

LES DRINKS & COCKTAILS

*Forfaits Apéritifs • Forfaits Vins
Open Bar • La Cave*



CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg

www.casino2000.lu

LES FORFAITS

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Apéritif

Forfait Crémant

- Crémant
- Bière Pression
- Jus d'Orange
- Softs
- Eaux Minérales
- Mélange Salé

Base 1/2 heure de service : 7,00 €/pers.

Base 1 heure de service : 12,00 €/pers.

Base 1 heure 30 de service : 17,00 €/pers.

Forfait Champagne

- Champagne
- Bière Pression
- Jus d'Orange
- Softs
- Eaux Minérales
- Mélange Salé

Base 1/2 heure de service : 14,00 €/pers.

Base 1 heure de service : 26,00 €/pers.



PIECES COCKTAILS

Servis pour un minimum de 30 pièces par sorte
Prix TTC hors frais de location de salle

Canapés

Canapés Froids 1,50 €/pièce

- Mini Mauricette Garnie
- Mini Blini au Saumon Fumé
- Cornet Bavarois d'Aubergines et Feta
- Mini Tartelette Crémée au Thon et Epices
- Salade de Poulet-Curry en Mini Club
- Macaron au Foie Gras
- Petit Pain au Magret Fumé et Tapenade de Poivrons
- Mini Sablé au Tartare de Concombre et Crème d'Anchois

Canapés Chauds 2,00 €/pièce

- Mini Croque Emmental, Comté et Jambon Cuit
- Brochette de Poulet aux Epices Douces
- Croquette de Morue
- Queue de Scampi à l'Aigre-Douce
- Mini Bouchée aux Escargots et Beurre d'Herbes
- Mini Vol-au-Vent
- Assortiment de Mini Tatins
- Verrine de Crème Dubarry

Canapés Sucrés 1,50 €/pièce

- Mini Donut's Fourrés
(Chocolat, Noisette, Fraise)
- Cône Vanille-Fraise Façon Glacier
- Tartelette Pistache-Framboises
- Assortiment de Petits Choux
(Mojito, Citron-Basilic, Chocolat-Framboise, Carambar)
- Financier Fruité



PIECES COCKTAILS

* A partir de 10 personnes

** A partir de 50 personnes

Prix TTC hors frais de location de salle

Dégustations

Dégustations Froides 3,00 €/pièce *

- Tartare de Concombre et Scampis Marinés
aux Epices Tandoori, Ecume aux Fruits de la Passion
- Cube de Foie Gras de Canard Enrobé d'Arachides,
Confiture de Figs et Petite Mauricette
- Saumon Mariné au Vinaigre de Riz,
Tranche de Courgette Grillée, Petite Salade de Wakamé
- Bouchon de Chèvre Frais
sur Tapenade d'Olives Noires et Compote d'Artichaut

Dégustations Chaudes 3,50 €/pièce *

- Carpaccio de Fenouil au Citron Vert,
Cubes de Mangue et Ananas, Suprême de Caille Rôti
- Huître Gratinée à l'Eclat de Parmesan,
Julienne de Légumes Confits
- Saint-Jacques Snackée au Noilly Prat,
Purée de Pommes de Terre Violette, Crème de Homard
- Cromesquis de Cèpes aux Lentins de Chêne,
Fondue de Tomate, Crème Douce

Dégustations Sucrées 2,50 €/pièce *

- Mini Clubs Sandwiches - Parfums Assortis
Chocolat Gianduja, Mangue-Passion, Pistache-Fruits Rouges
- Cheesecake à la Fraise
et ses Eclats de Sablé
- Mini Cup-Cake Façon «Tarte»
Citron Meringué, Fraises, Pommes Crumble
- Crème Caramel au Beurre Salé,
Brunoise de Pommes, Crumble Spéculoos

Offres Spéciales 12,00 € les 10 pièces**

- Forfait Canapés au Choix du Chef
4 Canapés Froids
4 Canapés Chauds
2 Réductions Sucrées
- Pain Surprise (70,00 € les 70 pièces)
- Bar à Sushi (À partir de 1,80 €/pièce)



LES FORFAITS

Les eaux minérales et un café sont inclus dans chaque forfait vin

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins

Forfait à 10,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Sauvignon Luc Pirlet
ou ROUGE : Château Lamothe Gaillard, Bordeaux

Forfait à 15,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Pinot Blanc, Côtes de Remich
ou Chardonnay, Luc Pirlet
- 30 cl ROUGE : Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet
ou Château de Lisennes, Bordeaux

Forfait à 19,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Pinot Gris, Wormelange Nussbaum, Caves Bernard Massard
ou Chardonnay Terret de la Chevalière Laroche
- 30 cl ROUGE : Pierre Amadieu, Côtes du Rhône, Roulepierre
ou Château La Garance, Graves

Forfait à 24,00 €/pers.

- 30 cl BLANC : Petit Chablis, La Chablisienne
ou Pinot Blanc, Bech-Macher Roetschelt, Caves Gales
- 30 cl ROUGE : Comtesse Malet Roquefort, Bordeaux
ou Montepulciano Zaccagnini d'Abruzzo



LES FORFAITS

Prix TTC hors frais de location de salle

Forfait uniquement valable après le service du repas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Open Bar

Forfait 1 Base 4 heures de service 6,00 €/pers.

- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas

Forfait 2 Base 4 heures de service 9,00 €/pers.

- Bière Pression
- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas

Forfait 3 Base 4 heures de service 14,00 €/pers.

- Crémant
- Bière Pression
- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas

Forfait 4 Base 4 heures de service 21,00 €/pers.

- Vins
- Crémant
- Bière Pression
- Eaux
- Jus de Fruits
- Sodas



LA CAVE

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins

Rosés (France)

- Côtes de Thongue, Domaine Montrose
- La Promenade, Côtes de Provence
- Bandol, Domaine du Cagueloup

Btle

- 22,00 €
- 23,00 €
- 52,00 €

Blancs (Luxembourg)

RIESLING

- Remich Primerberg, Grand Premier Cru, Caves Gales
- Schengen Markusberg, Grand Premier Cru, Caves Legill

- 29,00 €
- 27,00 €

PINOT BLANC

- Pinot Blanc, Côtes de Remich
- Bech-Macher Roetschelt, Grand Premier Cru, Caves Gales
- Remich Goldberg, Grand Premier Cru, Domaines Bastian
- Grevenmacher Fels, Clos des Rochers, Caves B. Massard

- 22,00 €
- 27,00 €
- 30,00 €
- 30,00 €

PINOT GRIS

- Wellenstein Foulschette, Grand Premier Cru, Caves Gales
- Wormeldange Nussbaum, Clos des Rochers, Caves B. Massard
- Art et Vin Wellenstein Foulschette, Domaines Vinsmoselle
- Bech-Macher Gottesgôf, Sélection CASINO 2000, Caves Bentz

- 29,00 €
- 30,00 €
- 35,00 €
- 36,00 €

Blancs (France)

- LANGUEDOC: Chardonnay, Luc Pirllet Fût de Chêne
- BOURGOGNE: Petit Chablis, La Chablisienne
- CÔTES DU RHÔNE: Durieu

- 20,00 €
- 31,00 €
- 38,00 €

MOELLEUX

- ALSACE: Gewürztraminer, Dopff au Moulin
- LOIRE: Coteaux de L'Aubance
Coteaux du Layon

- 36,00 €
- 39,00 €
- 54,00 €

Blancs (Italie)

- Chardonnay Santi I Piovi Venezia

- 22,00 €



LA CAVE

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins

Rouges (France)

BORDEAUX

- Château Anniche, 1^{ères} Côtes de Bordeaux
- Château de la Garance, Graves
- Château Tour Baladoz, Grand Cru Classé, Saint-Émilion

BOURGOGNE

- Santenay 1er Cru «Maladières», Girardin

CÔTES DU RHÔNE

- Gigondas Pierre Amadiou, Romane-Machotte
- Crozes Hermitage, Chapoutier

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet
- Mas de la Barben, L'Improviste
- La Ballade des Lézards, Domaine Montrose

LOIRE

- Saint Nicolas de Bourgueil, Francis Jamet
- Saumur Champigny, Domaine de Ruault

PROVENCE

- Bailli de Provence
- Bandol, Domaine du Cagueloup

Rouge (Australie)

- Cabernet Shiraz, Carson's

Rouge (Italie)

- Montepulciano d'Abruzzo Pasetti Fonteromana

Btle

25,00 €

29,00 €

56,00 €

61,00 €

39,00 €

48,00 €

21,00 €

22,00 €

29,00 €

30,00 €

30,00 €

24,00 €

55,00 €

20,00 €

30,00 €



DRINKS & SOFTS DRINKS

Prix TTC hors frais de location de salle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Bulles, Sans Alcool, Bière

Champagnes

De Venoge Cordon Bleu, Sélection CASINO 2000	57,50 €
Laurent Perrier Brut Rosé	92,00 €

Crémants

Poll Fabaire, Domaines Vinsmoselle	28,50 €
Cuvée de l'Écusson, Caves B. Massard	28,50 €
Private Cuvée, Domaines Gales	28,50 €

Sans Alcool

Viva, Rosport (25 cl)	2,50 €
Viva (1L)	6,00 €
Rosport Blue (1L)	6,50 €
Jus de Fruits (20 cl)	2,50 €
Jus de Fruits (1L)	5,00 €
Softs (20 cl)	2,50 €
Coca-Cola (1L)	5,00 €
Café ou Thé	2,00 €

Bières

Bofferding Pression	3,30 €
Fût de Bière (30 L)	260,00 €
Fût de Bière (50 L)	370,00 €

