



PRÉSENTATION

C'EST DANS LE BÂTIMENT DE LA PISCINE DE BETTEMBOURG QUE NOUS DÉCOUVRE UN ENDROIT CHALEUREUX ET MODERNE OÙ LA CUISINE OFFRE DE JOLIES SURPRISES. AMOUREUX DES TERROIRS ET DE CE QU'ILS COMPTENT DE BEAUX PRODUITS NATURELS, LE CHEF DE CETTE CUISINE, ETIENNE-JEAN LABARRERE-CLAVERIE PUISE SON INSPIRATION CULINAIRE DANS LES ALIMENTS ET LES DENRÉES DU TERROIR, UNE VÉRITABLE ALCHEMIE DES SAVEURS ET DES INGRÉDIENTS QUI ÉVEILLERA VOS SENS GUSTATIFS DANS UNE SIMPLICITÉ DE PRODUITS DE QUALITÉ, DU 'FAIT MAISON' ET DE LA CUISINE SAISONNIÈRE. LE TOUT SUIVANT UNE INSPIRATION DE CUISINE 'FRANÇAISE' CONCENTRÉE ALLANT À L'ESSENTIEL, DES PLATS ÉQUILIBRÉS AU SEIN D'UNE CARTE RENOUVELÉE RÉGULIÈREMENT LAISSANT AINSI LIBRE COURT À LA CRÉATIVITÉ DU CHEF. ENTRÉE DANS LE GUIDE GAULT & MILLAU (ÉDITION 2015 & 2016) AVEC UNE PREMIÈRE TOQUE ET UNE NOTE DE 14/20 TRÈS PROMETTEUSE.

PROPOSITION DE MENU • 30,00.-

ENTRÉES

NBRS

LE TARTARE DE SAUMON, JUSTINETTE GRILLÉE & RÉDUCTION BALSAMIQUE
LE FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS PRÉ-BOISEN PERSILLADE & JUS DE VIANDE

PLATS

LE SUPRÊME DE VOLAILLE AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, LÉGUMES CROQUANTS & QUELQUES GRENAILLES
LE FILET DE DORADE ROYALE, LÉGUMES CROQUANTS SAUCE SWEET CHILI

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
VERINE GOURMANDE AUX FRUITS D'AUJOURD'HUI

PROPOSITION DE MENU • 45,00.-

ENTRÉES

NBRS

GRATINÉ DE COURGETTE & MOZZARELLA, ROQUETTE & PARMESAN REGGIANO
LE SAUMON MARINÉ 'MAISON', CRÈME DE RAIFORT, CONCOMBRE CROQUANT & CITRON VERT

PLATS

LE PAVÉ DE CABILLAUD CUIT À LA PEAU, RUBAN DE LÉGUMES, GRENAILLES RISSOLÉES SAUCE VIN BLANC
LES CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, LÉGUMES NIÇOIS CONFITS & GRATIN DAUPHINOIS

DESSERTS

LE NOUGÂT GLACÉ, COULIS DE FRUITS ROUGES & PISTACHES TORRÉFIÉES
LE CHEESE-CAKE 'NEW LOOK', SORBET MANDARINE & TUILE AUX AMANDES



PROPOSITION DE MENU • 60,00.-

ENTRÉES

L'ONCTUEUX CRÉMEUX AUX POIREAUX & POMMES DE TERRE, TRUFFE NOIRE & HERBES FRAÎCHES
LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES ROTIES, GELÉE DU MOMENT & BRIOCHE DORÉE

PLATS

LE FILET MIGNON DE VEAU BIEN SAISI, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU JUS DE VIANDE TRUFFÉ & SAUCE AU VIEUX PORTO

LE PAVÉ DE LIEU JAUNE À L'UNILATÉRALE, PÔÊLÉE DE LÉGUMES À L'ESPAGNOLE, SAUCE SAFRANÉE

DESSERTS

LE VÉRITABLE BABA AU RHUM & GLACE RHUM RAISIN

L'ASSIETTE DE GLACES & SORBETS EN CAROLINE, CHANTILLY & ÉCLATS DE NOUGATS

NBRS

FORFAITS BOISSONS

27,00.-

1 VERRE DE VIN BLANC
2 VERRES DE VIN ROUGE
1 EAU 1/2 LITRE AU CHOIX
1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

37,00.-

1 COUPE DE CRÉMANT
ALICE HARTMANN BRUT (SUPPLÉMENT 2,00.-)
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON (SUPPLÉMENT 4,00.-)
1 VERRE DE VIN BLANC
2 VERRES DE VIN ROUGE
1 EAU 1/2 LITRE AU CHOIX
1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

POUR TOUTE DEMANDE SPÉCIFIQUE CONCERNANT NOS FORFAITS BOISSONS, MERCI DE NOUS CONTACTER PAR E-MAIL AFIN QUE NOUS PUISSIONS VOUS FAIRE PARVENIR LA DERNIÈRE VERSION DE NOTRE CARTE DES VINS, CELLE-CI ÉTANT EN CONSTANTE ÉVOLUTION. NOUS POURRONS AINSI VOUS APPORTER NOTRE CONSEIL SUIVANT LE CHOIX DE VOS METS.



RENSEIGNEMENTS & CONFIRMATIONS

DANS LA MESURE D'UN ACCORD, VEUILLEZ REMPLIR CE DOCUMENT AVEC LA MENTION 'LU & APPROUVÉ' ET LE RETOURNER PAR E-MAIL À INFO@CIBOS.LU. UN ACOMPTE DE 50% DU MONTANT DE VOTRE DEVIS SERA À VERSER DANS UN DÉLAI DE 15 JOURS AVANT LA DATE DE VOTRE ÉVÈNEMENT AFIN DE CONFIRMER VOTRE RÉSERVATION. LES 50% RESTANTS SERONT À RÉGLER LE JOUR DE VOTRE ÉVÈNEMENT.

VOUS REMERCIANT DE FAIRE APPEL À NOS SERVICES, NOUS VOUS PRIONS D'AGRÉER, MADAME, MONSIEUR, NOS SALUTATIONS LES PLUS RESPECTUEUSES.

ÉVÈNEMENT

NOMBRE DE PERSONNES

DATE / HEURE

RENSEIGNEMENTS

NOM / PRÉNOM

FONCTION / ENTREPRISE

ADRESSE

TÉL.

EMAIL

GSM

SIGNATURE / MENTION 'LU & APPROUVÉ' / DATE / CACHET DE L'ENTREPRISE