

TRES IMPORTANT

Ces propositions sont conçues pour composer un menu unique pour l'ensemble du groupe. Soucieux de garantir un service impeccable et dans le but d'éviter des difficultés de coordination, nous vous déconseillons de choisir plusieurs menus différents. Nous mettrons toutefois tous nos moyens - en concertation avec vous - à votre disposition pour servir à vos invités des menus tenant compte de leurs préférences personnelles.

Nous vous invitons de nous consulter à ce propos avant toute prise de décision.

Ceci n'est qu'un petit aperçu de ce que nous pouvons préparer pour vous.

Si votre plat préféré ne figure pas sur cette liste ou si vous avez des invités qui sont végétariens, allergiques ou qui suivent un régime, n'hésitez pas à nous en parler !

Les prix indiqués s'entendent TTC par personne et sont sujet à modifications sans préavis. Le présent tarif date du 3 Mai 2011 et annule et remplace tous les précédents.

① = Disponible à partir de 10 Personnes ② = Convient pour Végétariens

Des informations complémentaires sont disponibles sur www.bridelerstuff.lu

LES AMUSES-BOUCHE

Les Amuses-Bouche Chauds et Froids 'Namur'	8.80
Le Pain Surprise 'Namur' (pour 24 personnes, prix par personne)	7.80

LES POTAGES

La Crème de Brocoli ②	6.90
La Crème de Légumes ②	6.90
La Crème de Poireaux ②	6.90
La Crème de Tomates au Basilic Frais ②	7.10
La Crème de Poivron Rouge à l'Ail Rôti ②	7.10
La Crème de Maïs à la Chiffonnade de Jambon Cru Frit	7.10
Le Gazpacho Andalous ②	7.10
Le Consommé Royale	7.90
Le Consommé Mimosa	7.90
Le Consommé Célestine	7.90
Le Consommé à l'Alsacienne	7.90
Le Consommé aux Quenelles de Foie	7.90
Le Consommé à la Brunoise de Légumes	7.90
L'Oxtail Clair au Sherry	8.60
Le Bisque de Homard	15.60
La Soupe de Poissons et sa Rouille	15.60
Le Velouté de Poisson à la Brunoise de Légumes et au Vermouth	9.70

LES ENTREES

La Quiche Lorraine ❶	11.50
La Tarte à l'Oignon ❶	11.40
La Quiche aux Légumes ❶ ❷	12.50
La Bouchée à la Reine	13.10
Le Feuilleté de Champignons Frais Sautés à l'Echalote ❷	13.60
Le Chausson de Feuilleté au Chèvre ❷	13.80
La Terrine Maison Garnie aux Crudités	13.50
La Terrine de Légumes au Coulis de Tomates ❶ ❷	13.50
La Terrine de Poissons à la Sauce Froide aux Fines Herbes ❶	14.70
La Galantine de Lapereau au Confit d'Oignons ❶	16.80
Le Foie Gras d'Oie avec ses Toasts	17.80
Le Melon au Jambon de Parme	Prix suivant Marché
Le Cocktail aux Scampi	16.60
Le Cocktail aux Crevettes Roses	15.70
Le Cocktail aux Crevettes Grises	19.60
Le Cocktail aux Fruits de Mer	15.70
L'Assiette Scandinave	15.90
L'Assiette de Saumon Fumé	15.70
Le Tartare de Saumon avec ses Toasts	15.70
Le Filet de Saumon Bellevue	17.60
L'Assiette de Crudités ❷	11.80
La Salade Niçoise	13.60
La Salade Campagnarde	13.20
La Salade Vigneronne	13.20
La Salade Grand Bleu	16.20
La Salade Brideler Stuff	17.20
La Salade au Rouget Tiède	15.70
La Salade au Chèvre Chaud Bardé	14.00
La Salade du Marché aux Poissons	16.90
La Salade de Scampi et de Pamplemousse Rose	15.70
La Salade de Caille Rôtie au Vinaigre de Xérès, Dés de Poire Caramélisés	17.60
Caesar's Salad	13.20

LES POISSONS

	Entrée	Plat
La Nage d'Ecrevisses et de Sandre aux Parfums de Safran et d'Orange	21.80	29.10
Le Croustillant de Scampi et Lotte.....	20.80	27.70
Le Duo de Filets de Dorade et de Rouget à la Fleur de Thym et Citron	18.20	24.30
Les Filets de Sole Normande	24.30	32.40
Les Filets de Sole à l'Armoricaine	24.30	32.40
Le Filet de Saumon Béarnaise.....	17.60	23.40
Le Filet de Saumon au Basilic	17.60	23.40
Le Filet de Saumon à la Citronnelle	17.60	23.40
Le Filet de Saumon à la Ciboulette	17.60	23.40
Les Médailles de Lotte à l'Aneth	22.80	30.40
Les Médailles de Lotte au Champagne.....	22.80	30.40
Les Médailles de Lotte Homardine.....	22.80	30.40
Le Feuilleté de Scampi et de Saumon à la Méditerranéenne.....	20.30	27.10
Le Feuilleté de Cabillaud à l'Armoricaine	20.80	27.70
Le Feuilleté de Cabillaud à la Bordelaise	20.80	27.70
Le Filet de Sandre Cuit sur la Peau	18.60	24.80
Le Filet de Sandre à la Provençale.....	18.60	24.80
Le Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux.....	18.60	24.80
Le Filet de Sandre Rôti à l'Huile d'Olive Extra-Vierge.....	18.60	24.80
Le Filet de Sandre sur Lit de Fenouil, Sauce à la Badiane.....	18.60	24.80

LES SORBETS

Le Sorbet Melon Arrosé de Porto Blanc	5.90
Le Sorbet Fraise au Poivre Vert Doux Arrosé de Champagne	5.90
Le Sorbet Colonel (Sorbet Citron Vert Arrosé de Vodca)	5.90
Le Sorbet Normand (Sorbet Pomme Verte Arrosé de Calvados)	5.90
Le Sorbet Poire Williams (Sorbet Poire Arrosé de Poire Williams)	5.90
Le Sorbet à la Cubaine (Sorbet Noix de Coco Arrosé de Rhum Blanc)	5.90
Le Sorbet au Champagne (Sorbet Citron Vert Arrosé de Champagne).....	5.90

LES PLATS VEGETARIENS

Les Tagliatelles aux Légumes Frais ②	17.60
Le Gratin de Légumes ②.....	17.60
Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade, Sauce Rémoulade ②	17.60
Les Fettucini aux Tomates Cerises, Basilic et Herbes Fraîches ②	17.60

LES VIANDES

Les Spécialités Luxembourgeoises

La Choucroute Garnie.....	20.70
" Judd matt Gaardebounen " (Collet Fumé de Porc aux Fèves de Marais)	19.70
" Schwéngshéiss matt Sauermous " (Jambonneau de Porc avec Choucroute).....	20.40
" Ham am Hee " (Jambon Cuit au Foin, minimum 30 Personnes).....	23.30
Le Jambon Mixte avec Pommes Frites et Salade.....	19.10
" Wäinzoossiss matt Moschterzooss, Hausmacher Gromperepurée an Geméis "	18.40
<i>Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes</i>	

Le Porc

Les Mignons de Porc à l'Estragon	20.20
Les Mignons de Porc au Poivre Vert.....	20.20
Les Mignons de Porc Crème Champignons	20.20
Le Steak de Porc Gratiné au Munster, Sauce au Riesling	20.10
Le Rôti de Porc Roulé aux Herbes ❶	19.80
Le Rôti de Porc Forestière ❶	19.10
Le Rôti de Porc Charcutière ❶.....	19.10
Le Rôti de Porc à l'Hongroise ❶	19.10
La Selle de Porcelet Rôtie ❶.....	22.20

La Volaille

Le Filet de Poulet Farci aux Pistaches et Raisins Secs, Sauce au Sauternes	19.80
Le Filet de Poulet à la Ricotta et à la Pancetta, Sauce Brune à la Sauge	19.80
Le Suprême de Pintade à la Fine Farce aux Herbes Fraîches	20.90
Les Cuisses de Canard à l'Orange ❶	21.10

Le Gibier (Disponible en Saison)

Le Steak de Biche aux Cerises du Nord.....	Prix suivant Marché
Le Ragoût de Marcassin	Prix suivant Marché
Le Civet de Lièvre	Prix suivant Marché

Le Veau

Les Mignons de Veau Archiduc.....	28.70
Les Mignons de Veau à l'Estragon.....	28.70
Les Mignons de Veau aux Pleurotes.....	28.70
Les Mignons de Veau aux Deux Poivres.....	28.70
Les Mignons de Veau au Porto.....	28.70
Le Mignon de Veau en Croûte avec sa Sauce au Porto.....	25.80
Le Rôti de Veau Prince Orloff ❶.....	24.10
La Poitrine de Veau Farcie ❶.....	20.20
Le Carré de Veau Forestière ❶.....	25.70
Le Carré de Veau Braisé à la Bière ❶.....	25.70
Le Carré de Veau Crème Champignons ❶.....	25.70
La Noix de Veau Forestière ❶.....	25.40
La Noix de Veau Braisée à la Bière ❶.....	25.40
La Noix de Veau Crème Champignons ❶.....	25.40
La Langue de Veau au Madère.....	24.10
La Blanquette de Veau à l'Ancienne.....	22.20

Le Boeuf

La Carbonnade à la Flamande.....	20.20
Les Roulades de Boeuf Grand-Mère.....	19.30
Le Goulasch à l'Hongroise.....	19.80
Le Filet de Boeuf Choron.....	28.80
Le Filet de Boeuf Béarnaise.....	28.80
Le Filet de Boeuf au Poivre Vert.....	27.80
Le Filet de Boeuf Bordelaise.....	27.80
Le Rôti de Bœuf à la Bourguignonne ❶.....	21.40
L'Entrecôte Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail ❶.....	26.20
Le Faux-Filet Façon Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail ❶.....	26.20

L'Agneau

Le Navarin d'Agneau Printanière ❶.....	20.70
Le Gigot d'Agneau au Jus de Romarin ❶.....	23.40

LES DESSERTS

L'Assiette de Fromages.....	9.70
La Tarte aux Fruits	4.80
La Tarte Tatin Tiède	9.10
La Tarte aux Noix.....	9.10
La Crème Caramel ❶	7.70
L'Ile Flottante ❶	7.70
Le Fondant au Chocolat, Crème Anglaise au Caramel.....	9.20
La Mousse aux Fraises	7.50
La Mousse au Chocolat.....	7.50
La Mousse Marbrée au Chocolat Amer et à l'Orange ❶.....	8.00
La Verrine de Mousse au Fromage Blanc à la Pulpe d'Abricot, Croûtons Caramélisés ❶	8.30
Le Véritable Pudding aux Pommes, Crème Anglaise à la Cannelle ❶	6.60
La Gelée de Thé Vert aux Raisins ❶	8.00
La Salade de Fruits Frais	9.40
L'Assiette de Fruits Frais et Sorbets au Coulis de Framboise	10.30
Le Tiramisu Maison à l'Amaretto ❶	8.60
La Verrine de Tiramisu Maison aux Fruits Rouges ❶	9.30
L'Assiette de Mignardises 'Namur'	11.90

LES GLACES

La Coupe Panaché	6.60
La Coupe Sorbets.....	7.50
La Dame Blanche	8.80
La Coupe Brideler Stuff.....	9.20
La Coupe Forêt Noire au Kirsch	9.40
Le Parfait Maison au Grand Marnier	9.40
Le Parfait Maison au Marc de Bourgogne aux Raisins Secs Marinés ❶	9.70
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise	9.40
Les Profiteroles Glacées à la Sauce Chaude au Chocolat	10.10
L'Omelette Norvégienne ❶	9.30
La Cassata 'Namur'	10.10
Le Vacherin 'Namur' au Coulis de Framboise.....	10.40

LE CAFE

Le Choix de Café ou Thés à volonté.....	3.20
Le Choix de Café ou Thés à volonté avec Petits Fours	7.50

QUELQUES COMPOSITIONS DE MENUS POUR VOUS INSPIRER

Menu à 30.80

- ❖ La Crème de Légumes
- ❖ Le Jambon Mixte, Frites, Salade
- ❖ La Tarte Maison

Menu à 31.70 ①

- ❖ La Crème de Tomates au Basilic Frais
- ❖ Le Rôti de Porc Forestière, Légumes du Marché et Pommes Croquettes
- ❖ La Tarte Maison

Menu à 35.80

- ❖ Le Consommé Royale
- ❖ Les Mignons de Porc à l'Estragon
Légumes du Marché et
Pommes Croquettes
- ❖ La Crème Caramel

Menu à 38.50

- ❖ La Crème de Maïs à la Chiffonnade de Jambon Cru Frit
- ❖ Le Cordon Bleu Crème Champignons
Frites et Salade
- ❖ La Mousse au Chocolat

Menu à 45.20 ①

- ❖ Le Feuilleté aux Champignons Frais sautés à l'Echalote
- ❖ La Selle de Porcelet Rôtie, Haricots Verts et Rösti
- ❖ La Salade de Fruits Frais

Menu à 43.90

(à partir de 30 Personnes)

- ❖ La Tarte à l'Oignon
- ❖ 'Ham am Hee' (Jambon Cuit au Foin)
Choucroute, Fèves de Marais et
Pommes Sautées
- ❖ La Coupe Brideler Stuff

Menu à 46.50 ①

- ❖ La Quiche Lorraine
- ❖ Le Carré de Veau Crème Champignons
Légumes du Marché et Pommes Amandines
- ❖ L'Omelette Norvégienne

Menu à 46.40 ①

- ❖ Le Filet de Sandre sur Fondue de Poireaux
- ❖ Le Filet de Poulet à la Ricotta et à la Pancetta,
Sauce à la Sauge
Légumes du Marché et Pommes Purée
- ❖ La Mousse Marbrée au Chocolat Amer et à l'Orange

Menu à 49.80 ①

- ❖ La Soupe de Poissons avec sa Rouille
- ❖ Le Rôti de Veau Prince Orloff
Légumes du Marché et Pommes Croquettes
- ❖ Les Profiteroles Glacées à la Sauce au Chocolat
Chaude

Menu à 61.80 ①

- ❖ Le Consommé à l'Alsacienne
- ❖ Le Filet de Saumon Bellevue
- ❖ Le Roastbeef aux Fines Herbes et à l'Ail
Légumes du Marché et Pommes Amandines
- ❖ La Cassata 'Namur'

Menu à 63.10 ①

- ❖ La Salade Grand Bleu
- ❖ Le Filet de Bœuf Bordelaise
Légumes du Marché et Pommes Parisiennes
- ❖ L'Assiette de Fromages
- ❖ Le Parfait Maison au Marc de Bourgogne aux
Raisins Secs Marinés

Menu à 67.10

- ❖ Le Consommé Mimosa
- ❖ Le Croustillant de Scampi et Lotte
- ❖ Le Sorbet Poire Williams
- ❖ Les Cuisses de Canard à l'Orange
Légumes du Marché et Pommes Croquettes
- ❖ Le Vacherin Glacé 'Namur' au Coulis de
Framboise

Menu à 68.30

- ❖ L'Oxtail Clair au Sherry
- ❖ Le Filet de Sandre Rôti à
l'Huile d'Olive Extra-Vierge
- ❖ Le Sorbet à la Cubaine
- ❖ Le Mignon de Veau en Croûte avec
Légumes du Marché et Pommes Amandines,
Sauce au Porto
- ❖ Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise

Menu à 74.70

- ❖ Le Consommé à la Brunoise de Légumes
- ❖ Le Feuilleté de Scampi et Saumon à la
Méditerranéenne
- ❖ Le Sorbet Fraise au Poivre Vert Doux Arrosé de
Champagne
- ❖ Les Mignons de Veau aux Pleurotes
Légumes du Marché et Pommes Croquettes
- ❖ L'Assiette de Mignardises 'Namur'