



BROCHURE BANQUET 2020



ESPACE NAMUR

2, Rue De Bitbourg / L – 1273
Luxembourg
F : 42 05 20

Event Manager
Muller Patric T: 43 69 23 420
Piccin Loïc T: 43 69 23 418

banquet@namur.lu



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.

Les prix indiqués dans cette brochure sont TTC



FOOD & DRINK

L'Apéritif

Les boissons

*Les forfaits sont consentis pour une durée maximale de **1h30**. Au-delà nous continuerons le service des boissons, celles-ci seront alors comptabilisées en supplément pour une facturation « à la consommation »*

Forfait « crémant n° 1 »

Crémant Kox
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Prix : 13 € par personne

Forfait « crémant n° 2 »

Crémant Mathes Prestige Brut
Ou
Crémant B. Massard Millésimé
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Prix : 18 € par personne

Forfait « champagne n°1 »

Champagne Legras Noël
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Prix : 20 € par personne

Forfait « champagne n°2 »

Champagne Bouché Père & Fils
Ou
Crémant Hartmann, Luxembourg
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Prix : 25 € par personne

Formule « à la consommation »

*Consultez la carte des boissons et faites vos choix.
(Cf carte des boissons page 25 à 28)*

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

Forfait « soft »

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

Prix : 06,50 € par personne

Le Traiteur

Détails de notre gamme finger food : www.namur.lu

Remise en température nécessaire*

Formule 2

1 Canapé Classique
1 Mini Wrap

2 Bouchées chaudes*

Prix : 5.50 € par personne

Formule 4

2 Canapés classiques
1 Tomate « pomme d'amour »
1 Cuillère cocktail

1 Bouchée chaude*

Prix : 08,50 par personne



Formule 1

2 Canapés Classiques
2 Sacristains à l'emmental*

Prix : 4 € par personne

Formule 3

1 Canapé Classique
1 Sandwich cocktail
2 Bouchées chaudes*

1 Nem aux légumes sauce Spicy*

Prix : 7.50 € par personne

En complément

Panier de légumes crus aux deux sauces
40 pièces 34 €

Sauce cocktail, remoulade ou fromage blanc - ciboulette

Petit panier de légumes (table cocktail)

15€(2 sauces) 12€(1 sauce)

- Hérisson de brochettes salées (assortiment froid)
40 pièces 40.50€

- Pain surprise rustique
42 pièces 52.70€

- Pain surprise végétalien
60 pièces 65.60€

- Pain surprise nordique
40 pièces 60,00 €

Formule 5

2 Canapés prestiges
2 Toasts Nordiques
1 Cuillère cocktail

1 Brochette chaude*

Prix : 11 € par personne



Walking

Les boissons

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 »

Forfait « vins et champagne n°1 »

Champagne Legras Noël
Vin Blanc
Chardonnay, Orquestra, Espagne
Vin Rouge
Barbera, Terre Di Amadeï, Italie
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Café-thé (sur demande)

Prix : 22 € par personne

Forfait « vins et champagne n°2 »

Champagne Bouché Père & Fils
Ou
Crémant Hartmann, Luxembourg
Vin Blanc
Chardonnay, Villa Blanche Calmel & Joseph
France Vin Rouge
Banda Azul, Rioja, Espagne
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Café-thé (sur demande)

Prix : 27 € par personne

Forfait « vins et crémant n° 1 »

Crémant Kox
Vin Blanc
Chardonnay, Orquestra, Espagne
Vin Rouge
Barbera, Terre Di Amadeï, Italie
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Café-thé (sur demande)

Prix : 15.50 € par personne

Forfait « vins et crémant n° 2 »

Crémant Mathes Prestige Brut
Ou
Crémant B. Massard Millésimé
Vin Blanc
Chardonnay, Villa Blanche Calmel & Joseph
France Vin Rouge
Banda Azul, Rioja, Espagne
Bière Bofferding
Jus d'orange
Eau minérale plate et gazeuse

Café-thé (sur demande)

Prix : 20 € par personne

Forfait « soft »

Eau minérale plate et gazeuse
Jus d'orange
Coca-Cola
Café/Thé
Prix : 8€ par personne

Formule « à la consommation »

Consultez la carte des boissons
(Cf carte des boissons page 25 à page 28)
Vous pouvez aussi apporter votre vin, un droit de bouchon de 15,00 € ttc, par bouteille de 75cl, vous sera demandé.



Les options de boissons

Personnalisation de votre forfait

Modification 1 vin = prix du forfait + 1 supplément

Modification 2 vins = prix du forfait + 1 supplément + 1/2 supplément pour le second remplacement

Supplément de 3€

Vins rouges

Château le clos du Notaire, côtes de Bourg, France

Côtes du Rhône, Krier, France

Banda Azul, Rioja, Espagne

Vins blancs

Chardonnay, Villa Blanche Calmel & Joseph France

Pinot Gris, Premier Cru, Mathis Bastian, Luxembourg

Pinot Blanc, Grand Premier Cru B. Massard, Luxembourg

Supplément de 5 €

Vins rouges

Pinot Noir, Mathis Bastian, Luxembourg

Château Dallau, Bordeaux, France

Crozes-Hermitage « Les Launes », France

Château des Landes Lussac St Emilion, France

Vins blancs

Riesling Gottesgôf, Caves Bentz, Luxembourg

Auxerrois, Mathis Bastian Luxembourg

Pinot Gris, Grand Premier Cru Mathis Bastian, Luxembourg

Pinot Blanc, Clos des Rochers, B. Massard, Luxembourg

Supplément de 9 €

Vins rouges

Si mon père savait, Bernard Magrez, Languedoc Roussillon, France

Château Fontestean, Bordeaux, France

Vins blancs

Chablis Réserve de Vaudon, Joseph Drouhin, France

Riesling Gottesgof Cave Bentz, Luxembourg

D'autres vins peuvent composer votre forfait sur mesure (prix et références sur demande)

Les formules cocktail (assortiment de chaque gamme)

Détails de notre gamme finger food : www.namur.lu

Remise en température nécessaire*

Formule 1/7 pièces

- 1 Canapé
- 1 Toast Nordique
- 1 Sandwich apéritif
- 1 Bouchée chaude*
- 1 Mini bouchée à la reine*
- 1 Brochette chaude*
- 1 Macaron

Prix : 9.5 € ttc par personne

Formule 2/8 pièces(froid)

- 1 Mini wrap
- 1 Toast végétalien
- 2 Sandwichs apéritifs
- 2 Tartines rustiques
- 1 Macaron
- 1 Diminutif

Prix : 13€ par personne



Formule 4/11 pièces

- 1 Brochette froide
- 1 Mini wrap
- 1 Cuillère cocktail
- 1 Verrine cocktail
- 2 Tartines rustiques

- 1 Bouchée chaude*
- Mini nem aux légumes sauce Sweet & Sour*
- 1 Mini samosa curry sauce Spicy*

- 1 Diminutif

- 1 Brochette de fruits au chocolat *

Prix : 19€ par personne

Formule 3/10 pièces

- 2 Canapés
- 1 Cuillère cocktail
- 2 Bagels
- 1 Bouchée chaude*
- 1 Mini croque jambon gratiné*
- 1 Brochette chaude*

- 1 Diminutif
- 1 Verrine sucrée

Prix : 17€ par personne



Formule 5 /12 pièces

- 1 Canapé classique
- 2 Mini wraps sur pique
- 2 Bagels
- 1 Tartine rustique
- 1 Bouchée chaude *
- 2 Mini burger *
- 1 Mini nem aux légumes sauce Sweet & Sour *
- 1 Diminutif
- 1 Choux (3 parfums)

Prix : 19,00 € par personne



Formule 6/12 pièces

- 1 Canapé Prestige
- 1 Tomate « pomme d'amour »
- 1 Bagel
- 1 Tartine rustique
- 1 Verrine cocktail

- 1 Bouchée chaude*
- 1 Mini bouchée à la reine*
- 1 Mini croque saumon gratiné*
- 1 Brochette chaude*

- 1 Diminutif sucré
- 1 Macaron
- 1 Brochette de fruits au chocolat*

Prix : 19,50 € par personne

Formule 7 / 13 pièces

- 1 Canapé classique
- 1 Toast végétalien
- 1 Toast Nordique
- 2 Cuillères cocktails
- 2 Bagels

- 1 Brochette chaude*
- 1 Mini croque saumon gratiné*
- 1 Mini bouchée à la reine*

- 1 Diminutif sucré
- 1 Verrine sucrée

Prix : 22 € par personne



Formule 9/15 pièces

- 1 Canapé classique
- 2 Toast Nordique
- 1 Verrine cocktail
- 1 Bagel
- 1 Cuillères cocktail
- 1 Tomate « pomme d'amour »

- 2 Mini bouchées à la reine*
- 1 Mini nem aux légumes sauce Spicy*
- 1 Samosa au curry sauce sweet & Sour*
- 1 Mini Burger*

- 1 Diminutif
- 1 Sucette gourmande (praline)
- 1 Brochette de fruits au chocolat

Prix : 27 € par personne



Formule 8 / 14 pièces

- 1 Canapé Prestige
- 1 Cuillère
- 1 Bagel
- 1 Sandwich apéritif
- 1 Tartine rustique
- 1 Verrine cocktail
- 1 Toast végétalien

- 1 Samosa au curry sauce sweet & Sour*
- 1 Brochette chaude*
- 2 Mini Burgers*

- 1 Diminutif
- 1 Brochette de fruits au chocolat
- 1 Choux (3 parfums)

Prix : 24,50 € par personne





Les formules walking

Formule Business lunch

(Consommation debout sur tables hautes, couverts, assiettes, verres, au buffet)

Assortiment de salades

Assortiment de tartines rustiques



Plats chauds

(Viande/poisson et garniture de légumes)



Diminutif Namur (réduction de pâtisseries) / Verrines sucrées / Macarons

Sur demande nous pouvons vous communiquer la composition du menu 1 semaine avance
(Choix déterminés par rapport à notre restaurant)

29€ par personne hors boissons

Ou

35€ par personne boissons comprises*

**Eaux minérales, soda, jus, café et vin*

Les boissons sont comprises le temps du repas(1H)

Au-delà, les consommations seront comptabilisées en supplément)





Formule 1

Entrées

Pour commencer

Assortiment de cake tranchés

Lardon et tomate séchées

Thon et poivrons

Fêta – olives

Assortiment de pâté-mini

Volaille et saumon

Les wraps froids

Mini Wrap jambon cru et crudité

Les verrines et cuillères

Velouté de choux fleurs et mousse au curry

Magret de canard et fruits caramélisés

Les réductions chaudes

Assortiment de Mini quiches et bouchées à la reine

Les bagels

Duo de bagels Terre et mer

Les salades

- Salade Italienne

(Légumes grillés, pousses d'épinard, tomates séchées et pignons)

-Salade Paysanne

(Salade frisée, lardon, Roquefort, fromage et œuf dur)



Les cocottes

Navarin de poulet et petits légumes tajine

Gnocchi All'Amatriciana

(Pancetta tomate ail)

Les Desserts

Mousse chocolat, Macaron cassis, Mont Blanc



Prix : 32€ par personne



Formule 2

Entrées

Pour commencer

*Foie gras et pain d'épices
Jambon Ibérique
Houmous, chèvre et olives*

Les verrines et cuillères

*Cappuccino de cèpes
mousse légère et chips de légumes
Saint Jacques et pomme acidulés*

Les crêpes roulées façon Wraps

*Fromage frais, graine de pavot et avocat
Mousse de raifort, zeste de citron et saumon fumé*



Les sandwiches (pain brioché)

*Œuf mimosa
Thon ciboulette
Jambon cru*

Les réductions chaudes

*Brochette de gambas « tempura »
Brochette de polenta et tomate confite
Accras de morue et sa sauce relevée*

Les salades

*Salade Thaï (choux vert et choux rouge, menthe, mangue, carotte, poivron, sauce soja et noix de cajou.)
Salade de poulet croustillant, parmesan, tomate et mozzarella di buffala*

Les cocottes

*Blanquette de saumon
Sauté d'agneau aux abricots
Risotto à la Milanaise*

Les Desserts

*Eclair vanille, Tiramisu,
Tartelette aux fruits, Macaron fraise*

Prix : 38€ par personne

Formule 3



Entrées

Pour commencer

*Mini club Homard
Médailon de volaille et morille
Blinis au saumon et œufs d'Avruga*

Les cuillères et verrines

*Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
Velouté de pois cassés sarriette et mousse de lard*

Le plateau frais

Sushi thon rouge et avocat sauce dip

Les réductions chaudes

*Yakitori de veau caramélisé
Buns farcie viande et légumes*

1 Show cooking « réception » froid ou chaud au choix (voir page 12 à 13)

Les salades

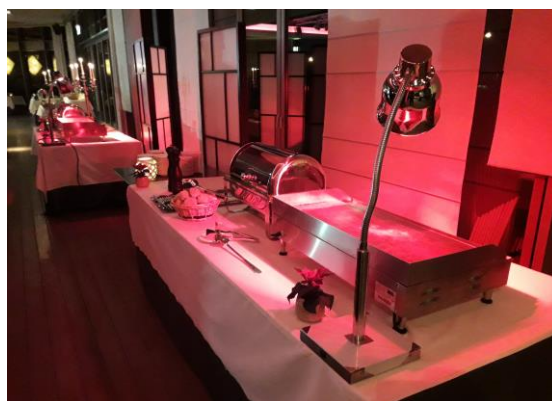
*Buddha bowls (quinoa rouge, courgette, myrtille, choux frisée, graine de courge, patate douce...)
Salade d'écrevisses à la Russe*

Les cocottes

*Mijoté de veau au cumin et pommes de terre fondantes
Matelote safranée Saumon -Saint Jacques aux légumes
Conchiglioni épinard et ricotta*

Plateau de fromages

Accompagné de pain de campagne



Les Desserts

Brochette de fruits au chocolat et noisettes pilées, Mont Blanc, Tiramisu, Verrine glacée à la Vanille Bourbon

Prix : 44€ par personne

Show Cooking « RECEPTION »

Créer votre repas uniquement à partir de buffets Show cooking
ou

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

Réception Froid

- 1) **Bagel** (2 pièces par personne 5 cm)
Montage minute mousse de saumon ou roast-beef, crudités, sauce condiment
Prix par personne : 5€ par personne



- 2) **N° Toast** (2 pièces par personne)
Notre chef préparera vos canapés selon votre envie
Mer : Blinis
Blinis
- Truite fumée / Saumon fumé
Sauce au choix : Crème citronnée/Mousse safranée/ Purée d'avocats
Terre : Pain de mie artisanal,
Toast au foie gras recette Namur
Accompagnement au choix Chutney/ Fleur de sel/ Poivre du moulin
Prix par personne : 6.5€



- 3) **Duo de Gravelax**
Filets de cabillaud et saumon tranchés finement devant vos convives
Marinade, citron vert, menthe, ciboulette
Graine de pavot, sauce moutarde et miel
Accompagnement : Pain, fromage blanc, raifort
Prix par personne : 7.5€



- 4) **Le plateau de fromages**
Nos équipes de service vous proposeront une dégustation de fromages
savoureux accompagnés de pains artisanaux
Détailés en petites pièces ou présenté au buffet
Pain : Noix / Céréales/ Campagne
Prix par personne : 6.5€ buffet



- 5) **Bar à Huîtres** (3 huîtres par personne)
Huîtres « Fines de Claire »
Pain de mie artisanal, beurre ½ sel, citrons et vinaigrette à l'échalote
Prix par personne : 8€ (possibilité Huitre Gillardeaux 13.5€)



- 6) **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, beurre marque Nationale et Gressini
Prix par personnes : 4,50€
Prix par personnes : 9,00 € (possibilité Jambon Pata Negra)





Réception Chaud

1) Namur Burger

(2 pièces par personne/ diamètre 2cm)

Ou

(1 pièce par personne/ diamètre 5cm)

Burger en une bouchée monté à la minute

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

Prix par personne : 5€



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

Saisi quelques secondes, servi encore fumant

- Saint Jacques et chorizo

- Foie Gras, mignonette sel & poivre du moulin

Prix par personne : 8€



3) 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 personne: 4€



4) 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/

- Courgette

- Mix-Légumes

- Pepper rings

Prix par personne : 4€



5) Potage (1 portion par personne)

Soupe Miso, bouillon Japonais, tofu, algues et cibette

Ou

Velouté au choix (potimarron-butternut-choux fleur-Asperges...à définir)

Ou

Bouneschlupp

Prix par personne : 6€





Show Cooking « principal »

Plats Show cooking

- 1) **Gambas**
Pré-Snackées puis flambées remises en température au buffet
Prix par personne : 11.50€
- 2) **St - Jacques**
Saint Jacques pré-snackées, puis poêlées au buffet
Prix par personne : 10.50€
- 3) **Wok Poulet**
Wok de poulet basilic et ciboulette,
Prix par personne : 9€
- 4) **Bœuf**
Fines tranches de Rumsteck marinées à l'ail et au gingembre revenus avec des oignons, persil et basilic.
Prix par personne : 10.50€
- 5) **Blanquette de la Mer**
Mijoté de poissons, petits oignons, crème et aneth
Prix par personne : 9€
- 6) **Canard**
Emincé de canard (tranché minute) à l'orange,
Prix par personne : 8.50€
- 7) **Poulet safran**
Emincé de poulet (tranché minute) au safran,
Prix par personne : 8.50€

*Garnitures d'accompagnement :
en self-service chafing dish ou servi sur
assiette directement avec votre atelier
Showcooking (prix sur demande)*

*Légumes du marché, écrasé de pomme
de terre, gratin de pommes de terre,
gratin de légumes ou lasagne de
légumes, risotto, polenta, pomme de
terre sautées, Grumbeerekiechle ...etc*

Garnitures Showcooking

- 1) **Bar à pâtes**
*Orechiette, Penne, Linguini... Plongés dans un bouillon aux herbes quelques secondes
puis agrémenté d'une sauce au choix Pesto maison, Arbiatta ou encore 3 Fromages*
Prix par personne : 8 €
- 2) **Wok de légumes**
Poivrons, courgettes, pousse de soja, carotte et cocos plats sautés à l'huile de sésame
Prix par personne : 5€
- 3) **Sauté de légumes façon curry**
Citron-lait de coco -carotte, courgette, échalote et patate douce
Prix par personne : 5.5€
- 3) **Risotto**
Risotto crémeux aux cèpes et sa tuile de parmesan
Prix par personne : 6.5€
- 4) **Nouille**
Nouille chinoise sautée
Prix par personne : 5.5€
- 8) **Raclette**
Fromage, pomme de terre grenaille et assortiment de charcuteries, salade verte
Prix par personne : 12,00€

Formule Brunch

Buffet salé



Œufs au plat
Truite fumée (crème raifort, citron et blinis)
Fromage blanc (ail, ciboulette, poivre et sel du moulin)
Planche de charcuteries fines
Plateau de fromages
Salade verte, vinaigrette balsamique

Croquettes (volaille/jambon/champignon)
Assortiment de quiches et croquemonsieur

Mini sandwichs brioches (rosette, thon, mozzarella, poulet curry...)
Mini wrap (jambon/saumon/crudités)

Buffet sucré



Pain, beurre, confiture
Mini viennoiseries & Brioche

Assortiment de tartes
Cake & mousse au chocolat
Pancakes (confiture de fruits rouge)

Compote de pommes
Muesli & Salade de fruits frais



Prix par personne : 29€



Formule BBQ (1 service : salade + grillades puis desserts)

Buffet de salades

Salade Niçoise, haricots, pommes de terre, anchois, olives
Mini pennes, fêta, tomates séchées et olives
Taboulé à la menthe
Coleslaw et raisin de Corinthe
Salade Caprese
Salade grecque (fêta, olive, poivrons...etc)
Assortiment fromages Italien et pain de campagne

Bruschetta de tomate et toasts craquants à la tapenade
Tartare de poissons

Les viandes

Côte de bœuf à la fleur de sel
Bifana (porc mariné paprika citron ail...)

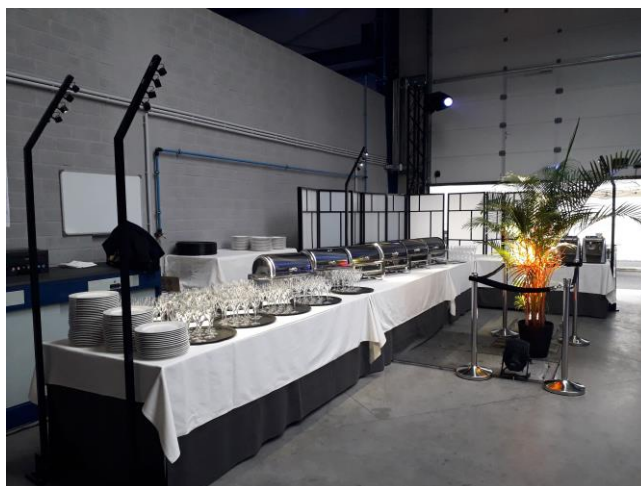
Les poissons

Brochette St Jacques à la citronnelle

Les garnitures

Potatoes french Fries
Risotto provençal

Poêlée de légumes



Les sauces

Sauce froide au poivre
Béarnaise
Mayonnaise maison

Les desserts

Diminutifs, Verrines sucrées, Verrines glacées

Prix par personne : 43€



Vos menus

Les amuses bouches

Gaspacho avocat concombre, crème de fromage frais et ciboulette	2€
Velouté de pois cassé sarriette, mousse de lard, chips de bacon	2€
Velouté de champignons, mousse safranée, graine de pavot	2.5€
Tartare de thon rouge, Quinoa noir, et crème légère au wasabi	3€

Les entrées

Risotto chorizo aux asperges vertes, émulsion de safran	14€
Millefeuille de canard au curry et son bouquet de salade	14€
Salade de cabillaud aux saveurs du moment	16€
Gravelax de saumon sur blinis safrané, mousse citronnée	16€
Sphère de guacamole et jambon Serrano, coulis de petits pois et croquant de parmesan	15€
Millefeuille de foie gras maison sur brioche perdue et chutney de fraises	17€
Fondant de crabe et gambas au yuzu, noix de cajou, billes de mangue et jeunes pousses	18€
Déclinaison de gambas sur lit de ratatouille et sa tuile dentelle	18€
Tartare et Tataki de thon rouge sur toast, salade d'herbes et vinaigrette asiatique	19€
Tartelette du jardin et magret de canard fumé	19€

Végan

🌱 Millefeuille de légumes grillés sur gelée de basilic	14€
🌱 Cannelloni de courgettes, fromage frais, pignons de pins et Espelette	14€
🌱 Salade mesclun et toasts de légumes craquants	14€

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

- Sorbet crème de cassis / Drop de crémant de Luxembourg	05€
- Sorbet Champagne / Drop de Champagne	07€
- Sorbet mangue / Drop de rhum « Diplomatico »	07€

Les plats

Pavé de cabillaud, émulsion de petits pois et cresson, déclinaison de légumes et risotto	17€
Pavé de saumon grillé avec peau, purée de carotte, julienne de Serrano frit et petits légumes du moment	18€
Ballotine de volaille en croute de lard, sauce coriandre et graine de moutarde, polenta au lait de soja et panier de légumes	18€
Pavé de Julienne poché à la citronnelle et écrasé de pomme de Vitelotte à l'huile de noisette, jeunes carottes, émincé de poireau et émulsion au Champagne	19€
Filet de Turbo aux arômes fumés, émulsion de coco sur lit d'asperges vertes, tomate grillées et mousseline de céleri	19€
Roulé de Sole, mousseline de Homard sauce Champagne, purée de carotte, petits légumes glacée et risotto	22€
Mignon de veau truffé, poêlée de légumes et pomme de terre grenaille	24€
Tournedos de canard farci au foie gras et piment d'Espelette, sauce gingembre, millefeuille de pomme de terre et poêlée de légumes	24€
Mignon de veau en croute aux saveurs du sud, caramel de Pinot Noir, pomme Dauphine et déclinaison de légumes	24€
Filet de bœuf Rossini aux pleurotes et écrasé de pomme de terre et petits légumes	25€

Végan

🌱 Déclinaison de légumes façon ratatouille, pomme de terre grenaille et vinaigrette balsamique	15€
🌱 Trilogie de légumes farcis, purée de pomme de terre à la fleur de sel et coulis provençal	15€

Les desserts

Bavaroise framboise, coulis de fruits rouge, boule de glace vanille	7€
Croustillant au chocolat, crème anglaise, boule de glace à la vanille	7€
Palette Namur (1 Verrine glacée, 1 Verrine sucrée, 1 Macaron, 2 Diminutifs)	9.5€
Buffet de desserts Namur	14€

Les Buffets

Buffet froid Prix par personne : 32 € Hors dessert

En livraison : couverts de service en bambou : 20,00 €/40 pers (à confirmer svp)

Livré avec pain de campagne tranché

Buffet froid n°1

Salade Bar

Salade Grecque

Pennas au scampi et pistou

Salade de pommes de terre

Taboulé oriental

Verrines

Crabe, guacamole

Bruschetta artichaut

Cuillères

Crevettes Tzatziki

Cuillère méditerranéenne

Terre et mer

Cakes tranchés au thon

Bagels de Roast beef

Tranche pâté Mini classique

Plateau de charcuteries de pays

Toast de fromage de chèvre

Buffet froid n°3

Salade Bar

Salade Caesar

Salade de quinoa

Salade d'avocat et crevettes marinées

Salade Piémontaise

Verrines

Trilogie de betterave

Velouté de chou-fleur, saumon fumé

Cuillères

Magret de canard, potiron caramélisé

Quinoa, betterave et graines

Terre et mer

Assortiment de Tartines rustiques

Saumon poché et laqué sauce cocktail

Ananas piqués de brochettes froides

Tranche pâté mini volaille

Plateau de fromages

Buffet froid n°2

Salade Bar

Salade Grecque

Salade Coleslaw

Salade de pommes de terre

Salade de quinoa

Verrines

Légumes façon ratatouille, crème et chèvre

Velouté d'asperges au safran

Cuillères

Burger de foie gras, oignons confits, groseille

Opéra de saumon

Terre et Mer

Cakes tranchés aux tomates séchées et lardons

Bagels au Saumon fumé

Opéra de magret de canard

Plateau de fromages

Charcuteries du Luxembourg



Buffet froid n°4

Salade Bar

Feierstangszalat

Salade de figues et fêta

Salade campagnarde

Boulghour à la Libanaise

Verrines

Pannacotta bisque de homard

Cappuccino carotte

Cuillères

St Jacques, pomme acidulée

Carpaccio de boeuf, parmesan huile de truffes

Terre et mer

Assortiment de pâté riesling classique et volaille

Assortiment de Sandwich cocktail briochés

Planche de la mer (Flétan-Truite -Saumon)

Roastbeef et moutarde à l'ancienne

Effeillé de Jambon Serrano



Buffet 1



Les entrées

Le coin des salades

*Salade du pêcheur
Salade de jeunes pousses,
magret fumé, figues et comté
Salade de quinoa, menthe fraîche,
graines, courges et fêta
Salade poulet curry et pois chiche*

Planche de charcuteries marque Nationale

*Terrine campagnarde,
jambon cru et cuit, beurre et condiments*

Le plateau chaud

*Assortiment de mini quiches
Mini burgers
Accras de cabillaud*

Les plats

*Filet de loup de mer, sauce mousseline
Déclinaison de mange tout et asperges vertes
Duo de riz.*

et

*Suprême de volaille,
sauce à la crème et aux champignons
Stick de polenta et poêlée de légumes*

Le dessert

Buffet de desserts Namur



Prix par personne : 45€

Buffet 2

Les entrées

Le coin des salades

Antipasti

Bruschetta avocat et tomate crevette roses

Salade campagnarde

Salade de saumon fumé mangue et quinoa

Taboulé à la Libanaise

Salade de magret fumé et haricots verts

Salade de roquette, noix, betterave et fêta

Planche de la mer

*Saumon fumé, calamar frit,
cocktail de crevettes grises, oignons rouges,
câprons et crème ciboulette*

Le plateau chaud

Scampi frit

Mini Samossa

Gaspacho Andalou



Les plats

Filet de cabillaud au beurre d'aneth

Ecrasé de pommes de terre citronnées

Légumes du marché

Et

Tournedos de bœuf sauce choron

Pommes dauphines revisitées

et déclinaison de légumes

Dessert

Buffet de desserts Namur



Prix par personne : 55€

Buffet 3

Les entrées

*Salade de quinoa noir aux pointes d'asperges
Salade de poulet croustillant
Choux Kale et céleri Waldorf
Feierstengszalat*

*Tuile de nougatine au sésame et foie gras poêlé
Blinis aux oignons confit et magret de canard
Opéra de volaille label rouge
Navette de crabe sauce cocktail
Involtini de légumes au fromage frais*



Le plateau chaud

*Mini Aranchini mozarella
Beignets de légumes sauce rémoulade
Filets de caille caramel de pinot Noir*



Les plats

*Filet de Bar en croute d'herbe
Risotto Acquerello et
Millefeuille de légumes
et
Grenadin de veau façon Wellington
Gratin dauphinois à la noix de Muscade
et déclinaison de légumes oubliés*

Le dessert

Buffet de desserts Namur

Prix par personne : 62€



En complément

A l'occasion de votre événement, nous vous proposons d'offrir aux participants un présent personnalisé (possibilité d'apposer au-dessus des pralines, une plaque en chocolat avec un texte et un logo)

EN OPTION / Réglettes personnalisées

Proposition 1

5 pralines (Noir et Lait) sans alcool
 Surmontées d'une plaque en chocolat
 15cmx3cm
 Logo et inscription au choix
 Veuillez nous faire parvenir un visuel..
 Les images à transférer en .JPG
Cout pour 1 réglette : 9,50 €

Proposition 2

12 pralines (Noir et Lait) sans alcool
 Surmontées d'une plaque en chocolat
 9cmx5.5cm
 Logo et inscription au choix
 Veuillez nous faire parvenir un visuel..
 Les images à transférer en .JPG
Cout pour 1 ballotin : 13€



Pensez à offrir notre Gift Card à vos collaborateurs

Carte cadeau à créditer d'un montant minimum de 30€, valable pour tout achat dans un des nos 8 points de ventes en France et au Luxembourg.

Pour agrémenter vos menus nous vous proposons également

La sélection de fromages

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

**Prix par personne : 5€ service à l'assiette
 7€ service en buffet**

Le café gourmet

*C'est le complément idéal pour accompagner vos cafés
 Assortiment de pralines et petits Fours*

Prix par personne : 3€



Les Boissons

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

Forfait « n°1 »

Vin Rouge
Barbera, Terre Di Amadei, Italie
et
Vin Blanc
Chardonnay, Orquestra, Espagne

Eau minérale plate et gazeuse
Bière Bofferding
Café – Thé

Prix : 19€ par personne

Forfait « n°2 »

Vin Rouge
Banda Azul, Rioja, Espagne
et
Vin Blanc
Chardonnay, Villa Blanche Calmel & Joseph, France

Eau minérale plate et gazeuse
Bière Bofferding
Café – Thé

Prix : 22€ par personne

Forfait « soft »

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

Prix : 07,70€ par personne

Formule « à la consommation »

Consultez la carte des boissons et faites vos choix.
(Cf carte des boissons page 25 à page 28)
Si vous souhaitez apporter vos propres vins,
un droit de bouchon de 15,00 € ttc, par bouteille de
75cl, vous sera demandé.

D'autres vins peuvent composer votre forfait sur mesure (prix et références sur demande)



Les options de boissons

Personnalisation de votre forfait

Modification 1 vin = prix du forfait + 1 supplément*

Modification 2 vins = prix du forfait + 1 supplément + 1/2 supplément pour le second remplacement

Supplément de 3€

Vins rouges

Château le clos du Notaire, côtes de Bourg, France

Côtes du Rhône, Krier, Luxembourg

Banda Azul, Rioja, Espagne

Vins blancs

Chardonnay, Villa Blanche Calmel & Joseph France

Pinot Gris, Premier Cru, Mathis Bastian, Luxembourg

Pinot Blanc, Grand Premier Cru B. Massard, Luxembourg

Supplément de 5 €

Vins rouges

Pinot Noir, Mathis Bastian, Luxembourg

Château Dallau, Bordeaux, France

Crozes-Hermitage « Les Launes », France

Château des Landes Lussac St Emilion, France

Vins blancs

Riesling Gottesgôf, Caves Bentz, Luxembourg

Auxerrois, Mathis Bastian Luxembourg

Pinot Gris, Grand Premier Cru Mathis Bastian, Luxembourg

Pinot Blanc, Clos des Rochers, B. Massard, Luxembourg

Supplément de 9 €

Vins rouges

Si mon père savait, Bernard Magrez, Languedoc Roussillon

Château Fontestean, Bordeaux France

Vins blancs

Chablis Réserve de Vaudon, Joseph Drouhin, France

Riesling Gottesgof Cave Bentz, Luxembourg



Carte des Vins

Crémant et Champagne

	75cl
<i>Crémant Kox, Luxembourg</i>	17€
<i>Bernard Massard, Cuvée de l'écusson, Lux</i>	24€
<i>Bernard Massard, Millésimé, Lux</i>	26€
<i>Crémant Mathes Prestige Brut, Lux</i>	26€
<i>Crémant, Alice Hartmann, Lux</i>	32€



Champagne Legras Noël	30€
Bouché Père & Fils, Champagne	32€
Moët & Chandon, Champagne	47€
Veuve Clicquot, Champagne	51€
Pol Roger, Champagne	56€

Vins Blancs

Luxembourg / Allemagne

Pinot Blanc, Grand Premier cru, B. Massard	18€
Pinot Gris, Premier Cru, Mathis Bastian	21€
Pinot Blanc, Clos des Rochers, Wormeldange Nussbaum	22€
Riesling, Clos des Rochers, Wormeldange Nussbaum	22€
Auxerrois, Mathis Bastian Luxembourg	23€
Riesling Gottesgöf, Caves Bentz,	24€
Pinot Gris, Grand Premier Cru, Mathis Bastian	24€
Chardonnay « Aus Rhodt » Trocken	28€

France

Chardonnay, Villa Blanche Calmel & Joseph France	20€
Saint Veran, Clos des Pierres Brulées	25€
Chablis Réserve de Vaudon, Joseph Drouhin	33€
Chassagne Montrachet, Le village, Joseph Drouhin,	57€
Puligny Montrachet, Joseph Drouhin, France	60€

Espagne

Chardonnay, Orquestra, Espagne	17€
--------------------------------	-----



Vins Rouges

75cl

Luxembourg

Pinot noir, Mathis Bastian, Luxembourg

23€

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône, Caves Krier

19€

Crozes-Hermitage « Les Launes »

24€

Châteauneuf, du Pape, vieilles vignes

44€

Languedoc Roussillon / Provence

La Source, Reserve, Pays d'Oc

17€

Si mon père savait, Côtes du Roussillon

35€

Romanin, Côtes de Provence IGP Alpilles

23€

Bordeaux

Château Farizeau, Bordeaux

23€

Château des Landes, Lussac St Emilion

24€

Château Clos du Notaire, Cote de Bourg

25€

Château Dallau, Bordeaux Supérieur

26€

Château Pérenne- Magrez, Grand bordeaux, Cru Bourgeois

29€

Château Fontestea, Haut Médoc, Cru Bourgeois

34€

Château Domaine Eglise, Pomerol

55€

Château Lynch Moussas, Pauillac

58€

Espagne

Banda Azul, Rioja, Espagne

21€

Reserva Marqués de Murrieta, Espagne

27€

Pegazo « Zeta »

29€

Italie

Barbera, Terre Di Amadeï, Italie

17€

Rosso Di Montepulciano

29€

Guildalberto, San Guido, Sassicaia, Italie

53€

USA

Barefoot, Merlot, Californie

21€

Vins Rosés

France

Côtes de Provence, Krier frères

17€

Côtes de Provence, Alycastre, Rosé de Porquerolles

23€



Les bières

33 cl

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

Fût 30 l

<i>Bofferding</i>	320 €
<i>Simon</i>	320 €
<i>Battin</i>	340 €

Les softs

Litre

<i>Viva</i>	05,70 €
<i>Rosport</i>	05,70 €
<i>Coca-Cola / Zéro</i>	06,70 €
<i>Fanta</i>	06,70 €
<i>Sprite</i>	06,70 €
<i>Jus d'orange</i>	06,70 €
<i>Jus de pomme</i>	06,70 €
<i>Jus Multi vitamines</i>	06,70 €

Les boissons chaudes

<i>Café machine ou capsule (tasse)</i>	02,20 €
<i>Café (thermos 1,2L)</i>	15,00 €
<i>Thé (tasse)</i>	02,00 €
<i>Thé (thermos 1,2L)</i>	10,00 €
<i>Chocolat chaud (thermos 1,2L)</i>	17,00 €



Apéritifs / Fancy drinks (Avec ou sans accompagnement)

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



Digestifs

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



Accueil et pause en buffet

Formule boissons Thermos ou Capsule

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

Prix par personne : 05,00 € (Thermos)

Prix par personne : 06,50 € (Capsule)

(Durée maximale 45min au-delà facturation à la consommation)

Sucré

Assortiment de Napolitains	1,50 € / pers
Brioche fine au chocolat	2,30 € /pers
Brioche fine au beurre	2,00 € /pers
Financier	1,00 € la pièce
Biscuit à thé (moka, chocolat, gianduja)	3,00 € la pièce
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	1,20 € la pièce
Assortiment de pralines	1,30 € la pièce
Assortiment sucettes gourmandes	1,80 € la pièce
Assortiment de petits fours sucrés	1,00 € la pièce
Bamkuch spitz (chocolat)	2,00 € la pièce
Assortiment de truffes au chocolat	2,50 € /pers
Cake tranché au choix Marbré/Chocolat/Japonais	2,00 € /pers
Verrine « portion » de fruits frais	3,00 € la pièce
Brochette de fruits frais (4cm)	1,50 € la pièce
Verrine de yaourt maison (framboise et crumble)	2,50 € / pers
Verrine « portion » de Muesli	3,00 € la pièce
Thermos de chocolat chaud	15,00 € le litre






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 sandwiches 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

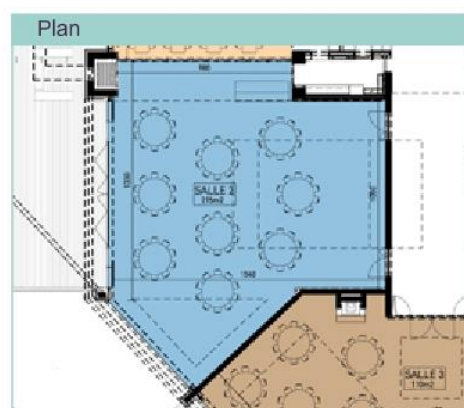
Matériel	
Micro sans fil	*
Micro fil	
Lecteur CD	*
Lecteur DVD	*
Écran plasma	*
Vidéo projecteur	*
Ecran	*
Structure lumière	
Flipchart	*
Podium	*








Salon 2

Style		
Théâtre		160
Cabaret		120
École		80
Repas		170
Cocktail		300

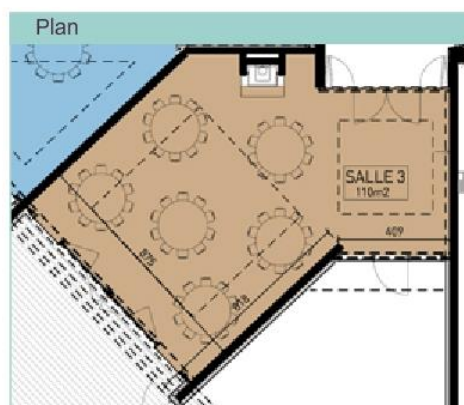
Matériel	
Micro sans fil	*
Micro fil	
Lecteur CD	*
Lecteur DVD	*
Écran plasma	
Vidéo projecteur	2
Ecran	2
Structure lumière	*
Flipchart	*
Podium	*



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	✓	✓	✓	✓

TARIF LOCATION DES SALONS

Nos tarifs sont dégressifs en fonction des prestations catering qui sont associées
Prix sur devis, veuillez nous consulter.

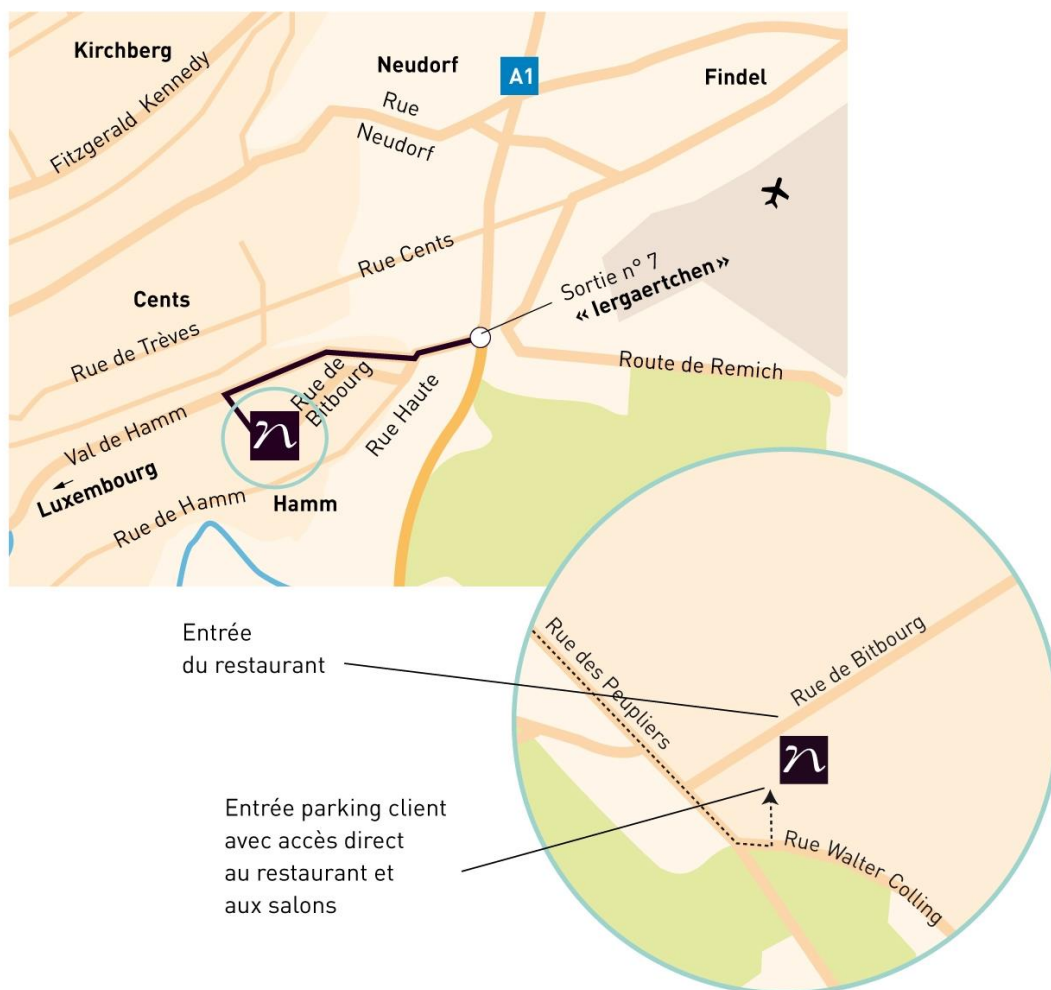
Exemple

Diner : location offerte

Cocktail : demi-tarif

Séminaire, showroom...etc.. Tarif plein

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

Cocktail ou Repas

Les coûts de personnel sont de 135,00 € ttc par serveur pour une durée forfaitaire de 05 heures. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 32,00 € ttc par serveur.

Si votre événement comporte des prestations annexes (boissons cocktail, bar, show cooking...etc.), le nombre de serveurs sera adapté suivant des besoins spécifiques

Petit déjeuner en style cabaret

Nous comptons un forfait de service 135,00€ pour la préparation des tables et le débarrassage

Cuisine

Les coûts de personnel sont compris dans la prestation

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.

Si vous souhaitez un accueil et une surveillance des vestiaires. Les coûts de personnel sont de 135,00 € ttc par employé pour une durée forfaitaire de 05 heures. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 32,00 € ttc par employé. (1 employé pour 70 convives)

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

Tout dépassement d'amplitude horaires prévu sur votre contrat sera facturé de 50,00 € ttc/heure entamée

**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.

Toute demande de modification de facture après réalisation de votre évènement (ajout de PO, changement d'adresse...etc.) vous sera facturée 30€

Conditions de réservation et d'annulation**Réservation et confirmation**

Le nombre définitif de vos convives ainsi que vos choix devront nous parvenir par email, 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 évènement, 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 évènement, veuillez envoyer le devis signé et daté accompagné de la mention « bon pour accord » par e-mail (banquet@namur.lu). 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'évènement 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.

Prix TTC