

MENUS À COMPOSER POUR LA SAINT SYLVESTRE à emporter

Comment ça marche ?

1

J'AI CHOISI MA RECETTE MARMITE WINDSOR



Je passe commande par mail : catering@windsor.lu
 ou par téléphone : +352 26 39 93 25
 Les commandes sont acceptées jusqu'au 30 décembre à 12h

2

JE RÉCUPÈRE MA COMMANDE



Rendez-vous à la Cantine Windsor, 5 rue des mérovingiens, zone du Bourmicht à Bertrange
 Les commandes sont récupérées le 31 décembre de 09h à 15h

3

À LA MAISON, J'OUVRE MA COMMANDE ET JE RÉCHAUFFE



Je suis à la lettre mon mode d'emploi
 fourni avec le menu

4

LA DERNIÈRE ÉTAPE ? DRESSEZ DANS VOS ASSIETTES & SAVOUREZ



Bonne et Heureuse année, chers Gourmets

Les petites Bouchées pour les grands plaisirs...

LES FABULEUX AMUSES-BOUCHE 1€50 pièce (L'idéal : 3 pièces par personne)

Nos tartelettes sont à base de Houmous nature et agrémentées de différentes garnitures : Saumon fumé, Tartare de Boeuf & Légumes croquants
 À déguster sans préparation préalable.

LE CAVIAR MAÏLOV MAILIAN 50gr = 95€, 100gr = 190€, 200gr = 380€

À déguster simplement à la cuillère.

Mailian / Goût Iranien : Intensément iodé, il libère des saveurs de Fruits Secs et de Noix à la rétro-olfaction

Maïlov / Goût Russe : Iodé, peu salé aux notes beurrées, saveurs de Noisettes



LES HUÎTRES DU PÈRE GUS - JEAN ROUVIÈRE DE LA BAIE MONT SAINT-MICHEL, LA GOURMANDE OU LA FINE

3€ pièce (Minimum 12 pièces à la commande)

À déguster sur glace ou Citron ou Vinaigre à l'Échalote ou Salsa de Concombres, Olives et Coriandre à l'Huile de Noisette
 Possibilité de les recevoir déjà ouverte.



LE PAIN AU LEVAIN WINDSOR 8€ pièce

Mélange maison de 3 farines et de multiples Céréales issues de la Grande Région, Sans conservateur
 Miche de Pain de 800gr



Les entrées

planche à partager ...

12€50 par personne

LES TRANCHES DE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ « FAÇON ARTISANALE »

taillées en fines tranches Mimosa d'Échalotes et Persil frisé hâché

OU

LES TRANCHES DE SAUMON D'ÉCOSSE MARINÉ « FAÇON THAÏ »

OU

LES LÉGUMES DU POTAGER D'HIVER DE MUNSBACH

préparés en Saumure, Dippes de différents goûts selon la tendance

OU

LES ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS DE FABRIZIO

Les marmites

20€ par personne

LA GRANDE MARMITE VÉGÉTARIENNE

UN POT AU FEU DE LÉGUMES ET SON BOUILLON AFFINÉ AU LAIT DE COCO
 Plein de Légumes du Potager d'Hiver, Carottes Anciennes de toutes Couleurs, les beaux morceaux de Poireaux, Pommes Nicolas, Shiitake & Coriandre affinée au Citron Vert

OU

LA GRANDE MARMITE POISSON

UNE BOUILLABAISSE PARFUMÉE AU SAFRAN BIEN GOÛTEUX
 Quatre différents filets de Poissons de la Pêche d'Hiver, Croûtons d'Ores au Fromage coulant, bien sûr de la Rouille & Pommes Nature

OU

LA GRANDE MARMITE SOUS-BOIS

UN GOULASCH DE BICHE, MARINÉ AU VIEUX PORTO ET BRAISÉ AU FOUR DU BOULANGER
 Sa Sauce aux Arômes de Vin Chaud et Oranges. Pommes Boskoop fondantes, Pruneaux au Vin rouge, Sauté de Champignons de Bois, Stoemp aux Poireaux & Carottes

OU

LA GRANDE MARMITE DE LA FERME

COQUE FERMIER GRANDE TRADITION
 Bien moelleux, savoureux et juteux, Mijoté au Riesling, Crème double aux Morilles, Bouquet de Carottes Anciennes glacées au Beurre & Galettes de Mais

OU

LA GRANDE MARMITE BŒUF

JOUE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNONNE
 Sauce Bourguignon à l'Estragon, Petits Champignons de Paris, fins Lardons rissolés, Oignons Grelot, fins Navettes glacés au Beurre & Polenta crémeuse aux Pois Chiche entiers

OU

LA GRANDE MARMITE IRISH STEW

UN TOMBÉE D'AGNEAU IRLANDAIS AUX CITRONS DOUX DE MENTON
 Olives Taggiasche et Artichauts, Jus brun léger, Pommes Nature, Basilic hâché, Haricots verts & Échalotes entières au Beurre

Le dessert

6€ par personne

Création de notre Chef Pâtissier Luis

LE FABULEUX APFELSTRUDEL

