

Première communion!

-2022-
COMMUNION



NAMUR

ARTISAN DE SAVEURS

— 1863 —

LUXEMBOURG

Chez nous, chez vous? Vos festivités professionnelles ou privées?

Les prestations sur-mesure Namur sont pour vous!

Namur déploie son savoir-faire et savoir-être à travers un service de réception haut de gamme. Son équipe dévouée met tout en oeuvre pour faire de vos fêtes et banquets des instants mémorables et délectables. Personnalisation, écoute et flexibilité sont les maîtres-mots de ses services.

Profitez de votre évènement! Une équipe professionnelle s'occupe de chaque détail. Avec deux salons d'une capacité de 100 et 150 personnes, transformables en un lieu unique accueillant 250 personnes, et une salle intime recevant 60 personnes, tous les espaces NAMUR avec ses terrasses ensoleillées et sa belle cheminée sont agencés pour être conviviaux été comme hiver. Jusqu'à 400 participants peuvent être reçus pour vos conférences dans les locaux Namur.

Un grand parking couvert comprend 180 emplacements.

- POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS -
contactez Loïc au 43 69 23-418, Patric au 43 69 23-420 du service banquet
ou banquet@namur.lu



Les apéritifs traditionnels

LE HÉRISSON PIQUÉ

Pamplemousse **41,70 €** 40 pièces
Ananas **83,00 €** 80 pièces

Fraise, jambon, basilic, mozzarella
Melon, chorizo
Saumon, ananas
Scampis, concombre citronné
Comté, raisins
Œuf de caille, courgette



L'ASSORTIMENT DE LÉGUMES CRUS ET SAUCES AU CHOIX

(présenté dans un panier
en osier garni de feuilles de chou)

35,00 € 40pièces
49,00 € 60pièces
62,50 € 80 pièces

Carottes - Céleri branche - Radis - Chou-fleur
Concombre - Fenouil - Tomates cerises
Sauces : cocktail, fromage blanc-ciboulette.



Les apéritifs traditionnels

LES CANAPÉS *

assortiment maison
24,80 € boîte 16 pièces

Saumon fumé, Thon
ciboulette Crevette curry,
Pâté Riesling Jambon cuit,
Coppa Asperges pomme



LES CANAPÉS PRESTIGE *

2,20 € / pièce

Nougat de homard
Spirale de saumon et flétan fumés
Financier truffe
Tête de moine
Médaillon foie gras
Bavarois cèpes



* à partir de 40 pièces, choix personnalisé possible, min. 5 pièces par sorte.

Les apéritifs traditionnels



LES SANDWICHS APÉRITIF *

assortiment maison

20,20 € boîte 10 pièces

Crevettes cocktail mayonnaise - Saumon fumé
Thon ciboulette - Jambon cru - Poulet curry
Jambon cuit, fromage - Rosette de Lyon
œuf mimosa - Tomate mozzarella / pistou - Brie.



LES BOUCHÉES CHAUDES *

assortiment maison

23,50 € boîte 16 pièces

Quiche lorraine, Quiche oignons,
Ramequin fromage, Pizza, Poche
saumon, Poulet chorizo, Pâté chaud,
Pétoncle tomatade

* à partir de 40 pièces, choix personnalisé possible, min. 5 pièces par sorte.

Les pains surprises

LE PAIN SURPRISE RUSTIQUE

taille unique

54,30 € 42 pièces

Pâté de campagne - Jambon cru
Jambon cuit - Rosette de Lyon
Brie - édam - Saumon fumé.



Les pains surprises



LE PAIN SURPRISE NORDIQUE

(pain suédois) taille unique
61,80 € 40 pièces

Saumon fumé - Thon - Truite fumée
 Flétan fumé - œufs de lompe.

LE PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

taille unique
67,60 € 60 pièces 

Courgette - Carotte cumin
 Tomate basilic - Aubergine Olive.



Le fingerfood

MINI WRAPS

22,50 € boîte 15 pièces

Saumon fumé, Jambon cru
 Crudités.



LES BROCHETTES COCKTAIL

(min. 5 pièces par garniture
 ou assortiment maison)

1,50 € / pièce

Beignet de scampi - Canard pêche
 Saumon au pesto- Saint-Jacques en kadaïf
 Poulet au caramel à l'orange - Artichaut
 tomate - Veau au vinaigre balsamique
 Agneau à la provençale.

Le fingerfood

LES VERRINES COCKTAIL

33,50 € boîte 12 pièces

Mousse d'avocat et scampis persillées -
Gaspacho de tomate cerise et jambon -
Serrano et mousse de mozzarella -
Coulis de betterave, chorizo et petits
pois - Rillette de saumon et courgettes
marinées - Crème de moutarde, œuf de
caille, ciboulette - Tartare de légumes
marinés et pain croquant

NOUVELLES
RECETTES!



Le fingerfood

LES CUEILLÈRES

33,50 € boîte 12 pièces

Tartare de saumon aux épices -
Chutney mangue et oignon rouge, foie
gras - Panna cotta de canard et basilic
frit - Saint-Jacques marinée au coulis
acide - Rouleau végétarien -
Rouleau de courgette, mousse de
fromage frais et curry



LES TARTINES RUSTIQUES

11,00 € boîte 5 pièces

Bruschetta burrata, tomate poêlée et ail rôti
Rillette aux 2 saumons
Tartine de légumes croquants et guacamole
Tartine à la ricotta, jambon Serrano et
herbes fraîches
Bruschetta tartare de scampis exotique



Les pâtés

LES « PÂTÉS AU RIESLING »

Mini-tranche **1,70 €**
 Tranche pâté au riesling **4,00 €**
 Tranche Richelieu **5,40 €**

Pâté mini classique **4,10 €**
 Pâté baguette **8,50 €**



Le foie gras



FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL NAMUR

Tranche **9,40 €** (± 50 g)
 Terrine de 125 g **24,00 €**
 Terrine de 250 g **47,00 €**
 Terrine de 500 g **87,10 €**

Les glaces prestige

12 pers. **80,00€** 15 pers. **101,00€** 18 pers. **120,50€**



CIGARETTES GLACÉES

Vanille, fraise, moka, pistache, chocolat.

Min. 25 pièces.

2,20€ / pièce



AGNEAU PASCAL

Panaché de crème glacées et sorbets.

min.12 pers.

Les glaces individuelles



VERRINES GLACÉES

Mélange de sorbets et glaces.

À partir de 10 pièces.

(minimum 5 par parfum).

2,00€ / pièce



GODETS SORBETS ET GLACES

Godet 130 ml **410€ / pièce**

Godet cassata 130 ml **4,70€ / pièce**

Le Bamkuch



SPÉCIALITÉ
DE NOTRE
MAISON

BAMKUCH TRADITIONNEL

montant communion
cake-biscuit,
rondelle 8 à 10 pers.

LE BAMKUCH 31,50 € / la rondelle,
différents montants possibles



CLOCHER

Bamkuch de 6 rondelles et
portant en croquant
230 € / 30-40 pers.
Poupée incluse

Les gâteaux de fêtes

BIBLE

Biscuit aux amandes garni
de crème au beurre ou de crème tropézienne, au choix.
Personnalisation du nom et de la date possible.
7,20 € / pers. (à partir de 15 pers.)



CHAPELLE EN CROQUEMBOUCHE

Chapelle en croquant et poupée 77,90 € :
1,85€ / choux
min. 20 pers.



Les gâteaux de fêtes

LES PIÈCES MONTÉES "MODERNES" ET LES GÂTEAUX DE FÊTES

(min. 20 personnes) **12,50 €** / pers.

Le gâteau se compose au choix de : Génoise crème au beurre
ou crème mousseline au choix
Marbré / Truffelcake

Les gâteaux peuvent recevoir plusieurs options de finalisation
et varient selon le nombre de personnes (p. ex. 2 étages **± 25 pers.**
3 étages **± 50 pers.** / max. 4 étages).



PLUSIEURS
OPTIONS DE
FINALISATION



