



Les allergènes

Allergène 1 : céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de céréales

Allergène 2 : crustacés et produits à base de crustacés

Allergène 3 : œufs et produits à base d'œuf

Allergène 4 : poissons et produits à base de poissons

Allergène 5 : arachides et produits à base d'arachides

Allergène 6 : soja et produits à base de soja

Allergène 7 : lait et produits à base de lait

Allergène 8 : fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland, autres noix et produits à base de ces fruits

Allergène 9 : céleri et produits à base de céleri

Allergène 10 : moutarde et produits à base de moutarde

Allergène 11 : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Allergène 12 : anhydride sulfureux et sulfites en

concentration de 10mg/kg

Allergène 13 : lupin et produits à base de lupin

Allergène 14 : mollusques et produits à base de mollusques

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-dessous

Nos Propositions de Menus et de Buffets valables en 2018

à partir de 20 personnes

- vous pouvez composer un menu ou recomposer un buffet en vous inspirant de nos propositions ou en y rajoutant des plats selon votre goût. Un devis sera alors établi pour votre menu/buffet personnalisé
- les boissons ne sont pas comprises dans le menu
- le montant indiqué est le prix par personne (sauf canapés comptés à l'unité)
- il est impossible d'emporter des denrées alimentaires
- le **nombre définitif** de personnes participantes doit obligatoirement être communiqué **3 jours avant la date et ceci par écrit** (fax/e-mail). Nous devons facturer pour le nombre de personnes indiquées.
- paiement en cash = cafés offerts pour le groupe
- Coordonnées bancaires :
Bic BLUX LULL ; Banque de Luxembourg
IBAN : LU61 0081 4015 8000 1003

Information de contact :

1, Grand Rue L-5721 Aspelt
Tel.: 26.67.67-1 Fax: 26.67.67-67
e-mail: info@scheier.lu
web: www.scheier.lu





MENUS

Les entrées

Allergènes

Salade tiède aux 2 saumons 16 €	3/4/10
Salade de scampis 17.60 €	2/3/4/10
Toast au saumon 15 €	1/3/4/7/10
Filet de cabillaud rôti sur lit de poireaux 19 €	1/4/7
Blinis de saumon fumé à l'oignon doux 17 € & sa crème légère	1/3/4/7/9/10
Tartare de thon à l'avocat 19.20 €	2/3/4/7/10
Salade cocktail de crevettes royales 18.80 €	2/3/7/9
Filet de St Pierre au sabayon de homard 29 €	
Filet de turbot aux noisettes 27 €	1/4/7/8
Lotte sur fondue de poireaux 25 € sauce basilique	1/4/7
Salade T'Scheier (paysanne) 14.90 €	3/10
Consommé de bœuf aux morilles 9.50 €	1/6/3
Consommé de volaille 8.80 €	1/3/6/9
Carpaccio de bœuf 16.60 €	7/9/10
Potage aux légumes 7.50 €	1/7/9
Trou normand Pomme/Calvados 5.50€	4/5/7/8/12
Trou lorrain Mirabelles/Crémant 6.10€	5/7/8/10/12
Trou vosgien Poire Williams/Crémant 6.40€	5/7/8/10/12
Trou luxembourgeois Cassis/Framboise/Crémant 6.80€	6/7/8/10/12

Les Plats

Noix de faux filet au jus de porto réduit 23.50 €	1/6/9/12
Mignon de porc aux 3 poivres 21 €	1/6/7/9
Carré de veau aux pleurotes et morilles 28 €	1/6/7/9
Filet d'agneau aux gousses d'ail et thym frais 26.50 €	1/6/7/9
Suprême de pintade au jus de morilles 21.50 €	1/6/7/9
Rôti de veau aux richesses des sous-bois 21 €	1/6/7/9
Tournedos de veau au lard sauce au miel 26.50 €	1/6/7/9
Mignon de veau aux truffes 28.50 €	1/6/9
Filet de bœuf en brioche 28.50 €	1/3/6/7/9
Meli Melo de veau et de bœuf et son duo de sauces 29 €	1/6/7/9
Feuilleté de saumon aux épinards 21 €	1/4/6/7/9/12
Médaille de lotte aux petits légumes 28 €	1/4/6/7/9/12
Dos de cabillaud sauce Normande 25 €	1/2/4/6/7/9/12
Bouchée à la Reine 22.80 €	1/3/7/9

Compris dans le menu : 2 légumes au choix et un féculent

**Tomate provençale (1/7)/Fagot aux haricots verts (7)/Duo de flan de légumes (1/3/7/9)/
Choux fleur au gratin (1/7)**

Riz (7)/Gebootschte Gromperen (7)/Croquettes (1/3/7/9)/Gromperen Kichelcher (1/3/7)

Pommes amandines (3/8)/ Frites – Supplément légumes 1.50€; supplément féculent 2.20€





Les Desserts

Tarte fine aux pommes 8.50 €	3/7
Mousse au chocolat 8.50 €	3/7/8
Feuilleté de fruits rouges crème pistache 8.50 €	3/7
Mille-feuille d'ananas et crème de coco 8.50 €	3/7
Coupe gourmande à l'abricot 7.50 €	7
Tiramisu classique 8.30 €	3/7
Panna Cotta vanille/chocolat 8 €	3/7/8
Assiette tout chocolat et crème à l'orange 9.20 €	1/3/7/8
Bavarois aux fruits rouges 7.50 €	1/3/7/8
Charlotte au chocolat 7.50 €	1/3/7/8
Mignardises 3 par personne 7 €	1/3/7/8
Trilogie de mousse au chocolat 8.20 €	1/3/6/7
Salade de fruits exotiques au lait de coco 9.20 €	7
Crème caramel 8.00 €	3/7

BUFFETS

Les buffets traditionnels

Le T'SCHEIER (1/3/6/7/8/9/10/12)	Le Complet (1/2/3/4/6/7/8/9/10/12)
charcuterie du pays (jambon cuit/cru/saucisse/...) jhelly maison pâté campagnard salades variées pain et beurre *** Choucroute maison Kniddelen au Speck Judd mat Gaardebounen Gebootschten Gromperen *** Tarte Maison Salade de Fruits	charcuterie du pays (jambon cuit/cru/saucisse/...) jhelly maison pâté campagnard cocktail de crevettes saumon fumé fromages divers œufs mimosa salades variées pain et beurre *** Choucroute Maison Kniddelen au Speck Judd mat Gaardebounen Omelette Paysanne Gromperen Kichelcher (galettes) *** Salade de fruits Mousse au chocolat Pâtisserie Maison Tarte Maison
47.50 €	56.50 €





Buffets à thème

<p>Buffet campagnard (1/2/3/4/6/7/8/9/10)</p> <p>Assortiment de charcuterie Salade campagnarde Œufs brouillés au bacon Salade du berger Crudités de la saison</p> <p>Pain et beurre</p> <p>***</p> <p>Mini jarret pané sauce moutarde à l'ancienne Rôti de bœuf cuit en croûte de foin Filet de saumon cuit en écaille de pommes de terre Poitrine de veau farcie Pommes de terre en robe des champs / légumes du marché</p> <p>***</p> <p>Charlotte au chocolat et crème anglaise Tiramisu aux fruits rouges Crème de mangue et menthe sur croquant au chocolat blanc</p> <p>56.50 €</p>	<p>Buffet Globetrotter (1/2/3/4/6/7/9/10/11/12)</p> <p>Christophine au crabe épicé Gazpacho andalous Salade scampis à la menthe fraîche Œufs mimosa Carpaccio de bœuf Truite fumée Salade de poulet à la coriandre Peperonis farcis à la feta Taboulé</p> <p>***</p> <p>Blanc de Poulet à la citronnelle fraîche Paëlla au poisson Médailon de porc à l'estragon Jambalaya de poulet et de canard Filet de dorade au beurre de citron Nouilles sautées aux légumes Riz cantonais</p> <p>***</p> <p>Mousse de mangue et de menthe à la vanille des Îles Salade de fruits exotiques au lait de coco Crème caramel</p> <p>66.50 €</p>
<p>Buffet Italien (1/3/4/6/7/8/9/10/12)</p> <p>Salade de thon aux olives Tomate Basilic et Mozzarella Salade de Penne au Pesto et Roquette Jambon de Parme au Parmesan Antipasti (Courgette, champignon, poivron, tomate, anchois le tout mariné)</p> <p>***</p> <p>Dos de saumon au thym et olives Fricassé de Poulet aux 2 poivrons et tomate confite Osso bucco milanais Tagliatelles aux olives</p> <p>***</p> <p>Tiramisu Opéra Panna Cotta aux fruits rouges</p> <p>57.50 €</p>	





Les buffets classiques

Le buffet 'bons amis' **(1/2/3/4/6/7/8/9/10/12)**

Saumon belle-vue et saumon mariné au Gewürztraminer
Roastbeef
Œufs à la mousse de crevettes
Tomates farcies à la macédoine de légumes
Salade mexicaine
Salade paysanne
Pain et beurre

Rôti de veau richesse des sous bois
Dos de Cabillaud
Carré de porc aux pleurottes
Accompagnements pommes de terre et légumes

Moelleux au chocolat
Bavarois aux fruits rouges

49.90€

Le buffet 'Prestige' **(1/2/3/4/6/7/8/9/10)**

Brochette de gambas
Carpaccio de bœuf
Tartare aux 2 saumons
Poitrine de dinde grillée
Salade Landaise
Salade Thaï
Salade Exotique
Pain et beurre

Meli- Melo de bœuf et de veau aux morilles
Duo de sole et mousse de homard au champagne
Suprême de volaille au jus de truffes
Accompagnement pommes de terre, riz et légumes

Tiramisu aux pommes ou aux fraises
Corne d'abondance avec glaces mixtes

60.50 €

Le buffet 'Gourmand' (1/2/3/4/6/7/8/9/10/12)

Tomate cerise et mozzarella
Tranché de pâté Riesling
Tartare d'écrevisses
Nid d'avocat et mousse de poulet
Terrine d'oie au calvados

Parmentier de bœuf au jus réduit
Risotto de scampis
Cœur de lotte au vin rouge
Confit de canard
Médailon de porc au camembert
Fricassé de légumes et croquettes

Duo de mousse au chocolat
Tiramisu café et noisettes caramélisées
Salade de fruit du verger
Feuilleté de pommes aromatisé à l'essence de pin

63.00 €

En cas d'intolérance alimentaire nous vous renseignons volontiers sur les allergènes dans les différents plats du buffet choisis.





Formules boissons

Basic à 26.00€ par personne Apéritif : crémant 3 Amuses mixte par personne Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...) Diekirch pils au fût Vin blanc : Le Cabochon - Chardonnay Vin rosé : Pierre Chanau – Bordeaux rosé Vin rouge : La croix de Baya – Bordeaux rouge Café inclus si paiement cash	Vin de bordeaux à 32.00€ par personne Apéritif : crémant 3 Amuses mixte par personne Diekirch et Hoegarden au fût Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...) Vin blanc : Entre deux mers – Bordeaux blanc Vin rosé : La rose gravière – Bordeaux rosé Vin rouge : Château Dubois – Bordeaux rouge Café inclus si paiement cash
Vin chilien à 29.00€ par personne Apéritif : une coupe de crémant 3 Amuses mixte par personne Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...) Diekirch et Hoegarden au fût Vin blanc : Chardonnay chilien Vin rouge : Cabernet Sauvignon chilien Café inclus si paiement cash	Vins luxembourgeois à 36.00€ par personne Crémant à volonté 3 Amuses mixte par personne Softs (Eaux, jus, Coca-cola, ...) Diekirch pils au fût Vin blanc Riesling premier cru Caves Bastian Vin rosé Pinot Gris de Gris Caves Bastian Vin rouge Pinot Noir Rouge Caves Bastian Café inclus si paiement cash

Les formules de boisson sont valables jusqu'à 1h00

Extension possible : 2h (Prix formule + 3€) ; 3h (Prix formule + 4€) par personne

Canapés

Canapés et zakouski chauds et froids 1,5€ / pièce Toast saumon fumé Toast jambon cuit Toast jambon fumé Toast flétan Feuilleté de viennoise Feuilleté à la mousse de saumon Feuilleté au fromage Feuilleté provençale Mini Pizza	Formule 2,5€ / pièce Feuilleté d'escargots ½ Brioche cocktail crevette Mini petit pain au poulet curry Profiteroles au saumon frais et fumé ½ Brioche au foie gras Pruneaux sec lardés Feuilleté lorrain Beignets de crevettes
SUSHIS 2.50 € / pièce Saumon fumé et avocat Concombre, crevettes SASHIMIS 3.00 € / pièce Thon Saumon frais Flétan Crevettes	VERRINES 3.50€ / pièce Verrine de mousse de homard soufflé Verrine d'écrevisse, cappuccino de truffes Verrine de scampis et émulsion de café Verrine de mousse de foie gras et fleurs de sel Dips 3.00€ / personne Légumes frais avec dips Hérisson fruits et fromages

Pour vos cocktails dinatoires nous pouvons également composer des buffets fingerfood selon vos idées. N'hésitez pas à nous faire part de votre concept soirée.





Formules Fingerfood

Proposition 1 : 43.50€ par personne (1/2/3/4/6/7/8/9/12)

Hérisson de fromage et de fruits
Verrine taboulé à la menthe
Verrine de foie gras émulsion de truffes
Verrine de scampis émulsion de rose
Feuilleté de jambon fromage
Verrine de légumes (dips)
Mousse de homard à la fleur de sel

Brochette de boeuf à l'indienne
Brochette de poulet au sel rose
Brochette de gambas au queues d'écrevisses
Brochette de poulet antillaise
Verrine de mousse de légumes

Sabayon aux fruits
Mousse tiède au chocolat et champagne
Verrine de tiramisu
Mousse au chocolat brun et blanc

Proposition 3 : 39.00€ par personne (1/3/4/6/7/8/9/10/12)

Carpaccio au saumon
Carpaccio de canard
Toast au saumon fumé
Toast au jambon
Pâté Riesling
Mini sandwiches mixtes
Gazpacho de carottes

Brochettes de poulet
Brochettes de boeuf
Quiche lorraine
Mini Pizzas
Brochette de poisson

Mousse au chocolat
Verrine de fruits / verrine de tiramisu

Proposition 4 : 54.00 € par personne (1/2/3/4/6/7/8/9/10/12)

Plateau jambon cru et cuit
Plateau fromage
Miroir tomate mozzarella
Verrine de gazpacho de tomate
Verrine de carpaccio de boeuf
Verrine de mousse de homard soufflé
Verrine d'écrevisses, capuccino de truffes
Verrine de scampis et émulsion de café
Verrine de mousse de foie gras et fleur de sel
Verrine de taboulé à la menthe
Salade de céleri et carottes
Hérissons fruits et fromage
Dips de légumes en verrine

Brochettes mixtes
Scampis
Saumon et pangasius
Boeuf et/ou veau simple ou mixte mariné
Poulet mariné

Verrine de mousse de fruit
Verrine de moelleux au chocolat
Tiramisu classique

Proposition 5 : 52.00 € par personne (1/2/3/4/6/7/8/9/12)

Brochettes tomates mozzarella
Verrine gazpacho tomate
Carpaccio de boeuf en verrine
Verrine de légumes (dips)
Verrine de mousse d'écrevisses et crevettes
Verrine de chèvre aux aïelles
Verrine de foie gras et oignons confits
Feuilleté de viennoise
Toast jambon cru ou cuit

Brochette de scampis au gingembre
Brochette de poulet au curry
Brochette de boeuf thaï
Verrine de boeuf béarnaise
Petit feuilleté de saumon farcis aux champignons et Olives
Cuillère de turbot laqué
Mousse de légumes en verrine

Verrine de moelleux chocolat
Sabayon tiède aux mandarines
Verrine de mousse de fruits rouges
Verrine de mousse chocolat noir et blanc
Brochette de fruits
Verrine de tiramisu

