



NOTRE OFFRE  
SPÉCIALE POUR  
VOS SOIRÉES  
D'ENTREPRISE

# Moments de fêtes

**Loxalis**  
RESTAURANT  
CASINO DUDELANGE

150, Rue de la Libération  
L-3511 Dudelange  
(+352) 24 55 97 21  
loxalis.casinodudelage@pt.lu  
www.loxalis.lu  
MICHELIN 2024 Gault Millau

**Accueil**  
à partir de 19h00  
**Fin**  
Minuit  
Nuit blanche possible  
jusqu'à 2h  
en supplément

## Nombre de participant De 20 à 92 personnes maximum

Restaurant privatisé à partir de 76 personnes,  
piste de danse possible, musique, micro etc...

Salle du Trèfle privatisée à partir de 36 à 50  
personnes sans frais supplémentaires

Salle Feuillage de 20 à 30 personnes sans frais

Parking et service voiturier/placier à partir de 19h  
avec possibilité de stationner 25 véhicules

Porte menu par nos soins

Remise de 5% sur la facture si l'évènement se  
déroule un mercredi soir ou un jeudi soir

Possibilité de privatisation suivant votre offre,  
le lundi soir et mardi soir

Annulation sans frais 48h avant la manifestation

### LE FORFAIT TRÈFLE

*inclus dans votre prestation*

Prosecco IRIS Millenium, apéritifs classiques  
hormis notre gamme prestige (uniquement à  
l'apéritif)

Eaux plates et gazeuses, soft et jus de fruit  
tout au long du repas  
Cafés et boissons chaudes

### LE FORFAIT CANAPÉS

*inclus dans votre prestation*

Assortiment de 3 bouchées chaudes et 3 bouchées  
froides par personne pour l'apéritif

### CONSEIL LOXALIS POUR VOTRE MENU

*inclus dans votre prestation (au choix)*

Blanc : Pinot gris – Mathis Bastian

Rouge : Eclipse Jeff Carrel Bio Languedoc 2019

Rosé : Figuiere Première

Bière : Battin Pression

OFFRE VALABLE  
DU 1ER  
DÉCEMBRE 2025  
AU  
31 JANVIER 2026

**Loxalis**  
RESTAURANT  
CASINO DUDELANGE



# MENU LOXALIS

à 132 Euros

*Le choix de chacun nous doit être parvenu 10 jours avant*

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 flambée au cognac et noix

Pain brioché toasté

OU

Le végétarien



Œuf parfait 63 degrés

Espuma de Parmesan Reggiano 24 mois

Petites girolles croustillantes

Châtaignes et truffe de saison

## DEUXIÈME ENTRÉE

Risotto aux truffes noires et copeaux de parmesan

## ENTRE DEUX

La fraîcheur Clémentine et Champagne

## PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf Terroir Luxembourgeois en croûte

Légumes de saison

Écrasé de pommes de terre à l'ail noir confit

Sauce estragon

OU

Roulade de turbot à l'aneth

Légumes de saison

Écrasé de pommes de terre au corail d'oursin

Bisque de crustacés

OU

Le Végétarien



Choux fleur en pavé et snacké

Son beignet croustillant à la farine de riz

Émulsion de choux fleur au lait d'amande

Cress de saison et copeaux de tofu

## DESSERTS

Entremet 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*

# MENU FEUILLAGE

à 92 Euros

*Le choix de chacun nous doit être parvenu 10 jours avant*

Mises-en-bouche de saison

## ENTRÉES

Saumon mariné par nos soins

Quenelle de brandade de crabe

Tuile aux algues

Coulis de persil

Pickels d'oignons rouges

OU

Le végétarien



Œuf parfait 63 degrés

Espuma de Parmesan Reggiano 24 mois

Petites girolles croustillantes

Châtaignes et truffe de saison

## 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

Le Végétarien



Choux fleur en pavé et snacké

Son beignet croustillant à la farine de riz

Émulsion de choux fleur au lait d'amande

Cress de saison et copeaux de tofu

## DESSERT

Financier à la pistache

Crèmeux aux framboises et tuile au chocolat noir

*Notre sélection de mignardises Loxalis  
servies avec les boissons chaudes*

