment de tartelettes
- Soupe de fruits de saisons
- Salade de fruits exotiques
- Crémeux menthe chocolat

* Pas de plat chaud dans ce buffet.

LE BUFFET "TRADITION"

Prix : 49,^{00} €

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Salade verte, mâche, frisée
- Tomates cerise & Mozzarella à l'huile d'olive
  Thym & citron
- Assortiment de crudités

- Verrine crevettes marinées gingembre,
  Citron vert, tartare d'ananas
- Saumon fumé crème raifort

- Assortiment de charcuterie
- Roastbeef & sa garniture

BUFFET CHAUD

- Rôti de bœuf en croûte & herbes,
  Sauce au poivre vert
- Escalope de saumon mariné,
  Sauce au citron
- Suprême de pintade farcie
  & son jus au sirop d'érable
- Riz nature
- Pommes de terre au four avec thym sel & ail
- Jardinière de légumes

VOUS POUVEZ AUSSI REMPLACER LES PLATS DU BUFFET CHAUD AVEC UN DES PLATS SUIVANTS :

- Boeuf Bourgignon
- Suprême de pintade aux figues
- Dos de Merlu, sauce vierge

DESSERTS

- Assortiment de tartelettes
- Mini crème brûlée
- Tiramisu aux fruits de saison

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET VÉGÉTARIEN / VEGAN

Prix : 49,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Assortiment de salades et crudités
- Verrine houmous et carottes au cumin
- Verrine caviar d'aubergine à la menthe fraîche
- Wrap de légumes grillés, sauce au yaourt de soja et basilic
- Salade de quinoa aux fruits secs
- Salade de pois chiches à l'indienne

BUFFET CHAUD

- Sauté de tofu caramélisé aux noix de cajou
- Tajine de légumes au miel
- Moussaka aux aubergines grillées
- Haricots rouges façon chili
- Semoule aux raisins de Corinthe
- Poêlée de céréales et légumes
- Riz Basmati

CHOIX DE DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Riz au lait de coco
- Gâteau de semoule aux raisins secs

LE BUFFET "HARMONIE"

Prix : 49,^{00} €

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Assortiment de crudités
- Salade verte & jeunes pousses de blette & betteraves
- Salade grecque (tomate, feta, olives)
- Légumes grillés avec fromage blanc aux fines herbes
- Assortiment de charcuteries
- Carré de porc glacé au miel

BUFFET CHAUD

- Noix de veau sauce au balsamique
- Filet de bar sauce vierge à la mélisse
- Suprême de poulet label rouge, sauce miel thym
- Jardinière de légumes de saison
- Gratin de pommes de terre
- Riz Pilaf

DESSERTS

- Salade de fruits aux Grand Marnier
- Mini Moelleux au chocolat
- Tartelettes

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "SOLEIL"

Prix : 53,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉE CHAUDE

- Soupe Minestrone

ENTRÉES FROIDES

- Vitello Tonnato
- Charcuterie italienne
- Tomate mozzarella huile d'olive au citron, roquette & parmesan
- Légumes grillées " maison ", Mascarpone aux herbes
- Taboulé maison à l'orientale
- Salade de pâtes au pesto rouge
- Assortiment de crudités

BUFFET CHAUD

- Saltimbocca à la sauge, mozzarella & jambon cru
- Suprême de poulet jaune façon tajine aux fruits secs
- Filet de rouget sauce crémeuse au basilic
- Riz au citron confits & zestes d'oranges
- Duo de courgettes poêlées aux olives & au romarin
- Orecchiette à la napolitaine

DESSERTS

- Variations de tartelettes aux fruits
- Tiramisu traditionnel maison en verrine
- Panna Cotta à l'Amaretto

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "MISTRAL"

Prix : 58,^{00} €

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Verrine de Gaspacho

- Assortiment de sushis
- Salade de blé à la menthe
- Salade de pâtes aux légumes du soleil
- Assortiment de crudités

- Harmonie de poissons fumés
- Tartare en deux saumons & aux agrumes

- Jambon de parme & melon
- Mignon de porc à l'ail des ours

BUFFET CHAUD

- Médaillons de lotte sauce vierge
- Suprême de poulet jaune label rouge

  Coulis de piquillos
- Tagliata de bœuf grana padano,
  Roquette & huile d'olive

- Fondue de poireaux
- Mini Tomates Provençale
- Jardinière de légumes à la provençale
- Riz aux poivrons
- Pommes de terre sautées aux oignons
  & au laurier linguines au basilic

DESSERTS

- Découpe de fruits frais
  & son chocolat chaud
- Assortiment de pâtisseries
- Soupe fraise à la menthe &
  Poivre vert

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "INTERNATIONAL"

Prix : 58,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉE CHAUDE

- Soupe de carottes au gingembre

ENTRÉES FROIDE

- Assortiment de salades vertes
- Salade de scampis à l'ananas & à l'huile de sésame
- Salade de taboulé au poulet à l'oriental
- Assortiment de charcuteries
- Saumon confit à la menthe & à la mélisse
- Mini pâté Riesling

BUFFET CHAUD

- Rôti de veau cuit en basse température jus au thym
- Ballotine de poulet aux pruneaux, jus au sirop d'érable
- Dos de cabillaud mariné au curcuma, sauce curry lait de coco
- Ratatouille aux olives
- Gratin Dauphinois
- Riz basmati aux graines de sésame

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Carpaccio d'ananas à la vanille
- Bavarois à la framboise

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

LE BUFFET "PREMIUM"

Prix : 83,^{00} €

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉE CHAUDE

- Bisque de homard " maison "

ENTRÉES FROIDES

- Salade de riz aux écrevisses
- Salade de quinoa au zeste de citron Combava
- Salade de pommes de terre au Magret de canard fumé
- Noix de St Jacques au safran sur un lit de légumes croquants (froid)
- Foie gras en croûte de pain d'épice & Noisettes, chutney à la mirabelle
- Tartare aux deux saumons parfumés au Basilic thaï
- Carpaccio de viande des grisons

PLATS

- Médaillons de lotte marinée à la citronnelle, Émulsion aux champignons
- Fricassé de sot-l'y-laisse à la truffe
- Filet de bœuf flambé au cognac, sauce Morilles
- Purée de céleri & brunoise de pommes de terre vitelotte
- Poêlée de légumes oubliés (automne-hiver) ou provençal (printemps-été)
- Riz aux courgettes & au basilic
- Pommes de terre rôties à la graisse de Canard & au romarin

DESSERTS

- Trio de soupes de fruits
- Mini moelleux
- Mini macarons
- Mini crème caramel à la coco
- Trio de mousse au chocolat
- Salade de fruits exotiques sirop à la passion

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

UN MENU ADAPTÉ À VOTRE DEMANDE

Prix : 79,$^{00\,€}$

Pour un mariage, un anniversaire, une fête d'entreprise ou tout autre évènement, notre équipe de l'événementiel se tient à votre entière disposition pour vous proposer une offre adaptée à votre demande.

VOICI QUELQUES EXEMPLES :

ENTRÉE 1

Foie gras de canard "maison", gelée à la pomme Granny Smith, chutney aux fruits de saison

ENTRÉE 2

Filet de sole, mousseline de langoustines, sauce Homardine

TROU NORMAND

Sorbet de pommes, arrosé au Calvados

PLAT PRINCIPAL

Mignon de veau en croûte de pistache, sauce financière,

Jeunes légumes glacés au miel, pommes duchesse

DESSERT

Tulipe de fruits frais, accompagnée d'un sorbet de saison & café

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

NOTRE COMBINAISON "PRESTIGE"

Prix : 83,$^{00\,€}$

(à partir de 25 pers)

UN BUFFET D'ENTRÉES & DE DESSERTS AVEC LA SUITE SERVIE À TABLE

Harmonie de la mer

- Saumon Gravlax
- Duo de crevettes & avocat
- Duo de poissons fumés
- Bar à huîtres (en supplément)

Harmonie de la terre

- Roastbeef laqué au miel
- Jambon de parme & mozzarella au pesto
- Pâté au Riesling
- Foie gras de canard, chutney de saison

Salades

- Salade verte, mâche, frisée
- Crudités de saison

Suite (servie à table)

Voici quelques propositions de suites:

- Filet mignon de veau rôti à la financière,
  Copeaux de truffes, jardinière de légumes,
  Pomme de terre farcie

ou

- Filet de Turbot, sauce coco,
  Pûrée de carottes à la vanille

ou

- Filet de bœuf flambé au cognac,
  Sauce Périgourdine,
  Pommes de terre sautées aux herbes

Buffet desserts & fromages

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta aux fruits rouges
- Salade de fruits frais exotiques
- Assortiment de fromages &
  sa variation de petits pains
- Tiramisu aux fruits de saison

Merci de choisir le même buffet pour tout le groupe.
Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

NOS VINS ET BOISSONS (prix/bouteille 0,75 l)

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Jacquart Sélection	69,^{00} €
Laurent-Perrier - La cuvée	79,^{00} €
Poll Fabaire Chardonnay	39,^{00} €

VINS BLANCS LUXEMBOURGEOIS

Riesling 2020 Grand 1er Cru Wellenstein Kurschels Caves Gales	39,^{00} €
Pinot Gris 2021 Grand 1er Cru Remich Hopertsbour Caves Gales	39,^{00} €
Pinot Blanc 2020 Grand 1er Cru Coteaux de Schengen	39,^{00} €

VINS ROSÉ LUXEMBOURGEOIS

Pinot noir rosé 2021 Edmond de la Fontaine	39,^{00} €

VINS BLANCS FRANÇAIS

BOURGOGNE

Chablis 2021, Maison Louis Jadot	58,^{00} €

CÔTES DU RHÔNE

La Ciboise Lubéron 2021 M. Chapoutier	35,^{00} €

LANGUEDOC

Domaine des Aires Hautes 2021 Chardonnay	35,^{00} €

VINS ROSÉS FRANÇAIS

CÔTES DE PROVENCE

M de Minuty 2021	39,^{00} €

BORDEAUX

Agneau Rosé 2021 Baron Philippe de Rothschild	35,^{00} €

Voici qu'un extrait de notre carte des vins pour les banquets. Nous pouvons vous proposer un choix plus important ou spécifique sur notre carte des vins & suggestions! **(Les vins proposés peuvent être soumis à des modifications en fonctions des millésimes & des disponibilités en stock).**

VINS ROUGES FRANÇAIS

BOURGOGNE

Couvent des Jacobins Pinot Noir 2021 39,00 €
Maison Louis Jadot

CÔTES DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône " Belleruche " 2021 39,00 €
M. Chapoutier Pays d'Oc

Crozes-Hermitage 50,00 €
"La Petite Ruche" 2020
M. Chapoutier

BEAUJOLAIS

Brouilly 2021 39,00 €
Domaine Balloquet, Louis Jadot

LANGUEDOC

Naturalys Merlot 2021 35,00 €
Vin **Bio**

BORDEAUX

Château des Arnauds 2020 35,00 €
Bordeaux Supérieur

Château Marjosse 2018 35,00 €
Pierre Lurton, Grand Vin de Bordeaux

VIN ROUGE ITALIEN

TOSCANE

Barbera d'Alba 2020 39,00 €
Enrico Serafino - Piemont

NOS DROITS DE BOUCHONS

Vins	21,00 €
Crémant	26,00 €
Champagne	31,00 €

BOISSONS

Voici une sélection de notre liste des boissons :

Boissons sans alcool:		
Eau minérale, plate ou pétillante	1 l	6,50 €
Eau minérale, plate ou pétillante	50 cl	5,50 €
Eau minérale, plate ou pétillante	25 cl	4,20 €
Soft drinks (p.ex. Cola, Fanta, Sprite)	20 cl	4,50 €
Jus de fruits	1 l	15,00 €
Jus de fruits	20 cl	4,50 €
Boissons chaudes :		
Café		3,90 €
Espresso		3,90 €
Thermo café		22,00 €
Bière :		
Bière " Diekirch "	33 cl	4,90 €
Fût de Bière " Diekirch "	30 l	375,00 €
Fût de Bière " Diekirch "	50 l	598,00 €

POUR VOTRE ÉVÈNEMENT, DEMANDEZ NOS FORFAITS BOISSONS

NOS HÉBERGEMENTS

NOS CHAMBRES

Chambre supérieure

Chambre comfort

Avec ses 325 chambres et studios de luxe, équipés de connexion Wifi gratuite,
l'équipe du Parc Hôtel Alvisse a tout prévu pour vous offrir un séjour agréable dans un cadre naturel.

Les chambres disposent de:
- Salle de bain avec sèche-cheveux et peignoirs
- Téléviseur LCD à écran plat
- Minibar, Coffre-fort, bureau
- Accès Wifi gratuit
- Service de buanderie (frais supplémentaires)
- Table et fer à repasser sur demande
- Accès aux installations de l'hôtel (piscine, spa, gym, pingpong, tennis)

Check-in / Check-out:
Check-in à partir de 15h00 / Check-out jusqu'à 12h00.

Le petit déjeuner:
Le petit déjeuner est servi sous forme de buffet au restaurant.
Du lundi au samedi inclus de 7h00 à 10h00
Le dimanche de 7h30 à 10h30

NOS STUDIOS - APPARTEMENTS

Studio hôtel

Studio Villa

Pour des séjours prolongés à Luxembourg, le Parc Hôtel Alvisse vous propose de louer un de ses studios dans l'établissement principal ou bien dans une de ses deux résidences situées dans son parc environnant l'hôtel.

Les studios sont équipés de:
- Salle de bain avec sèche-cheveux
- Lits deluxe et linge de maison
- Cuisine entièrement équipée
- Téléviseur LCD à écran plat
- Accès Wifi gratuit
- Petit-déjeuner sur demande
- Service de nettoyage hebdomadaire
- Accès aux installations de l'hôtel (piscine, spa, gym, pingpong, tennis)
- Local machines à laver est à disposition (contre paiement)

RESTAURATION

NOTRE RESTAURANT

Le Parc Hôtel Alvisse vous invite à découvrir les plaisirs d'une cuisine traditionnelle sur sa terrasse ensoleillée & dans son restaurant spacieux "La Véranda", pouvant accueillir jusqu'à 160 personnes.
À ne pas manquer: Notre menu du dimanche . Plus d'infos sur www.parc-hotel.lu.

NOTRE BAR LOUNGE

...et pourquoi ne pas terminer la soirée en beauté dans notre bar ?

DÉTENTE & LOISIRS

DÉTENTE

Les visiteurs en quête de relaxation ont le choix :
Piscine, massages & soins, sauna, solarium, tennis, jogging, Nordic walking, jeux de quilles, vélos, VTT...

LOISIRS

Tout s'organise à merveille pour vous permettre de profiter pleinement de votre séjour au PARC HOTEL ALVISSE****.

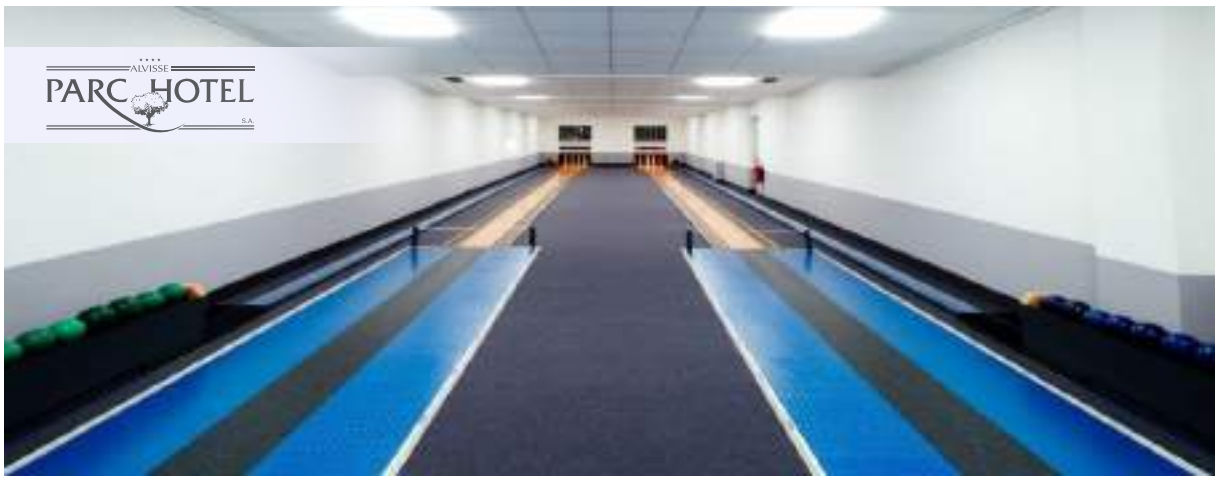
BIEN-ÊTRE À LA CARTE

RENDEZ-VOUS DANS NOTRE CENTRE DE RELAXATION!

Votre espace de relaxation au sein du Parc Hôtel Alvisse, vous accueille dans son espace relaxation, une oasis bleue de calme et de chaleur.

Profitez de notre Sauna, de notre Hammam & de notre espace de repos pour vous détendre et vous libérer du stress quotidien avec vue sur notre belle piscine, entourée de chaises longues, qui invite à la natation.

Nous vous proposons également des soins de beauté, des massages haut de gamme, dans un cadre rénové & aménagé avec beaucoup de goût.



BUFFETS JEU DE QUILLES

(Buffet à partir de 10 personnes et un maximum de 25 personnes)

Vous cherchez une activité pour votre fête d'entreprise ou juste dans un cadre privé ?
Le Parc Hôtel Alvisse vous propose son jeu de quilles ! Prix/heure/piste 18,00 €
En cas d'une restauration avec un minimum de 25 personnes les jeux de quilles sont gratuits.

NOS BUFFETS AU CHOIX

BUFFET 1

- Plateau de Charcuterie
- Gouda en tranche
- Salade verte
- Pommes de terre sautées

***

- Tarte aux Pommes

Prix: 37,$^{00\ €}$

BUFFET 2

- Choucroute garnie
- Pommes de terre persillées

***

- Baba au Rhum

Prix: 37,$^{00\ €}$

BUFFET 3

- Gratin de poisson
- Riz nature
- Légumes de saison

***

- Panna Cotta

Prix: 37,$^{00\ €}$

BUFFET 4

- Jambon cru
- Jambon cuit
- Pommes sautées
- Salade à volonté

Prix: 30,$^{00\ €}$

BUFFET 5

- Soupe à l'oignon,
- Fromage râpé & croûtons
- Bouchée à la Reine
- Riz nature , salade verte

***

- Île flottante

Prix: 40,$^{00\ €}$

Merci de réserver sous events@parc-hotel.lu ou par téléphone +352 435 643 - 8106

NOUS TROUVER

PARKINGS & EXTÉRIEURS & BUS

PARKING A	HÔTEL	PISCINES EXTÉRIEURES
PARKING B	LA VILLA (APPARTEMENTS)	2 COURTS DE TENNIS
PARKING C	LA RÉSIDENCE (STUDIOS)	ACCÈS FORÊT ET CHEMINS RANDONNÉES

ALVISSE
PARC HOTEL

120, route d'Echternach - L-1453 Luxembourg
Tél. +352 43 56 43 - Fax +352 43 69 03
www.parc-hotel.lu - info@parc-hotel.lu

FIND US ON