



Bocuse d'Or

LUXEMBOURG  
2012

SIRHA SPIRIT

# Bocuse d'Or

## Gala Bocuse d'Or le samedi 3 mars 2012

Salle CHAPITO - Casino 2000 à Mondorf-les-Bains



## Vivez une soirée inoubliable au Gala Bocuse d'Or

Dîner de prestige accompagné des meilleurs vins et boissons.  
Assistez à une soirée pleine de surprises et de live cooking shows.

### Programme

- 18h30 Apéritif et Amuse-bouche  
20h00 Gala Bocuse d'Or avec Showcooking



Jan Schneidewind  
Candidat luxembourgeois au Bocuse d'Or Europe 2012



Terje Ness  
Lauréat du Bocuse d'Or 1999



Léa Linster  
Lauréate du Bocuse d'Or 1989

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à l'agence Brain & More, gestionnaire de la réservation des places de la soirée Gala Bocuse d'Or. Nous vous invitons d'ores et déjà à réserver vos places au prix de 135 € par personne comprenant: parking, accueil personnalisé, vestiaire, réception et dîner de prestige accompagné des meilleurs vins en renvoyant le coupon-réponse ci-joint ou en vous inscrivant sur le site [www.galabocusedor.lu](http://www.galabocusedor.lu)

Service de bus avec [www.emile.lu](http://www.emile.lu)

Possibilité de réserver 1 chambre via [info@casino2000.lu](mailto:info@casino2000.lu) en indiquant le code «Gala Bocuse d'Or» pour bénéficier d'un tarif préférentiel. (Nombre de chambres limités)

### Menu

Pressé de Foie Gras Pêlé et Filet de Cerf,  
Confit au Cœur de Truffe Noire,  
Gélifié de Racine aux Airelles Fraîches

« Mille-Feuilles » de Sole, Lentilles Roses Bio,  
Béarnaise de Wasabi et Fromage Blanc,  
Salsifis et Tuile de Pain

Suprême de Poulet de Bresse Rôti au Grué de Cacao,  
Cuisse Pochée, Peau Croquante,  
« Cèpes Parmentier », Sucrs de Cuisson

« Sablé Noir », Crème de Panais et Maralumi,  
Crumble de Chocolat Blanc,  
Marmelade de Clémentine Corse

Mignardises,  
Pâte de Fruits et Chocolats

# Coupon-réponse



Nom: \_\_\_\_\_  
Prénom: \_\_\_\_\_  
Société: \_\_\_\_\_  
Rue: \_\_\_\_\_  
Code Postal: \_\_\_\_\_ Ville: \_\_\_\_\_  
Tél.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Prix: 135 € p.p., comprenant: parking, accueil personnalisé, vestiaire, réception et dîner de prestige accompagné des meilleurs vins

- Réservation de \_\_\_\_\_ place(s) à 135 €, soit \_\_\_\_\_ € t.t.c.**  
 **Réservation de \_\_\_\_\_ table(s) de 10 personnes à 1.350 €, soit \_\_\_\_\_ € t.t.c.**

## 1. Renvoi du formulaire de réservation

- Par email : [brain@brain.lu](mailto:brain@brain.lu)  Par fax : 26 48 35 10  
 Par internet : [www.galabocusedor.lu](http://www.galabocusedor.lu)  Par courrier : Brain & More  
100a, route d'Arlon  
L-1150 Luxembourg

## 2. Règlement du montant :

- Par virement bancaire à Brain & More au CCRALULL IBAN LU72 0090 0002 3828 9003

## 3. Vos billets d'entrée vous parviendront par courrier au plus tard le 28 février 2012

**Possibilité de réserver le service de bus sur [www.emile.lu](http://www.emile.lu)**

Sponsors:



IMPRIMERIE CENTRALE



emile weber



Avec le soutien de:



BRAIN & MORE  
Agence en Communication