



Nous sommes le bon partenaire pour vos moments spéciaux !

Vous planifiez une fête ou vous souhaitez surprendre vos convives avec un buffet à la maison ? Alors vous êtes au bon endroit !

Sur commande, nous allons vous préparer dans notre cuisine de bord un buffet de votre choix. Laissez-vous gâter et savourez des délices culinaires lors de votre fête privée ou pour une soirée conviviale à la maison.

### **Cadeau gratuit à votre commande :**

>10 personnes, 1 Crémant Poll-Fabaire Brut MAGNUM 150cl

>20 personnes, 1 Crémant Poll-Fabaire Brut JEROBOAM 300cl

>30 personnes, 1 Crémant Poll-Fabaire Brut MATHUSALEM 600cl

### **Info & Commande :**

secretariat@navitours.lu | M.: 00352 691 917 635 | T.: 00352 75 84 89 | [www.navitours.lu](http://www.navitours.lu)

# *Buffet Campagnard*

## **BUFFET FROID**

Jambon cuit de Pays, Jambon de Parme,  
Pâté au Riesling, Rosbif et sa Gelée, Carré de Porc aux Herbes,  
Tomate farcie aux Crabes, Œuf Mimosa,  
„Feiersténgszalot“ (*Salade de Viande*),  
Plateau de Fromages – Brie & Comté

## **SALADES**

Salade de Pommes de Terre et ses Lardons,  
Salade de Concombre, Salade de Carotte

## **ASSORTIMENT DE SAUCES**

Sauce au Curry, Sauce Rémoulade

## **BEURRE EN MOTTE & PAIN**

**33,00€ p. pers.**

## **DESSERT**

Verrine de Mousse au Chocolat 3,00€ p. pers.  
Croquant aux deux Chocolats 4,00€ p. pers.  
Charlotte aux Fruits rouges 4,50€ p. pers.  
Délice au Cassis et son Pain d'Épices 4,50€ p. pers.

# Buffet « Terre & Mer »

## **BUFFET FROID**

Jambon cuit de Pays, Jambon de Parme,  
Pâté au Riesling, Rosbif et sa Gelée, Carré de Porc aux Herbes,  
Saumon fumé avec Câpres & Oignons, Saumon Bellevue,  
Terrine de Poissons, Tomate farcie aux Crabes, Œuf Mimosa,  
Plateau de Fromages – Brie & Comté

## **SALADES**

Salade de Pommes de Terre et ses Lardons,  
Salade de Concombre, Salade de Carotte,  
Salade de Pâtes au Salami & Basilic

## **ASSORTIMENT DE SAUCES**

Sauce Cocktail, Sauce au Curry, Sauce Rémoulade

## **BEURRE EN MOTTE & PAIN**

**37,00€ p. pers.**

## **DESSERT**

Verrine de Mousse au Chocolat 3,00€ p. pers.  
Croquant aux deux Chocolats 4,00€ p. pers.  
Charlotte aux Fruits rouges 4,50€ p. pers.  
Délice au Cassis et son Pain d'Épices 4,50€ p. pers.

# *Buffet Prestige*

## **BUFFET FROID**

Jambon cuit de Pays, Jambon de Parme,  
Pâté au Riesling, Rosbif et sa Gelée, Carré de Porc aux Herbes,  
« Feierténgszalot » (Salade de Viande), Truite fumée,  
Saumon fumé avec Câpres & Oignons, Saumon Bellevue,  
Foie gras et sa Gelée, Crevettes cuites,  
Pêche au Thon, Terrine de Poissons, Œuf Mimosa,  
Plateau de Fromages – Brie, Comté & Bresse Bleu

## **SALADES**

Salade de Champignons,  
Salade de Pommes de Terre et ses Lardons,  
Salade de Concombre, Salade de Carotte,  
Salade de Pâtes au Salami & Basilic

## **ASSORTIMENT DE SAUCES**

Sauce Cocktail, Sauce au Curry, Sauce Rémoulade

## **BEURRE EN MOTTE & PAIN**

**42,00€ p. pers.**

## **DESSERT**

Verrine de Mousse au Chocolat 3,00€ p. pers.  
Croquant aux deux Chocolats 4,00€ p. pers.  
Charlotte aux Fruits rouges 4,50€ p. pers.  
Délice au Cassis et son Pain d'Épices 4,50€ p. pers.

# Nos Propositions de Plats chauds

Emincé de Veau aux Saveurs des Bois	18,50€ p. pers.
Prince Orloff de Porc et son Jus crémé	17,50€ p. pers.
Pavé de Saumon, Beurre blanc à la Ciboulette	19,00€ p. pers.
Fricassé de Scampi au Lait de Coco et petits Légumes	18,00€ p. pers.

## **Légume**

Tomate Provençale  
Chou rouge aux Lardons  
Julienne de Carottes et Courgettes  
Gratin de Chou-fleur

*Supplément Légume : 4,00€ p. pers.*

## **Féculant**

Gratin dauphinois  
Pommes de Terres sautées  
Riz cantonais  
Tagliatelles fraîches

*Supplément Féculant : 5,00€ p. pers.*

**Complétez votre buffet avec des délicieux plats chauds et garnitures.  
Nos plats chauds sont accompagnés d'un légume et d'un féculant  
de votre choix de notre liste.**