



Hôtel-Restaurant COTTAGE Dudelange

Rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

reservations@cottageluxembourg.com

www.cottageluxembourg.com • www.groupe-mengin.com

ServiceQualité
LETZEBUERG

Proposition de M'EN'U Banquet
27,00 € par personne (taxes et service inclus)
A partir de 10 personnes

Chiffonnade de jambon de pays, assortiment de crudités de saison

ou

Gelée de crevettes au saumon fumé, mesclun de salade

ou

Salade au fromage de chèvre chaud bardé au lard du pays, cerneaux de noix



Porcelet au romarin

ou

Poularde aux morilles

ou

Bourride de lotte aux deux poivres



Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

ou

Feuilleté aux pommes et poires, crème glacée à la vanille

ou

Vacherin glacé

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants, devra nous être communiqué
au moins 7 jours à l'avance.*



Hôtel-Restaurant COTTAGE Dudelange

Rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

reservations@cottageluxembourg.com

www.cottageluxembourg.com • www.groupe-mengin.com



Proposition de MENÙ Banquet
33,00 € par personne (taxes et service inclus)
A partir de 10 personnes

Salade « Cottage » (magret de canard fumé, saumon fumé, foie gras de canard et toasts)

ou

Chiffonnade de jambon de pays et terrine campagnarde, crudités

ou

Salade tiède aux scampis



Gratin de filets de poissons

ou

Poularde aux morilles

ou

Filet mignon de porc aux 2 sauces (au poivre vert et à la moutarde de Meaux)

ou

Rôti de veau Orloff



Tulipe de fruits frais et son sorbet

ou

Assiette gourmande (5 variétés de desserts)

Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants, devra nous être communiqué au moins 7 jours à l'avance.



Hôtel-Restaurant COTTAGE Dudelange

Rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

reservations@cottageluxembourg.com

www.cottageluxembourg.com • www.groupe-mengin.com

Proposition de MENÙ Banquet

39,00 € par personne (taxes et service inclus)

A partir de 10 personnes, maximum 25 personnes

Assiette de découvertes de nos hors-d'œuvre

Tartare de thon rouge parfumé au citron vert sur lit de mousse de mangues

Petite soupe de saison en cappuccino

Carpaccio de saumon à la crème d'aneth

Feuilleté de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux



Granitée de pamplemousse et gingembre au Sherry dry



Duo de filet de bœuf et mignon de veau, sauce aux morilles et au foie gras



Crème brûlée

Parfumée au citron ou au pain d'épices ou à la bergamote de Nancy ou à la vanille Bourbon

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants, devra nous être communiqué
au moins 7 jours à l'avance.*



Rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

reservations@cottageluxembourg.com

www.cottageluxembourg.com • www.groupe-mengin.com

ServiceQualité
LETZEBUERG

Proposition de M'EN'U Banquet
42,50 € par personne (taxes et service inclus)
A partir de 10 personnes

Salade « Cottage » (magret de canard fumé, saumon fumé, foie gras de canard et toasts)

ou

Chiffonnade de jambon de pays et terrine campagnarde, crudités de saison

ou

Terrine de poularde au foie gras de canard et fonds d'artichauts en gelée



Queue de lotte aux 2 poivres

ou

Saucisson en brioche

ou

Chaud-froid de saumon à la crème d'aneth



Filet de bœuf Wellington

ou

Noisette d'agneau rôtie en croûte de thym

ou

Magret de canard aux 2 sauces (aux épices et à l'orange)



Tulipe de fruits frais et son sorbet

ou

Meringue glacée

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants, devra nous être communiqué
au moins 7 jours à l'avance.*



Rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg
Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

reservations@cottageluxembourg.com

www.cottageluxembourg.com • www.groupe-mengin.com

Proposition de MENÙ Banquet
51,00 € par personne (taxes et service inclus)
A partir de 10 personnes

Apéritif « La Marquise »

Crémant Luxembourgeois parfumé à votre goût : sirop de bergamote,
crème de mirabelles ou crème de cassis

Amuse bouche : allumettes feuilletées au cumin et fromage



Consommé royal



Sole roulée au saumon, sauce au citron vert

Riz pilaw



Granité de pamplemousse au champagne



Filet de bœuf, mignons de veau et de porc aux morilles et au foie gras



Assiette gourmande (5 variétés de desserts)



Café

*Le menu choisi, identique pour l'ensemble des participants, devra nous être communiqué
au moins 7 jours à l'avance.*