

**OFFRE VALABLE DU 1ER
NOVEMBRE AU 31 JANVIER 2027**

- 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 de 36 à 50 personnes sans frais
- 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
- Possibilité de privatisation suivant votre offre le lundi soir et mardi soir

NOTRE OFFRE SPÉCIALE POUR VOS SOIRÉES D'ENTREPRISE

LE FORFAIT TRÈFLE

Inclus dans votre prestation
Crémant Bastian, 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 pers. pour l'apéritif

LE VIN

Sélection Loxalis à discrétion
Accord Mets et Vins

Accueil à partir de 19h00
Fin Minuit

Nuit blanche possible jusqu'à 2h en supplément

 **Loxalis**
RESTAURANT
CASINO DUDELANGE

150 Rue de la Libération,
L-3511 Dudelange - Luxembourg
Tél.: +352 24 55 97 21
Mail: loxalis.casinodudelange@pt.lu

MENU REUNION

à 92 Euros par personne

Choix à nous communiquer au plus tard 10 jours avant

Mises-en-bouche de saison

ENTRÉES

Œuf parfait



Espuma Parmentier

Poêlée de champignons et châtaignes

Croûtons de brioche aux herbes aromatiques

OU

Dos de saumon Label Rouge et maigre sauvage

Marinade aux agrumes et zestes de citron vert

Dés de concombres et pomme vertes

Vinaigrette iodée aux huîtres, pousses de saison

OU

Pressé de canard et magret de canard fumé

Œuf de caille poché et chips de focaccia

Pousses du moment, vinaigrette d'échalote

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de veau du terroir

Écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Cocotte de légumes du moment

Sauce au Pinot Noir

OU

Choux fleur snacké



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*

 = végétarien



MENU SALON

à 132 Euros

Choix à nous communiquer au plus tard 10 jours avant

Mises-en-bouche du moment

PREMIÈRE ENTRÉE

Duo de langoustines et Saint Jacques juste saisies

Carpaccio et tempura de légumes de saison

Pont-neuf de brioche chaude

Fromage blanc et caviar osciètre

Émulsion de langoustines

OU

Foie gras mi-cuit au naturel

Gelée de Sauternes

Chutney de fruits de saison et brioche

OU

Œuf parfait



Espuma Parmentier

Poêlée de champignons et châtaignes

Croûtons de brioche aux herbes aromatiques

DEUXIÈME ENTRÉE

Risotto aux truffes noires

Copeaux de parmesan

ENTRE DEUX

Fraicheur clémentine et Prosecco

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf en croûte

Pommes dauphines Loxalis

Cocotte de légumes du moment

Sauce au Pinot Noir

OU

Roulade de bar pleine mer

Croquettes de riz au safran

Cocotte de légumes du moment

Jus de coquillages

OU

Choux fleur snacké



Beignet croustillant à la farine de riz

Émulsion de choux fleur au lait d'amande

Cress de saison et copeaux de tofu

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*