



Date 24.12 ou 31.12

Numéro client:

(à remplir par l'APEMH)

Nous vous proposons pour les fêtes de fin d'année 2024



Date

et commande pris par

Apéritifs

Pains surprise

Pain surprise végétarien ^{1a,6,7} (60 pièces)	60,00 €
Pain surprise ^{1a,4,6,7,9,10,12} (60 pièces)	65,00 €
Pain surprise ^{1a,4,6,7,9,10,12} (100 pièces)	95,00 €

Canapés

Jambon cuit ^{1a,3,7,9,10}	1,30 €	Saumon fumé ^{1a,4,7}	1,60 €
Edamer noix ^{1a,3,7,8}	1,30 €	Crevettes roses ^{1a,2,7,12}	1,60 €
Pâté maison ^{1a,7,9,12}	1,30 €	Thon ciboulette ^{1a,3,4,7,10}	1,60 €
Salami ^{1a,3,7}	1,30 €	Jambon cru ^{1a,7,10}	1,60 €
Œufs Mimosa ^{1a,3,7,10}	1,30 €	Truite fumée ^{1a,3,4,7,10}	1,60 €
Tapenade olives noires ^{1a,7}	1,30 €	Poulet curry ^{1a,3,7,9,10,12}	1,60 €
Brie ^{1a,3,7,12}	1,30 €	Magret canard fumé ^{1a,3,7,12}	1,60 €
Tomate Mozzarella basilic ^{1a,7}	1,30 €	Tranche pâté riesling ^{1a,3,7,9,12}	1,60 €

Verrines

Saumon fumé ricotta ^{4,7}	2,70 €
Salade de lentilles au saumon ^{4,12}	2,70 €
Salade de lentilles au magret fumé ¹²	2,70 €
Poulet balsamique boulgour ^{1a}	2,50 €
Légumes aigre doux au quinoa ¹⁰	2,50 €
Tomates Mozzarella ⁷	2,50 €
Feierstengszalat ^{3,10,12}	2,50 €

Apéritifs à chauffer

Brochette de scampis chutney ²	1,80 €
Nems de poulet thai ^{1a,2,3,4,6,7,14}	1,80 €
Prune au lard	1,50 €
Samoussas de légumes ^{1a,3,7}	1,50 €
Mini-Wierschtecher am Deeg ^{1a,3,9,10}	1,50 €
Mini-Croque-Monsieur ^{7a,7,9,10}	1,50 €
Mini-Croissant au saumon ^{1a,3,4}	1,50 €



Soupes

Bisque de Homard ^{1a,2,6,7,12} & croûtons ^{1a,1b,1c} & rouille ^{3,7,10}	720 ml	15,50 €
Soupe de potiron ¹²	720 ml	9,00 €

Entrées froides

Saumon fumé maison	par 100 gr	6,00 €
Tomate garnie aux crevettes ^{2,3,6,10}	par pièce	8,00 €
Pâté Lapin au vin rouge en tranche ^{1a,3,7,9,12}	par pièce	4,50 €
Pâté Riesling tranche ^{1a,3,7,9,12}	par pièce	4,50 €
Pâté Riesling entier ^{1a,3,7,9,12}	par pièce	14,00 €

Plats préparés

Bouchée à la reine ^{1a,6,7,9,12}	par personne	11,00 €
Ragoût de biche ^{1a,6,9,12}	par personne	20,00 €
Rôti Orloff de porc sauce brune ^{1a,6,7,9,10}	par personne	17,00 €
Roulades de lapin et sa sauce forestière ^{1a,7,9,12}	par personne	18,00 €
Jambon en croûte et sa sauce brune ^{1a,1c,3,6,7,9,10}	par personne	17,00 €
Filet de Boeuf Wellington et sa sauce brune ^{1a,1c,3,6,9,10}	par personne	26,00 €
Médallions de porc farcie à la volaille ¹²	par personne	17,00 €
Dinde prête à cuire	par kg	14,00 €
Dinde farcie prête à cuire	par kg	14,50 €
Bouchée fruits de mer ^{1a,4,6,7,12}	par personne	12,00 €
Tarte tatin aux légumes ^{1a}	par personne	15,00 €

Les garnitures

Gratin dauphinois ^{3,7}	par personne	4,00 €
Spätzle ^{1a,1,3,7}	par personne	3,50 €
Pommes de terre au lard	par personne	3,50 €
Bouquet de haricots verts (2 pièces)	par personne	3,50 €
Chou rouge aux pommes ¹²	par personne	2,50 €
Serviettenknödel aux champignons (2 pièces) ^{1a,3,7}	par personne	4,00 €
Serviettenknödel au lard (2 pièces) ^{1a,3,7}	par personne	4,00 €





Buffet froid

« *Domaine du château* »

à 23,00 € / pers.

- ❖ Jambon cru
- ❖ Jambon cuit ⁹
- ❖ Saumon fumé ⁴
- ❖ Rôti de porc ^{7,9}
- ❖ Salaisons ⁷
- ❖ Pâté au Riesling ^{1a,3,7,9,12}
- ❖ Œufs farcis ^{3,10}
- ❖ Salade de crevettes ^{2,3,10}
- ❖ Pâté de lapin au vin rouge en croûte ^{1a,3,7,9,12}

« *Festif* »

à 36,00 € / pers.

- ❖ Langoustine ²
- ❖ Magret de canard fumé
- ❖ Verrine de Vitello tonnato ^{3,4,9,12}
- ❖ Saumon fumé maison ⁴
- ❖ Terrine de poisson ^{4,7}
- ❖ Pilon de poulet façon Thai
- ❖ Salade de crevettes ^{2,3,10}
- ❖ Roastbeef à l'Anglaise ^{7,9}
- ❖ Jambon cru 9 mois d'affinage

Salades à accompagner

par personne 6,50 €

- ❖ Salade céleri ^{1a,3,6,10,12}
- ❖ Salade carottes ^{1a,12}
- ❖ Salade Haricots vert ^{1a,12}
- ❖ Salade pommes de terre aux lardons ^{1a,3,10,12}
- ❖ Salade Coleslaw ^{1a,3,10,12}

Les Fondues et Pierrade

Fondue Bourguignonne:	Boeuf	Dinde	Veau	Porc	par personne	9,25 €
Fondue Chinoise:	Boeuf	Dinde	Veau	Porc	par personne	12,00 €
Bouillon pour Fondue Chinoise ^{6,7,9,11}					par litre	5,50 €
Pierrade:	Boeuf	Dinde	Veau	Porc	par personne	9,00 €

Plateau Charcuterie pour pierrade

(300 gr) Mini Wirschtercher, Mini Mettwurst ⁷, Cordon bleu pressé, ^{1a,7,9,10}

Hamburger, Lard maigre salé fumé coupé tranches par personne 7,00 €

Plateau fromage à raclette

(220 gr) 5 sortes au choix rouge-Bouf Raclette ⁷:

par personne 12,00 €

- ❖ Nature
- ❖ Poivre
- ❖ Chili
- ❖ Truffes

Sauces pour les buffets et fondues

par personne 3,00 €

- ❖ Sauce cocktail ^{1a,3,6,9,12}
- ❖ Sauce bourguignonne ¹²
- ❖ Sauce remoulade ^{1a,3,6,9,10,12}
- ❖ Sauce mayonnaise ^{3,10}
- ❖ Sauce Aioli ^{3,10}



Prix TTC et indicatifs, adaptés selon variations du marché



Desserts Bûches (16 cm) 5-6 personnes:

Traditionnelle Crème Mocca ^{1a,3,7}	25,00 €
Chocolat Crème Vanille ^{1a,3,6,7}	25,00 €
Mousse Forêt Noir revisité ^{1a,3,6,7}	28,00 €
Mousse chocolat blanc avec son cœur de fruits rouge ^{1a,3,6,7}	28,00 €

Petits fours ^{1a,3,6,7,8a,8b,8g,11} 450 gr 24,40 €

A ajouter à la commande:



T : (+352) 37 91 91 - 212

Envoyez votre commande à feierdeeg.bettange@apemh.lu

Date dernière commande pour Noël et la Saint Sylvestre:

Dimanche, le 15 décembre 2024

Allergènes:

1 Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), **2** Crustacés, **3** Œufs et produits à base d'œufs, **4** Poissons et produits à base de poissons, **5** Arachides et produits à base d'arachides, **6** Soja et produits à base de soja, **7** Lait et produits à base de lait (y compris lactose), **8** Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland), **9** Céleri et produits de céleri, **10** Moutarde et produits à moutarde, **11** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, **12** Anhydride sulfureux et sulfites, **13** Lupins et produits à base de lupins, **14** Mollusques et produits à base de mollusques

Prix TTC et indicatifs, adaptés selon variations du marché



**Les commandes sont à enlever dans le passage
auprès de la boucherie :**

Mardi, le **24.12** de 08h00-12h00

Mardi, le **31.12** de 08h00-12h00



➔ Vos Coordonnées :

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Email :



Domaine du Château

10, rue du Château | **T : (+352) 37 91 91-212** | feierdeeg.bettange@apemh.lu
L-4976 Bettange-sur-Mess | Fax : (+352) 37 91 91-225 | www.apemh.lu

**[FAIRE UN DON
à la Fondation APEMH]**

Soutenez nos actions et nos projets
en faveur des personnes en situation
de handicap



CCPL LU87 1111 0000 4242 0000
BCEE LU81 0019 5000 1456 4000
BILL LU21 0027 1115 4640 0000
BGLL LU72 0030 3488 9419 0000
CCRA LU37 0090 0001 2100 0046

La Fondation APEMH est reconnue
d'utilité publique. Les dons faits en
notre faveur sont donc déductibles
en tant que dépenses spéciales
dans le sens de l'article 112 la loi
concernant l'impôt sur le revenu
(déduction des libéralités.)