

Votre Commande

Nom et Prénom:

Adresse:

Numéro de Téléphone:

Date et heure d'enlèvement:

Commande:



Sur simple demande, nous pourrons également vous préparer des plats qui ne figurent pas dans nos propositions.

Les enlèvements pourront se faire le 24 décembre entre midi et 16 heures et le 31 décembre entre 10 et 16 heures selon votre convenance.

Nous pouvons également convenir d'autres dates ou heures d'enlèvement ou de livraison.

RESTAURANT JOËL SCHAEFFER

1, Rue Haute L-6680 Merten

Tel: +352 26714080

mai: info@joel-schaeffer.lu

www.joel-schaeffer.lu

CARTE GOURMANDE POUR LES FÊTES



Pour bien réussir vos fêtes, nous vous proposons différents plats et buffets à emporter ou à livrer.



NOS TERRINES DE FOIE GRAS

accompagnées de Brioche, Chutney de Pomme et Gelée de Vin Chaud

Foie Gras au Sauternes en Croûte de Baamkuch

250gr à 39 Euro (3-4 Personnes) ou 500gr à 74Euro (6-8 Personnes)

Foie gras au Sauternes en Terrine

250gr à 38 Euro (3-4 Personnes) ou 500gr à 72Euro (6-8 Personnes)



Le Buffet Gourmand

à Partir de 4 personnes

56,5€ p/personne

Médallions de Homard

Piques de Gambas marinés au Miel et à l'Aneth

Tartelette à la Mousse de Crevettes grises

Huîtres Marennes Oléron N°3

Crêpe roulé au Saumon mariné

Filet de Saumon Belle-Vue

Foie gras au Sauternes

Terrine de Chevreuil aux Amandes

Pâté en Croûte au Riesling

Duo de Jambons Luxembourgeois

Marque nationale

Magret de Canard fumé

Carré de Veau « Tonnato »

Trio de Salades hivernales

Sauces Cocktail et Raifort

Plateau de Fromages affinés

Petits Pains et Beurre

LES ENTRÉES FROIDES:

LE SAUMON MARINÉ « GRAVLAX », CHANTILLY AU RAIFORT
ET JEUNES POUCES 17,5€

COCKTAIL DE HOMARD ET CRABE, CRÈME D'AVOCAT ET
PANNA COTTA AU CRESSON 19,5€

FINES TRANCHES DE VEAU « VITELLO TONNATO »
BOUQUET DE MESCLUN ET PARMESAN 17,5€

LES PLATS:

PAVÉ DE BICHE AU POIVRE, MOUSSELINE DE POMME DE
TERRE, CHOU ROUGE ET POIRE AU VIN 27,5€

JOUE DE VEAU CONFITE, PURÉE AU CHOU-FLEUR
PETITS LÉGUMES 26,5€

FILET DE BOEUF « TERROIR », SAUCE BORDELAISE,
GRATIN DAUPHINOIS 28,5€

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX CHAMPIGNONS
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET CAROTTES 22,0€

MIGNON DE VEAU FERMIER, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET
JUS AU VIN ROUGE 27,5€

GRATIN DE SOLE ET SAUMON, CRÈME DE RIESLING
POMMES DUCHESSE ET PETITS LÉGUMES 26,5€

LES ENTRÉES CHAUDES:

BISQUE DE HOMARD À L'ARMAGNAC ET DÈS
DE HOMARD 9,5€

COCOTTE DE SAINT JAQUES FEUILLETÉE,
POIREAUX ET CRÈME DE TRUFFES 19,5€

VELOUTÉ DE CRESSON ET CROQUETTES AU
JAMBON MARQUE NATIONALE 10,5€

LES SUGGESTIONS :

LE PLATEAU DE 12 HUÎTRES MARENNES OLÉRON
N°3 À L'ECHALOTE OU À GRATINER 29€

PLAT VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS AUX PICKLES DE POTIRON ET
CHÈVRE FRAIS 24,5€

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMIS
CONFIT DE MÛRES 8,5€/PERSONNE

CRÉMEUX AU CHOCOLAT GRAND-CRU ET
CHUTNEY D'ABRICOT 9€

TRIO DE CRÈMES BRÛLÉES AUX SENTEURS
HIVERNALES 9€