



RESTAURANT
LOXALIS

COLLECTION 2025



PARTENAIRE DE VOS ÉVÈNEMENTS FAMILIAUX, REPAS D'ENTREPRISE & CONVÉNIANTS
DEPUIS 2014

CASINO
DUDELANGE



150 RUE DE LA LIBÉRATION
L-3511 DUDELANGE LUXEMBOURG

+352 24 55 97 21
LOXALIS.CASINODUDELANGE@PT.LU

NOTRE HISTOIRE

Le Casino a amplement mérité son ancienne dénomination populaire de « Château de Dudelange ». Sa structure imposante en fait un bâtiment qui témoigne encore aujourd'hui de la tradition sidérurgique et de l'essor de la ville de Dudelange. Dès 1921, l'ancienne villa du directeur fût transformée en Casino avec un restaurant destiné aux seuls employés de l'usine. Le casino a gardé depuis, son ambiance conviviale en lieu de fête, de soirées de danse et de réunions. Depuis, le restaurant Casino, a gardé son image d'une gastronomie classique et soignée très prisée.

En 2007, le Casino appartenant à la société Arcelor-Mittal a été rendu en donation à la Croix-Rouge Luxembourgeoise. Le bâtiment réunit désormais dans ses murs dûment aménagés ; les structures de la Croix-Rouge et un haut-lieu de la gastronomie moderne, conformément à ses deux vocations liées par l'évolution historique de la ville.

Notre passion, votre réception...

À partir des meilleurs ingrédients, nos mets uniques et savoureux sont conçus avec passion et maîtrise par notre chef inspiré.

Notre histoire est celle d'un restaurant familial où se conjuguent la créativité et le savoir-faire gastronomique, fait de plaisirs gourmands qui évoluent au cours des saisons.

Pour réussir à coup sûr vos événements privés ou professionnels, nous vous avons préparé une sélection de nos menus et forfaits afin de vous faire vivre une nouvelle expérience culinaire.

Notre service attentionné veillera au bon déroulement de la manifestation pour un événement qui restera gravé dans les mémoires.

FAMILIALE

NOS HEURES D'OUVERTURE

SITE INTERNET www.loxalis.lu

LOXALIS RESTAURANT CASINO DUDELANGE
150 Rue de la Libération, L-3511 Dudelange - Luxembourg

Lundi et mardi fermé
Du mercredi au samedi de 12h à 14h (prise de commande)
De 19h à 22h (prise de commande cuisine)
Dimanche de 12h à 14h (prise de commande cuisine)

Loxalis est également votre traiteur toute au long de l'année (fêtes de fin d'année, Saint-Valentin, Fête des mères, etc.)

MAIL loxalis.casinodudelage@pt.lu

PARKING À 50M
Nombreuses places de stationnement à proximité du restaurant
Notre service voiturier à l'entrée principal du restaurant
NAVETTE BUS DISPONIBLE SUR DEMANDE PAR OLDTIMER

RÉSERVATION +352 24 55 97 21 - via mail ou site internet

Prise de rendez-vous pour vos évènements du Mercredi au Vendredi entre 15h et 17h30

Retrouvez toutes
nos actualités via
notre site internet
www.loxalis.lu

NOTRE ESPACE LOXALIS

Le Loxalis privatisé de 75 à 120 personnes selon la prestation choisie

La salle du Trèfle privatisée de 36 à 50 personnes selon la prestation choisie.

La salle feuillage privatisée jusqu'à 25 personnes selon la prestation choisie
(Des frais de privatisation seront appliqués en dessous du nombre de personnes nécessaire à la privatisation)

Nos salles ont un accès privatif à notre terrasse ombragée Espace aménagé pour cocktail

Espace fumeur

 Loxalis
RESTAURANT



ROSSI

1954

Notre carte des vins est à disposition pour une facturation sur bouteilles de vins entamées.
Une dégustation (sur rendez-vous) sur les vins présélectionnés est possible au restaurant pour votre évènement.

Droit de Bouchon :

16,00 € Pour les vins rouges et blancs (75 cl.)

17,00 € Pour les champagnes et crémants (75 cl.)

Le paiement individuel des boissons est appliqué sur un maximum de 20 personnes

Porte menu par nos soins pour votre évènement à 1,50 € l'unité

Nous ne proposons pas de forfaits Vins pour les manifestations

L'apéritif peut se faire sur notre terrasse extérieure si les conditions météorologiques sont réunies

Au delà de 17H00 ou 0h00, le forfait boisson ne s'applique plus

Les consommations seront facturées au prix de notre carte actuelle



Possibilité de faire des prestations sur mesure pour votre évènement d'entreprise et/ou lors des fêtes de fin d'année

NOS FORFAITS

BOISSONS ET CANAPÉS

Prix affichés par personne
Forfait à 11,00 € pour les enfants de moins de 16ans

13,00€

LE FORFAIT CANAPÉS

Assortiments de bouchées gourmandes au fils des saisons
3 chaudes et 3 froides par personne

25,00€

LE FORFAIT VENEZIA

Apérol Spritz et Prosecco Iris Millesimato (uniquement à l'apéritif)
Crodino, Bitter, Soft et jus de fruits
Eaux plates et gazeuses sur table / cafés ou boissons chaudes

27,00€

LE FORFAIT TRÈFLE

Crémant Bastian brut (uniquement à l'apéritif)
Apéritifs classiques hormis notre gamme prestige, soft et jus de fruit
Eaux plates et gazeuses sur table / cafés ou boissons chaudes

36,00€

LE FORFAIT LOXALIS

Champagne Mailly Grand Cru Réserve brut (uniquement à l'apéritif)
Apéritifs classiques hormis notre gamme prestige, soft et jus de fruit
Eaux plates et gazeuses sur table / cafés ou boissons chaudes

Les conditions sur les boissons sont mentionnées sur la page précédente.



MENU FEUILLAGE

Mises-en-bouche de saison

58,00 €

ENTRÉES

Œuf parfait

Espuma de Parmesan

Champignons de saison marinés

Cubes de pain aux herbes

OU

Saumon mariné par nos soins et quenelle de brandade de crabe

Tuile aux algues

Germes de saison

Coulis de persil

Pickels d'oignons rouges

OU

Notre entrée Végétarienne du menu Signature Loxalis (selon le mois en cours)

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de veau Terroir en cuisson basse température

Écrasé de pomme de terre à la ciboulette

Légumes de saison

Sauce au thym

OU

Filet de cabillaud à la plancha

Croustillant de pomme de terre au citron vert et légèrement fumé

Légumes de saison

Sauce au vin blanc et vongole verace

OU

Notre plat Végétarien du menu Signature Loxalis (selon le mois en cours)

DESSERTS

Tartelette gourmande aux amandes, lemon curd et meringue à l'italienne

OU

Financier à la pistache

Crèmeux aux framboises et tuile au chocolat noir

Notre sélection de mignardises Loxalis servies avec les boissons chaudes

Pour vos événements, nous pouvons (à la place du dessert) inclure dans le prix du menu, votre gâteau de commémoration

Pour un entre deux plats, possibilité d'un sorbet arrosé pour un supplément de 6,50€ par personne

Pour le fromage, possibilité d'un assortiment de fromages affinés et ses garnitures sous forme de buffet ou individuel au prix de 13,50€ par personne

Si vous décidez de laisser le choix de plats du menu à vos convives, merci de bien vouloir nous communiquer leur sélection 15 jours avant votre événement

Téléphone:

+352 661 179 900

Mail:

oldtimer@carbon.lu



POUR VOUS
EMMENER DIRECTEMENT
AU RESTAURANT
EN NAVETTE...

SUR DEMANDE PAR
OLDTIMER

Voyagez comme dans le passé...



Depuis 2017, Special Memories est votre partenaire de choix pour des événements sur mesure. Avec plus de centaines d'événements réussis, nous avons fait de la création d'expériences uniques notre spécialité.

Que ce soit pour célébrer un baptême, une communion, un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille, un événement d'entreprise ou votre mariage, nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape. Spécialisé dans la création, l'organisation et la décoration d'événements sociaux, corporatives et mariages, notre atelier créatif conçoit des éléments uniques et personnalisés. De la papeterie sur mesure (faire-part, plan de table, marque-places) aux cadeaux inoubliables pour vos invités ou vos témoins, nous mettons tout en œuvre pour rendre votre événement inoubliable.

Nous travaillons avec les meilleurs partenaires du marché (pâtisseries, animateurs pour enfants, DJ, photographes...) pour vous offrir un événement clé en main et sans stress. Parce que vos souvenirs méritent d'être exceptionnels !



Email:

contact@specialmemories.lu

Téléphone:

+352 262 590 47

WhatsApp:

+352 621 815 035

Facebook/ Instagram:

[specialmemories.lu](https://www.facebook.com/specialmemories.lu)

Site:

www.specialmemories.lu

The power of choice



Nos clients peuvent découvrir l'ensemble de la gamme RAK Porcelain en exclusivité dans notre **showroom à Bettembourg** et sur notre boutique en ligne.

Webshop RAK



RAK Porcelain Europe | 440 Z.A.E Wolser F | L-3290 Bettembourg | Luxembourg
Tél. : (+352) 26 36 06 65 | www.rakporcelain.com | Distribué par Chomette Luxembourg

*Si vous décidez de laisser le choix de plats du menu à vos convives,
merci de bien vouloir nous communiquer leur sélection 15 jours avant votre événement*



Photo non contractuelle

MENU TRÈFLE

Mises-en-bouche de saison

73,00 €

À partir de 20 personnes

ENTRÉES

Sashimi de bar mariné et beignet de gambas
Osmose de pommes vertes au gingembre
Pain toasté et œufs de saumon
Émulsion à l'ail noir fermenté

OU

Terrine de Canard Loxalis et éventail de magret fumé
Œuf de caille poché
Compote de framboises acidulées
Coulis de persil et bouquet du moment

OU

Notre entrée Végétarienne du menu Signature Loxalis (selon le mois en cours)

ENTRE DEUX

Le sorbet arrosé "Signature" du moment

PLATS PRINCIPAUX

Mignon de veau Terroir Luxembourgeois
Légumes de saison et écrasé de pommes de terre à la truffe de saison
Sauce au Pinot Noir

OU

Filet de turbot à la plancha
Légumes de saison
Pomme de terre écrasée au corail d'oursin
Sauce aux coquillages

OU

Notre plat Végétarien du menu Signature Loxalis (selon le mois en cours)

DESSERTS

Semifreddo au citron
Biscuit moelleux à la menthe
Amandes caramélisées

OU

Entremets au chocolat fondant
Variation de fruits rouges en plusieurs textures

Notre sélection de mignardises Loxalis servies avec les boissons chaudes

MENU LOXALIS

Mises-en-bouche de saison

PREMIÈRE ENTRÉE

Duo de homard et gambas
Spaghetti de légumes marinés
Émulsion au Corail d'oursin
Tuile au quinoa et pousses de saison
OU
Terrine de foie gras Loxalis
Sphère de poire flambé au cognac et noix
Pain briochée toasté

87,00 €

À partir de 20 personnes

Notre entrée Végétarienne du menu Signature Loxalis (selon le mois en cours)

DEUXIÈME ENTRÉE

Risotto aux truffes noires de saison et copeaux de parmesan
OU
Tortelli de morue à l'encre de seiche
Sauce aux moules

ENTRE DEUX

Le sorbet arrosé "Signature" du moment

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf Terroir Luxembourgeois en croûte
Légumes de saison
Écrasée de pommes de terre à l'ail noir confit
Sauce estragon

OU
Roulade de turbot à l'aneth

Légumes de saison et écrasé de pommes de terre au corail d'oursin
Bisque de crustacés

OU
Notre plat Végétarien du menu Signature Loxalis (selon le mois en cours)

DESSERTS

Entremets noix de coco et ananas
Tuile au chocolat noir
OU

Financier au chocolat
Mousse au caramel et beurre salé
Crèmeux au café

Notre sélection de mignardises Loxalis servies avec les boissons chaudes

*Si vous décidez de laisser le choix de plats du menu à vos convives,
merci de bien vouloir nous communiquer leur sélection 15 jours avant votre événement*



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

PLANCHES À PARTAGER

La Terre 12.00€ par personne

La Mer 14.00€ par personne

MENU ENFANT

Le choix du menu enfant peut se faire sur place
Nous pouvons également proposer le menu adulte choisi en demi-portion et demi tarif



ARIM

EXPERTISE - COMPTABLE

Vous recherchez un partenaire privilégié dans la création,
la gestion ou le pilotage de votre société à Luxembourg ?

Votre expert-comptable vous accompagne !

+352.26.52.26.21 | contact@armec.lu | www.armec.lu

FORMULE WALKING

PLAT PRINCIPAL À TABLE

89,00 €

NOS VERRINES FROIDES AVEC L'APÉRITIF

Tartare de saumon mariné aux agrumes, brunoise de concombre et sauce aux fruits de la passion
Guacamole d'avocat et crabe, popcorn de lentilles
Tartare de bœuf Terroir à la truffe de saison
Espuma de gaspacho Andaloux et croustillant d'oignons

NOS BOUCHÉES FROIDES AVEC L'APÉRITIF

Tartelette au foie gras et chutney de myrtilles
Accras de morue et échalottes confites
Caprese 2.0

BUFFET ITALIE

Jambon de Parme à l'os 24 mois d'affinage
Assortiment de focaccia maison et Mozzarella di Buffala
Légumes grillés et marinés au vinaigre balsamique blanc
Arancini et Panzerotti

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Mignon de veau Terroir Luxembourgeois
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette
Jus au Pinot noir

FROMAGES DE FRANCE ET D'ITALIE

BUFFET ÉMOTIONS SUCRÉES

Tiramisu d'Antonietta
Tartelette au lemon curd et meringue italienne
Mini cannoles siciliano
Végetal Opéra
Cheese cake aux fruits rouges
OU
Notre pièce montée pour votre événement
Goût et présentation à définir avec notre pâtissière Antonietta



Photo non contractuelle

SIGNATURE LOXALIS

79,00 €
*Suivant les prix du marché**

Disponible tous les jours midi & soir

Le Menu complet 70,00 €*
Jusqu'à 24 personnes maximum
Les invités peuvent choisir leurs plats sur place

Le menu signature est visible chaque début du mois sur notre site internet
www.loxalis.lu

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

35,00 €
*Suivant les prix du marché**

Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au samedi inclus

Le Menu 3 plats 35,00 €*
Jusqu'à 20 personnes maximum

Les invités peuvent choisir leurs plats sur place

Le menu de la semaine est visible chaque début de semaine sur notre site internet
www.loxalis.lu



Photo non contractuelle



NOS SERVICES DE TABLE

Nous pouvons vous proposer pour votre événement au Loxalis :

- Forfait nappe blanche à 4,50 € par personne
- Composition florale à 36,00€ pièce au thème de votre choix
- Porte Menu sur table à 1,50 € (En général 1 porte Menu pour 4 personnes)

NOS CONDITIONS DE VENTE

Nous fixerons comme facturation de l'événement:

Le nombre de convives 48h avant votre manifestation

90,00 € de frais de nuit blanche de 1h00 à 3h00 du matin délivré par la Commune de Dudelange

Au-delà de 17h00 ou 1 heure du matin un tarif supplémentaire sera facturé pour le service et remise en état du restaurant à 50,00 € par serveur et heure entamée

Un acompte de 30% sur votre devis (hors vins) est à verser sur notre compte bancaire et servira de confirmation pour votre événement

COORDONNÉES BANCAIRES LOXALIS SARL
RAIFFEISEN DUDELANGE
IBAN : LU170099780000298646 BIC : CCRALULL



Raiffeisen

