



# STEINMETZ

## RESTAURANT-TRAITEUR

1, Kuelegruecht L-6231 Bech Tél: 79 01 06 Fax: 79 91 51

### Exemples de menus « mariage »

#### Menu été

*Le melon de cavaillon au Porto rouge  
et le grissini au jambon de Parme*

☛ ☛

*Les médaillons de lotte sautés sur  
asperges, sauce crème au Riesling*

☛ ☛

*Le sorbet rhubarbe arrosé au crémant*

☛ ☛

*Les rouelles de pintade farcis aux  
pruneaux d'Agen, jus au vieux Madère*

☛ ☛

*La nage de sorbets et fruits frais*

65,6€

#### Menu automne

*La crème de potiron garni de croûtons*

☛ ☛

*Le feuilleté de gambas et St. Jacques  
sauce crème à l'ail*

☛ ☛

*Le sorbet coings arrosé à la liqueur de  
coings*

☛ ☛

*Le filet de limousin Wellington  
sauce Périgueux (Porto aux truffes)*

☛ ☛

*La trilogie d'automne  
(soufflé au chocolat, nougat glacé, sorbet)*

66,4€

#### Menu classique

*Le consommé Royale*

☛ ☛

*La variation du poissonnier  
et les sauces homardine et champagne*

☛ ☛

*Le sorbet poire arrosé à la Williams*

☛ ☛

*Le duo de filets (bœuf, sauce Périgueux)  
(veau, sauce morilles)*

☛ ☛

*L'assortiment du pâtissier-glacier*

67,7€

#### Menu Carillon

*La petite salade gourmande  
(foie gras, caille et scampi sautés, ...)*

☛ ☛

*Le duo du pêcheur  
sauce aux fines herbes*

☛ ☛

*Le sorbet melon arrosé au Porto rouge*

☛ ☛

*Le chateaubriand rôti au four  
et les sauces Béarnaise et poivre vert*

☛ ☛

*Les fruits frais gratinés au sabayon  
à l'orange et la glace vanille Bourbon*

	72,7€
--	-------

*Les menus sont élaborés à base de la liste « **Propositions pour les banquets 2011** »  
Vous avez la possibilité de combiner les plats de cette liste à votre guise.*