

LES DÉJEUNERS & DÎNERS

*Cocktails • Catalogue des Plats Gourmands
Menus • Buffets*



CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg

www.casino2000.lu

LES BUFFETS

Servis pour un minimum de 50 personnes

*Supplément de 5 €/pers. facturé pour toute modification
Prix TTC hors frais de location de salle*

Buffet Découverte 22,00 €/pers.

Du Bout des Doigts - Chaud et Froid (1 pièce de chaque par personne)

- Wraps Salade de Thon et Courgette Grillée
- Open Face Mozzarella et Tomate Verte, Pesto Rouge
- Petite Tartelette Tiède Façon Quiche Lorraine (chaud)

Assortiment de Salades

- Salade de Pommes de Terre et Lardons Fumés
- Salade de Taboulé au Poivron Rouge
- Salade de Haricots Blancs et Coriandre Fraîche
- Salade de Pâtes au Basilic et Echalotes

- Diverses Sauces : Tartare, Cocktail, Mayonnaise, Vinaigrette

Desserts

- Salade de Fruits
- Mousse au Chocolat



LES BUFFETS

Servis pour un minimum de 50 personnes

Supplément de 5 €/pers. facturé pour toute modification

Prix TTC hors frais de location de salle

Buffet Gourmand 32,00 €/pers.

Entrées Froides

- Combinaison de Charcuteries et Terrines du Pays, Condiments et Sauce Tartare
- Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan
- Verrine de Tartare de Courgettes et Scampis Marinés aux Epices Tandoori
- Salade de Pommes de Terre et Ciboulette
- Salade de Céleri et Mandarine en Rémoulade
- Salade de Tomates et Billes de Mozzarella
- Salade de Jeunes Pousses
- 6 Sauces et Condiments

Plats Chauds

- Demi-Suprême de Pintade Façon « Tikka » : Citron Vert et Yaourt (1pc /pers.)
- Riz Basmati aux Amandes Grillées
- Légumes du Moment Sautés au Beurre

Fromages et Desserts

- Fromages Internationaux (5 variétés) et Pain aux Noix
- Entremet aux Trois Chocolats
- Creamcheese au Citron et sa Gelée Limoncello
- Gaspacho de Fruits Rouges et Exotiques
- Tarte de Saison



LES BUFFETS

Servis pour un minimum de 50 personnes

Supplément de 5 €/pers. facturé pour toute modification

Prix TTC hors frais de location de salle

Buffet Fraîcheur 42,00 €/pers.

Entrées Froides

- Faux-Filet Mariné au Miel et Herbes de Provence, Cuit Doucement
- Duo de Jambon Cru et Cuit, Garniture Classique
- Verrine de Crevettes et Ananas en Rémoulade
- Filet de Bar en Escabèche Rôti et Servi Froid
- Saumon Fumé et Citron Vert
- Verrine de Caviar d'Aubergines et Crème Fouettée
- Salade de Pois Chiches à la Coriandre
- Salade de Risoni et Noix en Vinaigrette
- Salade de Céleri et Mandarine
- Salade Russe
- Assortiment de Sauces et Condiments

Plats Chauds

- Mignon de Veau et Volaille « Vallée d'Auge » Flambé à l'Armagnac
- Duo de Légumes Garnis selon la Saison
- Stick de Polenta à la Tapenade d'Artichauts

Fromages et Desserts

- Comté et Confiture de Cerises Noires, Salade Verte
- Crème Catalane
- Pavlova aux Fruits de la Forêt
- Tartelette Intensément Café
- Dacquoise Noisette et sa Crème Ivoire-Mangue
- Mousse Chocolat à la Fève de Tonka, Compotée de Framboises



LES BUFFETS

Servis pour un minimum de 50 personnes

Supplément de 5 €/pers. facturé pour toute modification

Prix TTC hors frais de location de salle

Buffet Prestige 52,00 €/pers.

Entrées Froides

- Verrine de Scampis, Ecrevisses et Tzatziki, Sauce Andalouse
- Demi-Tranche de Foie Gras, Chutney de Figues
- Cœur de Saumon Gravelax selon notre Chef, Citron et Herbes Fraîches
- Faux-Filet Rôti en Croûte de Sel, Cuit Doucement et Tranché Finement
- Maki Sushi Poisson et Légumes, Salade Wakamé (2pc/pers)
- Salade de Pommes de Terre à la Ciboulette
- Salade de Thon et Macédoine de Légumes
- Salade de Betteraves et Echalotes
- Salade de Céleri aux Noix
- Assortiment de Sauces et Condiments

Plats Chauds

- Filet Mignon de Veau aux Morilles
- « Boîte » de Canard Confit à la Patate Douce
- Mini-Cocotte de Légumes à la Truffe
- Cube de Cabillaud au Court-Bouillon, Jus Réduit, Crème et Coquillages

Fromages et Desserts

- Miroir de notre Maître Fromager de France (8 variétés)
- Panna Cotta Verveine et sa Gelée à l'Eau de Concombre et Citron Vert
- Eclair à la Pomme et sa Crème de Noisettes
- Crèmeux Dulcey aux Eclats de Sablé, Compotée de Fruits Tropicaux
- Crème Mascarpone à la Vanille et Violette sur son Lit de Cassis
- Douceur à la Menthe et son Perlé de Fraises



*Ce buffet peut être proposé en walking dinner

LES MENUS

Tout changement au niveau des menus sélectionnés après signature du contrat entraînera un supplément de 4 €/pers.

Prix TTC hors frais de location de salle

Saveur, Plaisir, Gourmand

Menu Saveur (3 plats) 25,00 €/pers.

- Terrine de Saumon aux Fines Herbes, Salade Waldorf
Tartine d'Artichaut, Vinaigrette de Cidre
- Suprême de Volaille et son Champignon Farci
Duchesse de Pommes de Terre
- Biscuit Façon Forêt Noire, Ganache Montée Valrhona Pur Caraïbes
Crème Intensément Vanille et Griottes

Menu Plaisir (4 plats) 37,00 €/pers.

- Cocktail de Crevettes Roses et Tranche d'Ananas
Condiment de Maïs, Gouttelettes de Poivron Rouge
- Velouté de Cèpes
- Carré de Veau Gratiné à la Chapelure de Pignons de Pin
Sauce Crémeuse Cognac, Bavarois de Pommes de Terre, Légumes de Saison
- Panna Cotta à la Gelée de Fruits Rouges
et son Financier Combava

Menu Plaisir (5 plats) 52,00 €/pers.

- Déclinaison de Saumon :
Fumé au Mascarpone, Mariné au Vinaigre de Framboises et Rillettes à l'Estragon
Pousses de Betterave Red Chard, Pain Polaire
- Crème de Cèpes
Toasts au Beurre de Cèpes
- Filet de Bar Rôti, Tian de Légumes au Thym
Beurre Blanc au Safran
- Pièce de Bœuf Black Angus Poêlée et Gratinée à la Diable
Galette de Pommes de Terre, Sauce Bordelaise au Vin Rouge et Poivre Noir
- Mousse de Spéculoos et son Crumble
Mini Gaufre et sa Poire Pochée au Sirop



LES DÉJEUNERS & DÎNERS / ASSIS

Prix TTC hors frais de location de salle

Catalogue des Plats Gourmands

Entrées Froides

- **Marbré d'Oie aux Petits Oignons, Moelleux d'Aubergine** et Raisins Blancs, Tomatade, Vinaigrette à l'Huile de Noix 6,00 €
- **Cocktail de Crevettes Roses et Tranche d'Ananas** Condiment de Maïs, Gouttelettes de Poivron Rouge 6,50 €
- **Terrine de Saumon aux Fines Herbes, Salade Waldorf** Tartine d'Artichaut, Vinaigrette de Cidre 6,50 €
- **Pétales de Tomates, Mozzarella di Buffala** Vinaigre de Modène, Pesto Frais, Toast à l'Huile d'Olive 7,00 €
- **Salade de Lentilles au Vinaigre de Xérès** Œuf Poché Tiède, Jambon Cru Séché 12 Mois, Sauce Meurette 7,00 €
- **Bavarois de Poivron et son Jambon Cuit Braisé au Miel** Salpicon de Courgette en Brunoise et Ricotta Parfumée à la Coriandre Légumes Verts Croquants 8,00 €
- **Carpaccio de Bœuf Rectiligne** Tartare de Légumes Confits et Olives Noires, Tuile de Parmesan Vinaigrette au Basilic 9,00 €
- **Taboulé de Boulgour et Menthe Fraîche** Brochette de Scampis au Citron Vert, Emulsion de Sauce Vierge 10,00 €
- **Déclinaison de Saumon :** Fumé au Mascarpone, Mariné au Vinaigre de Framboise Rillettes à l'Estragon, Pousses de Betterave Red Chard, Pain Polaire 11,00 €
- **Foie Gras de Canard, Gelée au Porto** Confiture d'Abricots, Brioche Tiède 14,00 €

Soupes

- **Crème de Céleri** Compote de Pommes Caramélisées 5,00 €
- **Consommé de Bœuf et Pommes de Terre** Crevettes Roses et Oignons Fanés 5,00 €
- **Pot-au-Feu de Légumes** Petite Brochette d'Agneau Rôti 6,00 €
- **Cappuccino de Homard** Nuage de Chantilly 6,00 €



LES DÉJEUNERS & DÎNERS / ASSIS

Prix TTC hors frais de location de salle

Catalogue des Plats Gourmands

Entrées Chaudes & Poissons

- **Flan de Champignons de Paris au Persil,** 10,00 €
Réduction de Vin Blanc Crémé,
Dentelle de Pain de Campagne Grillé au Beurre et Fines Herbes,
Poêlée de Champignons
- **Filet de Bar Rôti, Tian de Légumes au Thym,** 12,00 €
Beurre Blanc au Safran
- **Cannelloni de Sandre, Ricotta au Basilic,** 14,00 €
Compotée de Tomates aux Oignons, Sauce Porquerollaise
- **Nage de Homard et Filet de Rouget,** 20,00 €
Poêlée de Fenouil et Poireau à l'Aigre-Douce, Sauce Américaine,
Toast au Beurre d'Estragon

Viandes

- **Suprême de Poulet Façon Jambalaya,** 10,00 €
Garni d'une Farce Fine de Gambas,
Riz Pilaf au Jambon Cuit et Tomates
- **Filet de Pintade Rôtie,** 12,00 €
Champignon en Duchesse de Pommes de Terre,
Tranche de Courgette Poêlée, Sauce au Poivre
- **Magret de Canard Rôti, Quartiers de Pomme,** 13,00 €
Mousseline de Carotte, Gastrique au Miel
- **Pièce de Bœuf Black Angus Poêlée** 16,00 €
et Gratinée à la Diable, Galette de Pommes de Terre,
Sauce Bordelaise au Vin Rouge et Poivre Noir
- **Coussinet de Veau Gratiné Légèrement** 18,00 €
à la Chapelure de Pignons de Pin, Sauce Coco-Curry,
Crémeux de Pommes de Terre, Légumes de Saison
- **Duo de Filet de Veau et Bœuf aux deux Sauces,** 20,00 €
Crème au Cognac et Porto Rouge, Mini Gratin de Pommes de
Terre, Demi-Champignon Rôti et Légume Garni
- **Filet de Bœuf au Pesto et Parmesan,** 20,00 €
Sauce au Vin Rouge, Pomme de Terre Garnie,
Légumes de Saison
- **Carré de Veau Lardé de Filet de Dinde et Sauge,** 20,00 €
Gratin de Macaroni à l'Emmental, quelques Légumes Rôtis,
Sauce Crémée



LES DÉJEUNERS & DÎNERS / ASSIS

Prix TTC hors frais de location de salle

Catalogue des Plats Gourmands

Fromages

- Trois Fromages Affinés, Fusette Rustique 6,00 €

Desserts

- Coupe de Glaces et Sorbets à Composer
Coulis de Fruits, Chantilly et sa Crêpe Dentelle 5,00 €
- Carpaccio d'Ananas «Ti'Punch»,
Baba et sa Crème Fouettée à la Vanille 5,00 €
- Mousse de Spéculoos et son Crumble,
Mini Gaufre et sa Poire Pochée au Sirop 6,00 €
- Panna Cotta à la Gelée de Fruits Rouges
et son Financier Combava 6,00 €
- Crèmeux Gianduja, Eclats de Noisettes Caramélisées,
Crème Fouettée à l'Érable 6,00 €
- Biscuit Façon Forêt Noire,
Ganache Montée Valrhona Pur Caraïbe
Crème Intensément Vanille et Griottes 7,00 €
- Croustillant aux Noisettes, Crème Exotique Onctueuse
Brunoise de Mangue et sa Chantilly Chocolat 7,00 €
- Assiette Gourmande :
Mousse au Chocolat, Tartelette Citron Meringuée, Brownie,
Moelleux Pistache-Griotte 7,00 €
- Sablé Breton au Beurre Salé
Creamcheese Limoncello et Framboises 8,00 €



LES DÉJEUNERS & DÎNERS / ASSIS

Prix TTC hors frais de location de salle

Imagination Gourmande

Gâteau - la part 6,00 €

- Mousse/Crème Légère
Un seul parfum au choix : chocolat, citron, fraise, fruits de la passion, tiramisu, caramel, poire, spéculoos

Sorbet - servi en verre 3,00 €

- Citron Vert & Vodka
- Framboise & Eau-de-Vie
- Pomme Verte & Calvados
- Cerise & Crémant
- Mirabelle & Eau-de-Vie
- Mandarine & Crémant
- Mangue & Crémant

Mignardises 1 pièce 1,50 €

Pièce Montée 7,00 €/pers.

- Minimum 50 personnes
- Choux à la Crème (3 choux/personne)
- Un seul parfum au choix : vanille, café, kirsch, Grand-Marnier

Pour toute pâtisserie commandée à l'extérieur (et uniquement auprès de professionnels), les frais de découpe et service en salle s'élèvent à 1,50 € par pers. Les parts de gâteaux qui ne seront pas consommées lors de la manifestation seront détruites.

