



Espace Namur

Printemps - Eté
2017

2, Rue de Bitbourg / L – 1273 Luxembourg

T : 43 69 23 / F : 42 05 20

banquet@namur.lu



Confiserie Namur



Introduction

Participer activement à la réussite de vos festivités, de vos fêtes et réceptions, afin qu'elles deviennent mémorables et inoubliables pour vos invités ; voilà ce que nous vous proposons.

Toute l'équipe du service banquet de la Confiserie Namur vous garantit un service prompt, flexible, personnalisé et irréprochable.

Nous sommes tout naturellement à votre disposition pour l'organisation du service, du mobilier, matériel audiovisuel, décoration et animation dans nos salons ou en extérieur.

Namur propose 2 salles de 100 et 150 personnes pouvant être regroupées et une petite salle de 60 personnes. Nous sommes situés à 05 minutes du centre-ville de Luxembourg, 05 minutes du plateau de Kirchberg, 05 minutes de la gare, 10 minutes de l'aéroport et deux minutes de l'autoroute.

Nos salons ont été pensés pour être accueillants été comme hiver puisqu'ils possèdent une terrasse afin de profiter des beaux jours et une cheminée pour réchauffer l'hiver. Parking souterrain de 150 places (gratuit).

*Evénements possibles : petit-déjeuner, séminaire, conférence, défilé de mode,
déjeuner, dîner, mariage, apéritif, communion, présentation, vernissage,
show-room, présentation automobile...*

N'hésitez pas à prendre conseil, nous mettrons tout en œuvre pour satisfaire vos attentes et celles de vos invités.



Sommaire

FOOD & DRINK	p 04 à 31
L'apéritif	p 04 à 05
Les Boissons	p 04
Le Traiteur	p 05
Les Walking lunch/dinner	p 06 à 15
Les boissons	p 06
Les formules cocktail	p 07 à 09
Les formules walking	p 10 à 12
Show cooking « réception »	p 13 à 14
Show cooking « principal »	p 15
Formule BBQ	p 16 à 17
Les menus	p 18 à 25
Les formules à l'assiette	p 18 à 20
Votre menu à la carte	p 21 à 22
Les buffets	p 23 à 25
En complément	p 26
Les boissons	p 27 à 31
MEETINGS	p 32 à 33
Petit déjeuner	p 32
Accueil et pause	p 33
SALONS	p 34 à 36
Plan des salles et tarifs	p 34 à 36
Plan d'accès	p 37
CONTRAT	p 38 et 39

Les prix indiqués dans cette brochure sont TTC

✓ Végétarien



FOOD & DRINK

L'Apéritif

Les boissons

Forfait « champagne »

*Champagne Bouché Père & Fils
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse*

Prix : 22,00 € par personne

Forfait « crémant »

*Crémant Gales Héritage Brut
Ou
Crémant Bernard Massard
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse*

Prix : 16,00 € par personne

Forfait « soft »

*Eau minérale plate et gazeuse
Jus d'orange
Coca-Cola*

Prix : 05,00 € par personne

Formule « à la consommation »

*Consultez la carte des boissons et faites vos
choix.
(Cf carte des boissons page 27 à 31)*

*Vous pouvez aussi apporter votre
Champagne, un droit de bouchon de 15,00 €,
par bouteille de 75cl, vous sera demandé.*

*Les forfaits sont consentis pour une durée maximale **d'une heure et demie**. Au-delà nous continuerons le service des boissons, celles-ci seront alors comptabilisées en supplément pour une facturation « à la consommation »*



Le Traiteur

Formule 4 pièces

Canapés Classiques
 Mini wraps ✓
 Bouchées chaudes ✓
 Brochettes cocktail ✓

Prix : 05,90 € par personne

Formule 5 pièces

Canapés classiques
 Toasts végétaliens ✓
 Cuillères cocktail ✓
 Bouchées chaudes ✓
 Brochette cocktail ✓

Prix : 07,80 € par personne

Formule 6 pièces

Canapés prestiges
 Cuillères cocktail ✓
 Verrines cocktail
 Toasts végétaliens ✓
 Brochettes cocktails ✓
 Bouchées chaudes ✓

Prix : 11,70 € par personne

En complément

Panier de légumes crus aux deux sauces ✓

40 pièces 33,20 €

Sauce cocktail, rémoulade ou fromage blanc -ciboulette

- Hérisson de brochettes salées (assortiment froid) ✓

40 pièces 39,50 €

- Pain surprise rustique

42 pièces 51,40€

- Pain surprise végétalien ✓

60 pièces 64,00€

-Pain surprise nordique

40 pièces 60,00 €





Les Walking lunch/dinner

Les boissons

Forfait « vins et champagne »

Champagne Bouché Père & Fils
Pinot Gris Grand Premier Cru Luxembourg
Bordeaux, Cap Royal, France
Ou
Chablis, Vieilles vignes, La Chablisienne
Château Perenne-Magrez
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse
Café-thé

Prix : 26,00 € par personne

Forfait « vins et crémant »

Crémant Bernard Massard, Luxembourg
Ou
Crémant Gales Héritage Brut
Pinot Gris Premier Cru
Banda Azul, Rioja Espagne
Ou
Chardonnay Orquestra Espagne
Côtes du Rhône, Krier, Luxembourg
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse
Café-thé

Prix : 20,00 € par personne

Forfait « soft »

Eau minérale plate et gazeuse
Jus d'orange
Coca-Cola

Prix : 05,00 € par personne

Formule « à la consommation »

Consultez la carte des boissons
(Cf carte des boissons page 28 à page 31)
Vous pouvez aussi apporter votre vin, un
droit de bouchon de 15,00 € ttc, par
bouteille de 75cl, vous sera demandé.

*Les forfaits sont consentis pour une durée maximale de **deux heures**. Au-delà nous continuerons le service des boissons, celles-ci seront alors comptabilisées en supplément pour une facturation « à la consommation »*



Les formules cocktail

Formule 1/7 pièces

1 Canapé
Jambon cuit et crevettes
 1 Toast végétalien
Assortiment ✓
 2 Sandwichs apéritif
Assortiment ✓
 2 Mini croque-monsieur sur pique
 1 Diminutif
Assortiment

Prix : 10,80 € ttc par personne
 (Hors frais de personnel)

Formule 2/8 pièces

2 Mini wraps
Saumon fumé et jambon cru
 2 Sandwichs apéritifs
Assortiment ✓
 2 Tartines rustiques
Assortiment ✓
 2 Diminutifs
Assortiment

Prix : 13,60 € par personne
 (Hors frais de personnel)



Formule 3/10 pièces

2 Canapés
Pâté Riesling et fromage persillé ✓
 2 Sandwichs apéritifs
Tomate mozzarella ✓ saumon fumé/ poulet curry
 1 Tartine rustique
Rillettes aux deux saumon et chèvre frais
 1 Bouchée chaude
Assortiment de mini quiches ✓
 2 Brochettes chaudes
Polenta ✓ Pruneau au lard/poulet agrume
 2 Diminutifs
Assortiment

Prix : 16,10 € par personne
 (Hors frais de personnel)

Formule 4/12 pièces

2 Mini wraps
Saumon fumé et végétarien ✓
 2 Brochettes froides
Melon et jambon sec, tomate mozzarella pesto ✓
 2 Tartines rustiques
Foie gras et magret fumé, compote d'artichauts
 1 Bouchée chaude
Mini quiches, mini pizza, assortiment de feuilletés ✓
 1 Brochette chaude
Assortiment de brochettes de poissons, viandes et légumes ✓
 1 Mini nem sauce Sweet & Sour ✓
Légumes
 1 Mini samoussa sauce piquante ✓
Pois chiche curry
 2 Diminutifs
Assortiment

Prix : 16,70 € par personne
 (Hors frais de personnel)



Formule 5 /11 pièces

1 Canapé Prestige

Langouste/ Fleur de Serrano

1 Verrine salée

Tartare St Jacques/Chutney foie gras/ Crème de chèvre brunoise de pêches au basilic ✓

1 Wrap Crudité ✓

1 Cuillère Carpaccio de boeuf

1 Bouchée chaude

Assortiment ✓

1 Brochette chaudes

Assortiment ✓

2 Samossas, sauce Sweet & Sour ✓

Pois chiche curry

2 Diminutifs

Assortiment

1 Verrine sucrée

Panna cotta aux fruits rouges et mousse au chocolat

**Prix : 19,50 € par personne
(Hors frais de personnel)**



Formule 6 / 14 pièces

2 Canapés

Pâté au Riesling/ Saumon fumé

1 Sandwich apéritif

Assortiment ✓

1 Tartine rustique

Foie gras et magret fumé et compote d'artichaut

Fromage de chèvre frais aux pêches ✓

2 Verrines cocktail

Gaspacho de melon, fraise et menthe ✓

Crevettes roses, tomate et pesto

2 Bouchées chaudes

Mini quiches, mini pizza, assortiment de feuilletés

1 Brochette cocktail

Assortiment de brochettes de poissons, viandes, légumes ✓

2 mini croque-monsieur au jambon

2 Diminutifs

Assortiment

1 Macaron

Assortiment

**Prix : 20,20 € par personne
(Hors frais de personnel)**



Formule 7/16 pièces

2 Canapés

Jambon cru jambon cuit, saumon fumé, Crevettes, fromage persillé ✓

2 Mini wraps

Assortiment saumon fumé, jambon cru, végétarien ✓

2 Cuillères cocktail

Assortiment

1 Verrine cocktail

Gaspacho de melon, fraise et menthe ✓,

Crevettes roses, tomate et pesto

Foie gras et son chutney de fruits d'été

1 Toast végétalien

Assortiment ✓

1 Mini croque-monsieur sur pique

1 Mini nem sauce Sweet & Sour

Légumes ✓

1 Mini samoussa sauce piquante

Pois chiches curry ✓

1 Mini bouchée du pêcheur (poissons)



2 Diminutifs /Assortiment

1 Macaron /Assortiment

1 Verrine sucrée

Mousse chocolat noir, mousse fraise menthe, tiramisu, cheese- cake framboise-passion

Prix : 25,50 € par personne (Hors frais de personnel)





Les formules walking

Formule 1

Entrées

Pour commencer

Assortiment de canapés végétaliens ✓
(Aubergine, Courgette, Olive)

Les wraps froids

Mini Wrap au jambon cru et Mini Wrap saumon fumé

Les verrines

Pomme de terre et chorizo
Guacamole, pétales de tomate et crevette ✓

Les réductions chaudes

Assortiment de Mini quiches ✓

Les tartines

Chèvre frais et pêches ✓
Rillettes de sardine au beurre citronné

Les salades sur petites assiettes

- Choux Rosso et poivrons confits ✓
- Taboulé de Boulgour à la Libanaise ✓

Plat chaud

Fiocchi au Jambon sec, sauce Napolitaine
Duo de carottes orange et jaune, sauce douce aux deux moutardes ✓
Parmentier de cabillaud, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Les Desserts

Panna cotta, Macaron fraise, Tartelette aux fruits

Prix : 36,00 € par personne (frais de personnel inclus)





Formule 2

Entrées

Pour commencer

Assortiment de mini club saumon et jambon

Cake féta- olives ✓

Feuilleté « bâton poireaux » ✓

Les cuillères

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe

Ratatouille niçoise ✓

Les verrines

Gaspacho de melon, fraise et menthe ✓

Pointes d'asperges et écrevisses

Les réductions chaudes

Assortiment d'Accras Terre & Mer sauce dip



1 Show cooking « réception » froid ou chaud au choix (voir page 13 à 14)

Les salades sur petites assiettes

Salade de beignets fondants à la Mozzarella Di Bufala ✓

Salade printanière, dès de volaille croustillante

Plat chaud

Emincé de canard caramélisé, pointe de citron vert

Brochette de Bonite Tandoori

Crèmeux d'épeautre aux herbes fraîches ✓

Légumes du marché ✓

Les Desserts

Eclair pistache, Tartelette aux framboises,

Mousse chocolat, Macaron nougat



Prix : 46,00 € par personne (frais de personnel inclus)



Formule 3

Entrées

Pour commencer

Macaron au Foie Gras
 Toast aux Ecrevisses et caviar d'Avruga
 ✓ Assortiment de feuilletés chauds
 ✓ Sur table mini dip de légumes croquants
 sauce rémoulade

Les cuillères

Vitello Tonato
 Langouste, sauce cocktail

Les verrines

Tartare de Daurade à la mangue
 Feierstangzalot

Les réductions chaudes

✓ Assortiment de samossas et nems sauce salsa

1 Show cooking « réception » froid ou chaud au choix (voir page 13 à 14)

Les salades sur petites assiettes

Salade de Saint jacques en Kadaïf
 Laitue croquante et aiguillettes de poulet façon Yakitori

Plat chaud

Emincé de Bœuf aux Shiitakes
 Risotto aux queues de gambas
 Polenta moelleuse
 Légumes mijotés façon Tajine

Plateau de fromages (voir p 13)

Les Desserts

Eclair pistache, Mont Blanc, Tiramisu, Glace à la Vanille Bourbon



Prix : 56,00 € par personne (frais de personnel inclus)



Show Cooking « RECEPTION »

Agrémentez vos événements en sélectionnant un ou plusieurs pôles d'animations

Réception Froid

1) Pitta (1 pièce par personne)

Choisissez l'ingrédient principal puis ajoutez-y un accompagnement et une sauce :

- Poulet Tika Massala
- Crevettes roses citron vert aneth
- Roast beef

Concombre, oignons rouges, fêta, laitue croquante

Coulis Végétal / Tzatziki/ Graine de moutarde/ Sauce Curry

Prix par personnes : 03,50€ par personne + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)



2) N' Toast (2 pièces par personne)

Notre chef préparera vos canapés selon votre envie

Mer :

Toast de Blinis au quinoa

- Truite fumée / Saumon fumé

Sauce au choix : Crème citronnée/Mousse safranée/ Purée d'avocats et câpres

Terre :

Toast au foie gras recette Namur

Mini baguette toastée/ Toast brioché

Accompagnement au choix Chutney/ Fleur de sel/ Poivre du moulin

Prix par personnes : 07,00€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)



3) Bar à Huîtres (3 huîtres par personne)

Huîtres « Fines de Claire » par personne.

Pain de seigle, beurre ½ sel, citrons et vinaigrette à l'échalote

Prix par personnes : 07,50€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)

4) Jambon à l'os sur griffe (1 portion par personne)

Chiffonnade de Jambon de Parme servi en coupelle

A agrémenter de condiments, melons, tomate grappe

avec pain gris, beurre marque Nationale et Gressini

Prix par personnes : 03,50€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)



5) Le plateau de fromages

Nos équipes de service vous proposerons une dégustation de fromages savoureux accompagnés de pains artisanaux

Détaillés en petites pièces, piques et serviettes à disposition

Comté / Gouda / Tome de brebis / Beaufort

Pain : Noix / Céréales/ Campagne

Prix par personnes : 04,50€



Réception Chaud

1) Foaming (2 pièces par personne)

De grosses verrines préparées à votre gout :

Garniture et espuma au choix :

- Effeillé de bœuf fondant
- Ratatouille

- Saumon pointe d'asperge

Chantilly de petits pois et graine de pavot /Espuma d'olives vertes et cumin

Cappuccino de cèpes

Prix par personnes : 05,00€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)



2) US Burger (2 pièces par personne)

Burger en une bouchée monté à la minute

100% pur boeuf, tomate, cheddar, ketchup, cornichon

Prix par personnes : 04,00€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)



3) Juste à la poêle (2 pièces par personne)

Saisi quelques secondes, servi encore fumant

- Cube de thon rouge mariné au Satay, pointe de Wasabi

- Foie Gras, mignonette sel & poivre du moulin

Prix par personnes : 06,50€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)

4) Mini brochettes (2 pièces par personne)

Précuite puis snackée à la demande

- Poulet sauce soja, sésame et agrume

- Veau au miel et oignon rouge confit

- Pomme de terre rate, poivron, champignon...

Prix par personnes : 04,00€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)



5) Tempura de légumes (1 portion par personne)

Blanchi puis replongé dans un bain chaud ces tempuras seront servis avec une sauce au choix Sweet&sour / Andalouse/ Aioli

- Mix légumes

- Onion rings

- Pepper rings

Prix par personnes : 03,50€ + 200€/cuisinier en cocktail (1pour 50)





Show Cooking « principal »

Animations culinaires pouvant s'intégrer en supplément à nos menus « walking »

Plats

1) Gambas

Snackées puis flambées au cognac, déglacées au jus de crustacés et herbes fraîches.

Prix par personne : 13,00€ (frais de personnel inclus)

2) St - Jacques

Snackées au beurre clarifié puis déglacées au « Noilly Prat » et caramel balsamique.

Prix par personne : 11,00€ (frais de personnel inclus)

3) Poulet

Mariné au miel et citron puis sauté avec des oignons, coriandre hachée, ail et sauce soja.

Prix par personne : 10,00€ (frais de personnel inclus)

4) Bœuf

Fines tranches de Rumsteck marinées à l'ail et au gingembre revenus avec des oignons, persil et basilic.

Prix par personne : 10,00€ (frais de personnel inclus)

5) Raclette

Fromage, pomme de terre grenaille et assortiment de charcuteries, salade verte

Prix par personne : 10,00€ (frais de personnel inclus)

Garnitures

1) Bar à pâtes

Au choix : Gigli, Troffi, Gnocchi ... Plongés dans un bouillon aux herbes quelques secondes puis agrémenté d'une sauce au choix Napolitaine, India ou encore 3 Fromages

Prix par personne : 08,00€ (frais de personnel inclus)

2) Wok de légumes

Poivrons, courgettes, carottes et cocos plats sautés à l'huile de sésame

Prix par personne : 05,00€ (frais de personnel inclus)

3) Wok de nouilles

Nouilles chinoises sautées à l'huile de sésame, déglacées à la sauce soja, ail, gingembre, petits légumes et herbes fraîches

Prix par personne : 05,00€ (frais de personnel inclus)



Formule BBQ

Formule 1

Buffet de salades

*Salade Niçoise
Salade Riz au thon et pêches
Mêslun de salade
Déclinaison de crudités*

Les vinaigrettes

Assortiment de cinq vinaigrettes

Les viandes et poissons

*Scampi
Brochette de volaille
Brochette de boeuf*

Les accompagnements

*Légumes grillés marinés à l'huile d'olive
Pommes de terre rôties au romarin*

Les sauces

Béarnaise, Poivre vert chaude, Fromage blanc, Samourai

Les desserts

Diminutifs Namur, Verrines sucrées, Verrines glacées

**Prix par personne : 44,00 €
(Frais de personnel inclus)**



Formule 2

Les salades

Salade Cole Slaw

Salade de pomme de terre « Redskin »

Ceasar salad aux aiguillettes de poulet pané

Louisiana : citron et scampis grillés, épices Cajun et croûton

Crudité de carotte et papaye verte

Tomates au pesto et éclats d'olives

Les viandes

Filet de poulet laqué et farci aux airelles et Mozzarella

Côte de bœuf Luxembourgeois finement tranchée à la minute

Curry wurst, Weinzossis et merguez

Effiloché de porc

Les poissons

Brochette de Gambas Jumbo marinées au basilic

Brochette d'encornets au thym et à la coriandre

Les garnitures

BBQ beans aux éclats d'olives et tomate

Tronçons de maïs badigeonné au beurre persillé

Potatoes French Fries

Brochettes de légumes

Les accompagnements

Pain extra moelleux façon Burger

Nachos

Compoté d'abricots

Les sauces

Sauce BBQ aromatisé au Jack Daniel's

Béarnaise

Sauce chaude au fromage

Sauce froide au poivre

Moutarde à l'ancienne

Les desserts

Assortiment de glaces et sorbets en verrines

Brochettes de fruits sauce dip au chocolat

**Prix par personne : 60,00 €
(frais de personnel inclus)**



Les Menus

Les formules à l'assiette

Menu 1

L'entrée

Salade de cailles aux saveurs d'Asie
ou
Salade aux toasts de chèvre chaud et sésame ✓
ou
Salade Antillaise, poulet coco, mangue, palmier

Le plat

Filet de daurade grillée sauce Andalouse,
Brunoise de légumes et pomme persillée
ou
Dos de cabillaud, sauce cerfeuil,
Spirale de courgette aux légumes,
Galette de maïs
ou
Picata de dinde aux champignons,
Julienne de légumes, tuile de bacon
Pomme dauphine
ou
Emincé de veau à l'Indienne
Fagot d'haricots, tomate confite,
Pommes croquettes

Le dessert

Bavarois de saison, coulis de fruits
Biscuit et fruits frais
ou
Croustillant au chocolat,
crème anglaise, boule de glace à la vanille

**Prix : 30,00 € par personne
(Hors frais de personnel)**

Menu 2

L'entrée

Aranchini au chorizo,
sur son mesclun de salade
ou
Salade d'avocat et fruits exotiques,
Crevettes roses et leur sauce cocktail

Le plat

Filet de bar rôti, émulsion de badiane.
Tartare de tomate pastèque tiède, pâtisson,
pyramide de riz Basmati
Ou
Magret de canard et sa sauce miel au citron vert,
brochette aux six légumes, écrasé de pomme de
terre au beurre demi-sel

Le dessert

Entremet de votre choix, accompagné d'une tuile
aux amandes. (Cf. : catalogue)
Crème anglaise ou coulis
Accompagnement au choix
Glace ou sorbet (parfum à définir)

**Prix : 45,00 € par personne
(Frais de personnel inclus)**



Menu 3

L'entrée

*Trio d'artichauts violets garnis de foie gras et
espuma aux embruns de noisette, bouquet
de saladine d'herbe
ou*

*Rose de saumon fumé sur blinis au quinoa,
crème de raifort et caviar d'Avruga*

Le plat

*Médallion de lotte sauce vin jaune, corolle de
courgette et mousse de carotte.
Cannelloni de champignons de Paris
ou*

*Filet de bœuf et sa sauce foie gras,
Trilogie de légumes du marché
Traditionnel gratin Dauphinois
ou*

*Pavé d'effeuillé d'autruche aux six baies,
brochette aux six légumes, écrasé de pomme de
terre au beurre demi-sel*

Le dessert

Palette Namur

**Prix : 50,00 € par personne
(Frais de personnel inclus)**

Menu 4

Amuse-Bouche

L'entrée

*Foie Gras marbré au Melon et brioche perdue
ou*

*Noix de St Jacques sur son bâton de citronnelle
Cromesquis de choux fleur,
coulis de roquette et fève*

Sorbet

Le plat

*Filet de turbot en écaille de courgettes.
Emulsion marine aux éclats d'olives
Artichaut poivrade et risotto pesto
ou*

*Selle d'agneau basse température farcie
et son jus, buchette aux sept légumes,
pomme de terre aux amandes*

Le dessert

Palette Namur

**Prix : 60,00 € par personne
(Frais de personnel inclus)**



Menu 5

Amuse-Bouche

La première entrée

*Queue de langouste sur socle de chlorophylle et son
consommé de fine brunoise de légumes*

ou

*Huitres (Fine de Claire), tartare d'huitres et son écume
cerclée de pain. Confit d'échalotes citronné*

La deuxième entrée

*Fleur de courgette garnie de son rouget farci.
Mousseline à l'orange, timbale de légumes du soleil*

Ou

*Cravate de sole du Nord au saumon et sa sauce
Champagne, tombée d'épinard sur Quinoa*

Sorbet Champagne

Le plat

*Pigeon, cuisson basse température et sa sauce foie gras.
Cigarillo de choux vert garni.*

Brochette de pomme de terre Vitelotte & Blanche

ou

*Fondant de mignon de veau, quelques girolles, légumes du
marché et pomme de terre farcie*

Le dessert

Buffet de desserts

**Prix : 80,00 € par personne
(Frais de personnel inclus)**



Votre menu à la carte

Composez vous-même votre menu parmi les propositions ci-dessous

Les entrées

- Aranchini au chorizo, sur son mesclun de salade	15,00 €
- Salade d'avocat et fruits exotiques, crevettes roses et leur sauce cocktail	14,00 €
- Trio d'artichauts violets garnis de foie gras. Espuma aux embruns de noisette, bouquet de saladine d'herbe	17,00 €
- Rose de saumon fumé sur blinis au quinoa, crème de raifort et caviar d'Avruga	16,00 €
- Foie Gras marbré au Melon et brioche perdue	18,00 €
- Noix de St Jacques sur son bâton de citronnelle, cromesquis de choux fleur, coulis de roquette et fève	16,00 €
- Queue de langouste sur socle de chlorophylle et son consommé de fine brunoise de légumes	17,00 €
- Huitres (Fine de Claire), tartare d'huitres et son écume cerclée de pain. Confit d'échalotes citronné	15,00 €
- Fleur de courgette garnie de son rouget farci. Mousseline à l'orange, timbale de légumes du soleil	17,00 €
- Cravate de sole du Nord au saumon et sa sauce Champagne, tombée d'épinard sur Quinoa	14,00 €

Les sorbets (au moment du service, nous ajoutons un drop de champagne)

- Sorbet de votre choix (à définir)	06,00€
- Sorbet Champagne	07,00€



Les plats

- Filet de bar rôti, émulsion de badiane.	23,00 €
- Filet de bœuf et sa sauce foie gras, trilogie de légumes du marché, traditionnel gratin Dauphinois	26,00 €
- Médaillon de lotte sauce vin jaune, corolle de courgette et mousse de carottes. cannelloni de champignons de Paris	24,00 €
- Magret de canard, sauce miel citron vert, brochette aux six légumes, écrasé de pomme de terre beurre demi-sel	22,00 €
- Filet de turbot en écaille de courgettes, emulsion marine eux éclats d'olives artichaut poivrade et risotto pesto	27,00 €
- Selle d'agneau basse température farcie et son jus, buchette aux sept légumes, pomme de terre aux amandes	24,00 €
- Pavé d'effeuillé d'autruche aux six baies, brochette aux six légumes, écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel	22,00 €
- Pigeon, cuisson basse température et sa sauce foie gras. Cigarillo de choux vert garni. Brochette de pomme de terre Vitelotte & Blanche	25,00 €
- Fondant de mignon de veau, quelques girolles, légumes du marché et pomme de terre farcie	26,00 €

Les desserts

- Entremet de votre choix, accompagné d'une tuile aux amandes et d'une crème anglaise ou d'un coulis ainsi que d'une boule de glace (parfum à définir)	08,00€
- Palette Namur (1 Verrine glacée, 1 Verrine sucrée, 2 Macarons, 2 Diminutifs)	10,00€
- Buffet de desserts Namur	12,00€



Les Buffets

Buffet 1

(Buffet froid)

*Déclinaison de tomates et Mozzarella, crumble de parmesan aux éclats d'olives
noires*

Spirale de crêpe au guacamole

Taboulé oriental

Verrine de petits pois et menthe

Rillettes de saumon

Cake aux olives et Feta

Chaud froid de saumon

Verrine de crevettes roses et tomate pesto

Duo de pâté Riesling maison viande et poisson

Eventail de volaille au curry

Roastbeef et sa moutarde à l'ancienne, grelots d'oignons

Gaspacho de tomates au basilic

Le dessert (4pce)

Verrine glacée

Verrine sucrée

Diminutifs

Macaron

**Prix par personne : 40,00 €
(Frais de personnel inclus)**



Buffet 2

Les entrées

Feierstengzalot (salade de viande Luxembourgeoise)

Verrine de foie gras aux framboises

Eventail de poulet Tandorii et spaghettis végétaux

Salade verte au magret de canard

Salade lentins de chêne et champignons de Paris

Carpaccio de saumon aux baies roses et gingembre

Foie gras maison sur miroir, chutney aux fruits de saison

Jambon sec de nos contrées Luxembourgeoise, grelots d'oignons

Le plateau chaud

Accras de morue

Mini bouchée du pêcheur

Talmouse en tricorne au comté

Les plats

Filet de cabillaud, sauce miel et coriandre

Brochette de légumes, riz basmati au péquillos et petits pois

et

Filet de bœuf parfumé aux herbes de Provence,

concassé de tomate, et son jus

Jardinière de légumes du marché

Gratin de pomme de terre Dauphinois

Le dessert

Buffet de desserts Namur

Prix par personne : 50,00 €

(Frais de personnel inclus)



Buffet 3

Les entrées

*Trilogie de tomate et mozzarella Di Bufala
Salade de penne aux concombres, feta, tomates et olives noires
Coupelle de Quinoa et mascarpone
Antipasti de courgettes et aubergines
Soupe froide de melon, fraise et menthe*

*King Crabe
Rose de saumon fumé, crème à l'aneth et citron
Foie gras maison sur miroir, chutney aux fruits de saison*

Le plateau chaud

*Saint-Jacques et réduction de vinaigre balsamique
Accras de morue
Mini nems maison au légumes safranés*

Les plats

*Médaille de Lotte au citron vert,
spirale de crêpe au péquillos
pommes de terre aux herbes*

et

*Mignon de veau fondant et son jus corsé.
Jardinière aux légumes du soleil.
Gratin dauphinois*

Le dessert

Buffet de desserts Namur

**Prix par personne : 70,00 € ttc
(Frais de personnel inclus)**



En complément

Pour agrémenter vos menus nous vous proposons

Avant le dessert

La sélection de fromages

Une sélection de fromages accompagnés, d'un mesclun de salade et de pains assortis.

Prix par personne : 05,00 € (service à l'assiette ou en buffet)

L'éventail de fromages

Une sélection de fromages affinés accompagnés d'un confit de fruits, d'un mesclun de salade, de beurre et d'une sélection de pains artisanaux.

Prix par personne : 07,00 € (service à l'assiette ou en buffet)

Après le dessert

Le café gourmet

C'est le complément idéal pour accompagner vos cafés

Assortiment de pralines et petits Fours

Prix par personne : 04,00 €



Les Boissons

Forfait 1

*Eau minérale plate et gazeuse
Pinot Gris, Premier Cru, Mathis Bastian, Luxembourg
Banda Azul, Rioja, Espagne
Café - Thé*

Prix : 25,00 € par personne

Forfait 2

*Eau minérale plate et gazeuse
Pinot Gris, Grand Premier Cru, Mathis Bastian, Luxembourg
Cap Royal, Bordeaux, France
Café - Thé*

Prix : 29,00 par personne

Forfait 3

*Eau minérale plate et gazeuse
Pinot Gris, Grand Premier Cru, Mathis Bastian, Luxembourg
Château Pérenne-Magrez
Café - Thé*

Prix : 33,00 € par personne

Forfait 4

*Eau minérale plate et gazeuse
Chablis vieilles vignes, Bourgogne
Château Fontestea, Bordeaux
Café - Thé*

Prix : 41,00 € par personne

*Ces forfaits sont consentis le temps du repas et ce jusqu'au service du café
D'autres forfaits peuvent vous être proposés*

Formule « à la consommation »

*Consultez la carte des boissons et faites vos choix.
(Cf carte des boissons page 28 à page 31)
Si vous souhaitez apporter vos propres vins,
un droit de bouchon de 20,00 € ttc, par bouteille de 75cl, vous sera demandé.*



Carte des Vins

Crémant et Champagne

75cl

<i>Héritage Brut, Caves Gales, Luxembourg</i>	26,00 €
<i>Cuvée de l'écusson, Bernard Massard, Crémant, Luxembourg</i>	26,00 €
<i>Bouché Père & Fils, Champagne</i>	37,00 €
<i>Moët & Chandon, Champagne</i>	49,00 €
<i>Pol Roger, Champagne</i>	49,00 €
<i>Veuve Clicquot, Champagne</i>	49,00 €

Vins Blancs

Luxembourg

<i>Riesling, Clos des Rochers, Wormeldange Nussbaum</i>	25,00 €
<i>Riesling Gottesgôf, Caves Bentz,</i>	29,00 €
<i>Pinot Blanc, Clos des Rochers, Wormeldange Nussbaum,</i>	25,00 €
<i>Pinot Blanc, Domaine Mathis Bastian</i>	29,00 €
<i>Pinot Gris, Premier Cru, Mathis Bastian</i>	25,00 €
<i>Pinot Gris, Grand Premier Cru, Domaine Mathis Bastian</i>	29,00 €

France

<i>Chablis Vieilles Vignes, la Chablisienne,</i>	31,00 €
<i>Chassagne Montrachet, Le village, Joseph Drouhin,</i>	55,00 €
<i>Puligny Montrachet, Joesph Drouhin, France</i>	60,00 €

Espagne

<i>Chardonnay, Orquestra, Espagne</i>	22,00 €
---------------------------------------	---------



Vins Rouges

Côtes du Rhône

75cl

Côtes du Rhône, Caves Krier	22,00 €
Capella, AOC, Ventoux	28,00 €
Châteauneuf, du Pape, vieilles vignes « bio »	45,00 €

Languedoc Roussillon

Prieuré de Bubas, Corbières	29,00 €
Ma préférence, Languedoc, Bernard Magrez	29,00 €
Référence, Pays d'Oc, Gérard Depardieu	32,00 €
Si mon père savait	37,00 €

Côtes de Provence

Rabiega, Côtes de Provence, Domaine Rabiega	25,00 €
---	---------

Bordeaux

Cap Royal, Bordeaux supérieur	28,00 €
Château Pérenne- Magrez	32,00 €
Château Fontestean	42,00 €
Les Abeilles Saint-Emilion	48,00 €

Espagne

Banda Azul, Rioja	25,00 €
-------------------	---------

USA

Barefoot, Merlot, Californie	22,00 €
------------------------------	---------

Vins Rosés

Espagne

El Coto	20,00 €
---------	---------

France

Côtes de Provence, Krier frères	24,00 €
Cuvée Magali, Côtes de Provence	30,00 €



Les bières

	33 cl
<i>Bofferding pression</i>	03,00 €
<i>Simon pression</i>	03,00 €
<i>Battin pression</i>	03,50 €
<i>Clausthaler, sans alcool (bouteille)</i>	03,00 €

Fût 30 l

<i>Bofferding</i>	240,00 €
<i>Simon</i>	240,00 €
<i>Battin</i>	260,00 €

Les softs

	Litre
<i>Viva</i>	05,50 €
<i>Rosport</i>	05,50 €
<i>Coca-Cola / Zéro</i>	06,50 €
<i>Fanta</i>	06,50 €
<i>Sprite</i>	06,50 €
<i>Jus d'orange</i>	06,50 €
<i>Jus de pomme</i>	06,50 €
<i>Jus Multi vitamines</i>	06,50 €

Les boissons chaudes

<i>Café machine ou capsule (tasse)</i>	02,00 €
<i>Café (thermos 1L)</i>	12,00 €
<i>Thé (tasse)</i>	02,00 €
<i>Thé (thermos 1L)</i>	10,00 €
<i>Chocolat chaud (thermos 1L)</i>	17,00 €



Apéritifs / Fancy drinks
(Avec ou sans accompagnement)

Verre

<i>Cocktail sans alcool (orange, pamplemousse, ananas, grenadine)</i>	03,00 €
<i>Apérol Spritz (Rosport, Crémant, Glace)</i>	08,00 €
<i>Campari/ Martini / Porto/ Picon Bière/ Ricard</i>	05,00 €
<i>Gordons Gin (avec Schweppes ou Sprite)</i>	07,00 €
<i>Johnnie Walker red label (avec cola)</i>	07,00 €
<i>Glenfiddish Whisky 12ans</i>	08,50 €
<i>Macallan, single malt</i>	08,50 €
<i>Havana Club, Rhum blanc (avec orange ou cola)</i>	07,00 €
<i>Mojito</i>	10,00 €
<i>Vodka Absolut (avec pomme ou orange, Redbull supplément 2€)</i>	07,00 €

Digestifs

<i>Havana Club, Rhum brun</i>	08,00 €
<i>Averna</i>	07,00 €
<i>Amaretto Di Saronno</i>	07,00 €
<i>Bailey's</i>	07,00 €
<i>Poire du pays</i>	07,00 €
<i>Vieille prune</i>	07,00 €
<i>Mirabelle</i>	07,00 €
<i>Cognac Hennessy</i>	08,50 €
<i>Calvados Père Magloire</i>	07,00 €
<i>Grappa Di Moscato</i>	07,00 €
<i>Sambucca</i>	07,00 €



MEETING

Petit déjeuner

Formule 1

*Café, thé
Eaux minérales
Jus d'orange*

*Mini viennoiseries (assortiment)
Pain, beurre et confiture*

*Marbré
Japonais*

**Prix par personne : 16,00 € ttc
(frais de personnel inclus)**

Formule 2

*Café, thé
Eaux minérales
Jus d'orange*

*Mini viennoiseries (assortiment)
Pain, beurre et confiture*

Verrine de fruits frais

**Prix par personne : 16,00 € ttc
(frais de personnel inclus)**

Formule 3

*Café, thé
Eaux minérales
Jus d'orange*

*Mini viennoiseries
Pain, beurre et confiture*

*Assiette jambon et fromage
Muesli et verrine de fruits frais*

**Prix par personne : 20,00 € ttc
(frais de personnel inclus)**





Accueil et pause en buffet

Formule boissons avec option de personnalisation



Café, thé, infusion thermos
Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange

Prix par personne : 04,00 € (frais de personnel inclus)
(Durée maximale 45min au-delà facturation à la consommation)

Sucré

Assortiment de diminutifs	1,50 € la pièce
Assortiment de macarons	1,30 € la pièce
Assortiment de verrines sucrées	2,20 € la pièce
Assortiment de mini viennoiseries	1,10 € la pièce
Madeleine	2,20 € la pièce
Assortiment de pralines	3,00 € (3 par personne)
Assortiment de petits fours sucrés	2,50 € (3 par personne)
Bamkuch spitz (chocolat)	2,50 € (2 par personne)
Assortiment de truffes au chocolat	3,00 € (3 par personne)
Cake tranché au choix Marbré/Chocolat/Japonais	3,50 € (2 par personne)
Verrine « portion » de fruits frais	3,00 € la pièce
Verrine « portion » de Muesli	3,50 € la pièce
Thermos de chocolat chaud	17,00 € le litre
Café capsule Lavazza	02,00 € la capsule
<i>En remplacement des thermos</i>	



Salé

Portion Jambon fromage	3,50 € par personne
Œufs brouillés et bacon en chaffing dish	4,00 € par personne
Assortiment tranche pâté porc, saumon, volaille	1,50 € pièce
Assortiments de tartines rustiques	1,90 € pièce
Assortiment de sandwichs apéritifs	1,90 € pièce
Assortiment de mini wraps sur pique	1,50 € pièce
Assortiment de cakes tranchés	2,00 € par personne
<i>Fêta, olive/Saumon, aneth/ Lardon, tomate</i>	





SALONS

Plan des salles et tarifs






Foyer

Style		
Théâtre		-
Cabaret		-
École		-
Repas		-
Cocktail		230

Matériel	
Micro sans fil	-
Micro fil	-
Lecteur CD	-
Lecteur DVD	-
Écran plasma	-
Vidéo projecteur	-
Ecran	-
Structure lumière	-
Flipchart	*
Podium	*



Salon 1

Style		
Théâtre		130
Cabaret		80
École		60
Repas		130
Cocktail		200

Matériel	
Micro sans fil	*
Micro fil	*
Lecteur CD	*
Lecteur DVD	*
Écran plasma	*
Vidéo projecteur	*
Ecran	*
Structure lumière	*
Flipchart	*
Podium	*

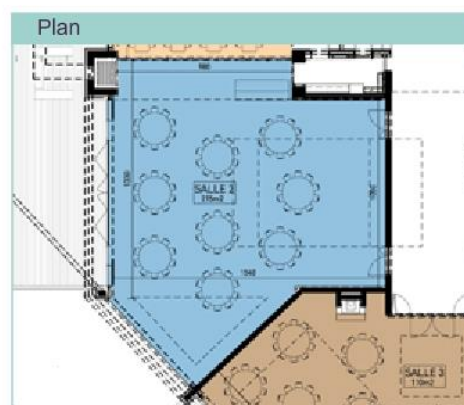




Salon 2

Style		
Théâtre		160
Cabaret		120
École		80
Repas		170
Cocktail		300

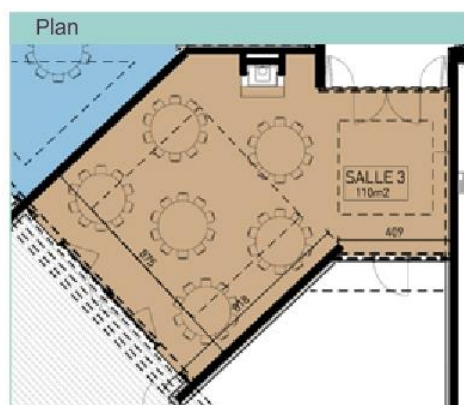
Matériel	
Micro sans fil	*
Micro fil	
Lecteur CD	*
Lecteur DVD	*
Écran plasma	
Vidéo projecteur	2
Ecran	2
Structure lumière	*
Flipchart	*
Podium	*



Salon Cheminée

Style		
Théâtre		60
Cabaret		48
École		30
Repas		60
Cocktail		80

Matériel	
Micro sans fil	
Micro fil	*
Lecteur CD	*
Lecteur DVD	*
Écran plasma	*
Vidéo projecteur	*
Ecran	*
Structure lumière	*
Flipchart	*
Podium	*



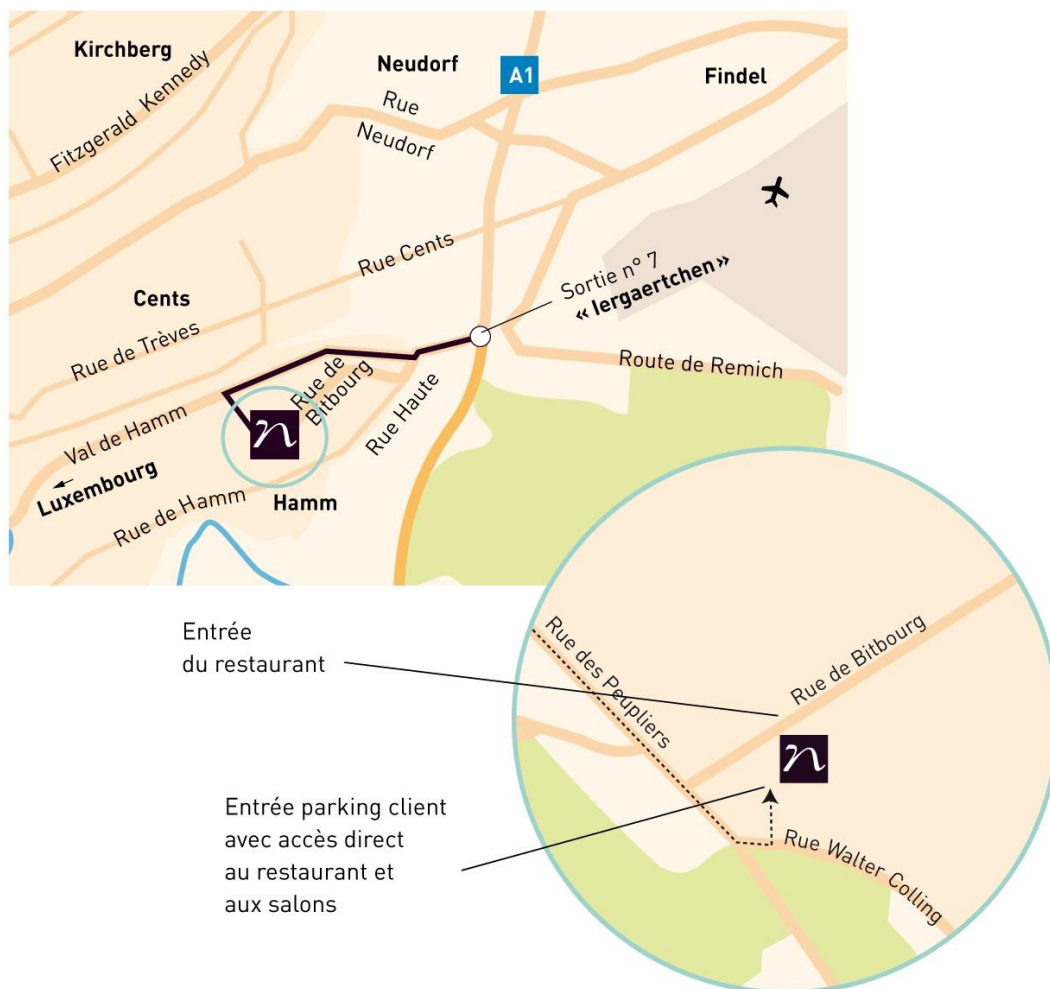


Salon	Salon 1	Salon 2	Salon Cheminée	Foyer
STYLE				
Théâtre	130	160	60	
Cabaret	80	120	48	
Ecole	60	80	30	
Repas	130	170	60	
Cocktail	200	300	80	230
MATERIEL				
Micro sans fil	✓	✓		
Micro fil			✓	
Lecteur CD	✓	✓	✓	
Lecteur DVD	✓	✓	✓	
Ecran Plasma	✓		✓	
Vidéo projecteur	✓	2	✓	
Ecran	✓	2	✓	
Structure lumière		✓		
Flipchart	✓	✓	✓	✓
Podium	✓	✓	✓	✓

TARIFS TTC				
Journée	1000	1550	780	930
½ journée	600	920	470	560
Cocktail	510	920	260	510
Banquet	0	0	0	0



Plan d'accès





Contrat

Forfait Boissons

Les forfaits ne comprennent le service des boissons que durant la durée du forfait ou jusqu'au service du café (pour les menus à table). Les boissons consommées après ou non comprises dans le forfait vous seront facturées en supplément.

Frais de personnel

Service

Apéritif suivi d'un dîner ou walking lunch/dinner

Les coûts de personnel sont compris dans la prestation jusqu'à une heure du matin. Après une heure du matin, toute heure supplémentaire sera facturée 30,00 € ttc par heure et par serveur.

Cocktail, walking lunch/dinner de type finger food et menu à l'assiette à 30€

Les coûts de personnel sont de 130,00 € ttc par serveur pour une durée forfaitaire de 05 heures. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30,00 € ttc par serveur. (1 serveur pour 20 convives)

Cuisine

Apéritif suivi d'un dîner ou walking lunch/dinner

Les coûts de personnel sont compris dans la prestation jusqu'à une heure du matin. Après une heure du matin, toute heure supplémentaire sera facturée 50,00 € ttc par heure et par cuisinier.

Cocktail, walking lunch/dinner de type finger food

Les coûts de personnel sont de 200,00 € ttc par cuisinier pour une durée forfaitaire de 05 heures. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 50,00 € ttc par cuisinier. (1 cuisinier pour 50 convives)

Vestiaires

Si vous souhaitez un accueil et une surveillance des vestiaires. Les coûts de personnel sont de 130,00 € ttc par employé pour une durée forfaitaire de 05 heures. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 30,00 € ttc par employé. (1 employé pour 50 convives)

Autorisation de Nuit Blanche

Le prix de l'autorisation de Nuit Blanche est de 105,00 € ttc jusqu'à 03 heure du matin et de 155,00 € ttc jusqu'à 06h00 du matin ; hors coût du personnel de service.

Matériel audio-visuel et de projection

Le matériel technique (éclairage, sonorisation) et de projection (écran, écran plasma, vidéo projecteur), qui vous sont intégralement vérifiés par notre installateur. En conséquence, vous vous engagez par le présent contrat à nous le restituer l'intégralité du matériel au terme de votre événement, dans l'état de fonctionnement où il vous a été fourni. Dans le cas où celui-ci serait détérioré, ou manquant, il vous sera intégralement facturé au prix du matériel neuf plus coût d'installation.

Vestiaire

Les vestiaires mis à votre disposition le sont sous votre responsabilité. La Confiserie Namur décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou tout autre incident concernant les biens déposés au vestiaire.



Locaux et décoration

Il est formellement interdit de fixer tout document ou autre support sur les murs, sols, vitres, et tentures à l'aide de ruban adhésif, punaise, clou, ou vis. Toute dégradation de nos locaux entraînera la facturation des dommages causés au prix d'une remise à neuf par nos entreprises partenaires.

En cas d'utilisation par les clients de confettis ou serpentins, deux heures de nettoyage par salon vous seront facturées. Coût d'une heure de nettoyage : 35,00 € ttc

Mobilier, vaisselle, verrerie, et argenterie

Le mobilier, le nappage, la vaisselle, la verrerie, et l'argenterie qui sont mis à votre disposition, sont neufs. Tous ces éléments devront nous être rendus dans le même état. Toute casse et disparition entraînera la facturation au prix du neuf, ou la remise à l'état neuf.

Nourriture et boissons

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est formellement interdit d'introduire des boissons ou de la nourriture dans l'enceinte de l'établissement sans en avoir signalé la provenance et la destination utile. Les reliquats de mets froids, chauds, sucrés ou salés ne pourront pas vous être donnés en fin de prestation, cela afin de respecter les normes européennes de sécurité alimentaire.

Facturation

Le règlement de votre facture devra nous parvenir dans les 30 jours après réception de celle-ci.

Conditions de réservation et d'annulation

Réservation et confirmation

Le nombre définitif de vos convives ainsi que vos choix devront nous parvenir, au plus tard 04 jours ouvrables avant la date prévue de votre manifestation. Dans le cas où vous seriez moins nombreux que prévu le jour de votre événement, votre facture sera calculée en fonction du nombre de participants confirmés 04 jours ouvrables à l'avance.*

Les options de réservations sont posées systématiquement dès lors que nous envoyons une offre.

Les options sont conservées pour une durée de 3 semaines sauf cas particulier (avec l'accord de l'espace Namur).

Pour confirmer votre événement, veuillez envoyer le devis signé et daté accompagné de la mention « bon pour accord » par e-mail (banquet@namur.lu) ou par fax (42.05.20). Afin de finaliser votre réservation, (dès réception de votre confirmation signé), nous vous enverrons une facture d'acompte (non remboursable) équivalente à environ 25% du prix de votre prestation ; hors boissons.

Report

Pour tout report d'événement confirmé, nous encaisseront 5% du montant de votre prestation (hors boisson) afin de couvrir les frais de dossiers. Les clauses d'annulation s'appliquent pour tout report à moins de 3 semaines de la date prévue

Annulation

A moins de 3 semaines 50 % du prix de la prestation prévue, vous sera facturé ; hors boissons (Acompte déduit)

A moins de 72 heures (sauf mariage et repas de fin d'année), facturation intégrale ; hors boissons. (Acompte déduit)*

A moins de 1 mois / mariages et repas de fin d'année (novembre et décembre)

Facturation intégrale ; hors boissons. (Acompte déduit)

**jours ouvrables du lundi au vendredi hors jours fériés.*