



Brunch de Noël à la Buvette



28 & 29 décembre de 10:00 à 15:00

APÉRITIFS

Torsades au fromage et paprika (VEGGIE)
Petits feuilletés roulés à la moutarde, jambon et fromages
Falafels menthe-sésame et yaourt (VEGAN)

SOUPES

Crème de potiron et brisures de foie gras
Soupe de châtaignes (VEGAN)

BUFFET FROID

Saumon en bellevue
Terrine de légumes (VEGGIE)
Jambon fumé, salami Milano, pâté au Riesling, jambon cuit « marque nationale »
Ballotine de dinde farcie
Porcelet en gelée
Antipasti : tomates séchées, courgettes grillées et poivrons grillés (VEGAN)
Houmous curry et Tex-Mex (VEGAN)

BUFFET CHAUD

Jambon braisé aux épices de Noël
Rôti Prince Orloff
Pastilla aux lentilles (VEGAN)

ACCOMPAGNEMENTS

Gromperekichelcher (VEGGIE)
Croquettes de pommes de terre (VEGGIE)
Riz aux légumes (VEGAN)
Mesclun de salades, salade quinoa feta et concombres (VEGGIE)
Salade de boulgour aux légumes

PLATEAU DU FROMAGER

Brie aux noix, gorgonzola au miel, cubes de gouda

BUFFET DESSERTS

Bûche de Noël
Brochettes de fruits (VEGAN)
Caramel de dattes (VEGAN)
Tiramisu aux spéculoos



Atelier enfants avec notre chef de cuisine

Spritzgebäck, cookies au chocolat et biscuits sapin de Noël

Adultes : **30 €**

Enfants : payent leur âge

Merry
Christmas!

Uniquement sur réservation : info@buvette.lu | T. 26 62 20 40

Happy New
Year!