

ALVISSE
PARC HOTEL



MENUS & BUFFETS



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 sandwiches pour des faims plus conséquentes.



LES CANAPÉS FROIDS*

Les canapés froids supérieurs

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

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

Par exemple:

- Gougères au fromage
- Bouchées provençales
- Bouchées lard emmental
- Briochettes escargot
- Briochettes légumes du soleil
- Mini tartelettes St Jacques

Les canapés chauds de luxe

Par exemple:

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

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



LES PAINS SURPRISE

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

- Fromage
- Saucisson
- Pâté
- Jambon cru

40 tranches

80 tranches

b. Le pain surprise "Luxe" :

- Thon Mayonnaise
- Tartare Saumon
- Saumon fumé
- Filet truite fumé

40 tranches

80 tranches

c. Le pain surprise en "Gondole" pain italien Focaccia à base d'huile d'olive garnie de :

- Salami Milano
- Jambon Grand-Ducal
- Coppa
- Mozzarella
- Mortadelle

45 pièces

LES MIGNARDISES*

Mignardises sucrées

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

Mini Macarons ou Mini Mignardises

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



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 39€ / pers. pour un minimum de 25 personnes.



LE MENU "STANDARD"

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

III. CHOIX DE DESSERTS

- Panna Cotta aux fruits
- Salade de fruits & sirop à la vanille
- Tarte aux pommes
- 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"

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Soupe à l'oignon
- Feiertagszalot
- 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

III. CHOIX DE DESSERTS

- Tarte aux pommes
- 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"

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 Alsaciennes (lardons, petits oignons)
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Boeuf Bourignonn, linguines aux petits légumes

III. CHOIX DE DESSERTS

- Carpaccio d'ananas
- Crème brûlée
- Tarte aux pommes & boule glace vanille
- 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"

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

III. 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"

CHOIX D'ENTRÉES

- Salade aux légumes grillés
- Rillettes 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"

I. CHOIX D'ENTRÉES

- Jambon fumé Marque Nationale
- Brochettes 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

III. CHOIX DE DESSERTS

- Charlotte 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"

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.

III. 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"

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 figes, purée de pommes de terre
- Médaillon de veau cuit à basse température, jus de veau basilic, gratin dauphinois

III. CHOIX DE DESSERTS

- Nougat glacé, crème anglaise à la noisette
- Macaron au coeur coulant caramel beurre salé, glace chocolat
- Tartelette ux 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"

I. CHOIX D'ENTRÉES

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

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 champagne

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

- Charlotte 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 NOUVEAU BUFFET "PASTA"

(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"

(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"

(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"

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Salade de farfalles au jambon cru
- Charcuteries
- Crudités
- 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
- Ragoût de bœuf aux 5 épices
- Riz basmati
- Pommes de terre sautées au thym
- Penne nature

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"

(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 aioli
- Verrines 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 aux romarins
- 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"*

(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

- Pêches 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
- Feiertstengszalot

DESSERTS

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

* Pas de plat chaud dans ce buffet.



LE BUFFET "TRADITION"

(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
- Roast beef & sa garniture

BUFFET CHAUD

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

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

- Boeuf Bourignon
- 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

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉES

- Assortiment de salade et crudités
- Verrines houmous et carottes au cumin
- Verrine caviar d'aubergines 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"

(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"

(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"

(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

- Médallions de lotte sauce vierge
- Suprême de poulet jaune label rouge
Coulis de piquillos
- Tagliata de bœuf grana padano,
Roquette & huile d'olives

- 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"

(à partir de 25 pers.)

ENTRÉE CHAUDE

- Soupe de carotte au gingembre

ENTRÉES FROIDES

- 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"

(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

- Médallions 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

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 de Calvados

PLAT PRINCIPAL

Mignon de veau en croûte de pistaches, 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"

(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

- Rosbeef 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.

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

