Happy VALENTINE'S Day

MENÜS

1

Roméo

44,50€/P.P.

AMUSE-BOUCHE

Blume aus geräucherter Entenbrust, zart auf einem samtigen Topinambur-Mousseline angerichtet.

Fleur de magret de canard fumé, délicatement posée sur une mousseline onctueuse de topinambour.

VORSPEISE | ENTRÉE

Panierte Entenstopfleber mit Lebkuchenkruste, perfekt sautiert, serviert mit einem Salat aus weißem Sellerie, Walnüssen und einer Honig-Portwein-Sauce.

Escalope de foie gras de canard panée au pain d'épices, poêlée à la perfection, accompagnée d'une salade de céleri blanc aux noix et d'une sauce au miel et porto

HAUPTGERICHT | PLAT

Geflügel-Ballotine in lieblichem Weißwein, Butternut-Kürbis, *gebratener Kartoffelstampf, umwickelt mit einer Scheibe geräuchertem Speck , serviert mit Frühlingszwiebeln.*

Ballotine de pintade au vin blanc moelleux, butternut, écrasé de pommes de terre enrobé d'une tranche de lard fumé poêlé, accompagnée de jeunes oignons.

DESSERT

Weißes Schokoladenherz mit flüssigem Himbeerkern

Cœur en chocolat blanc, intérieur coulant à la framboise

2

Juliette

44,50€/P.P.

AMUSE-BOUCHE

Zartschmelzende Cannelloni aus frischem Lachs, gefüllt mit feinen Kräutern, serviert mit marinierten Lachseiern in geräuchertem Öl.

Cannelloni fondant de saumon frais, garni de fines herbes, accompagné de petits œufs de saumon marinés à l'huile fumée.

VORSPEISE | ENTRÉE

Raffinierte Tartelettes mit leichter Hummermousse und herzhaften Rillettes, Bündel Rucola und Passionsfrucht-Vinaigrette.

Une tartelette raffinée, mousse de homard légère et rillette savoureuse, fagot de roquette et vinaigrette passion

HAUPTGERICHT | PLAT

Filet vom Skrei, auf der Haut gebraten, serviert mit Zitrus-Rosmarin-Butter, Gemüsepiperade und aromatischem Wildreis.

Filet de skrei rôti sur peau, beurre aux agrumes et romarin, piperade de légumes, riz sauvage parfumé

DESSERT

Weißes Schokoladenherz mit flüssigem Himbeerkern

Cœur en chocolat blanc, intérieur coulant à la framboise

LA GRANDE ÉPICERIE • MASSEN •

ABHOLUNG | ENLÈVEMENT

10.02.–16.02.

BESTELLUNGEN | COMMANDES

24H VOR GEWÜNSCHTEM ABHOLDATUM
24H AVANT ENLÈVEMENT

Comptoir traiteur
Traiteurtheke

traiteur@massen.lu
+352 26 901-999

GRATIS*

1x Prosecco Brut
«I heart Prosecco»
75CL | 11% VOL.

*Bei einer Bestellung von zwei Menüs nach Wahl

**Pour toute commande de deux menus au choix*