

RESTAURANT LOXALIS

CASINO DUDELANGE

Gault & Millau



PARTENAIRE DE VOS ÉVÈNEMENTS FAMILIAUX, REPAS D'ENTREPRISE
ASSOCIATIONS & CONVÉNIATS

LE GUIDE
MICHELIN

DEPUIS 2014

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.

NOS HEURES D'OUVERTURE

Lundi et mardi fermé
Du mercredi au samedi de 12h à 14h
De 19h à 22h
Dimanche de 12h à 14h

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

VOITURIER

Notre voiturier muni de son gilet jaune devant notre restaurant se fera un plaisir de vous trouver une place au plus près du restaurant.

TRANSPORT EN COMMUN

Un arrêt de bus (8 Casino Dudelage) est situé devant le restaurant. Un moyen simple, gratuit et rapide pour vous mener au restaurant en toute tranquillité.

PARKING À DISPOSITION

De multiples parkings sont disponibles afin de vous rendre le plus sereinement au restaurant Loxalis. Depuis le parking public, un accès par le parc mène directement à la terrasse du restaurant. Le parking St Eloi ± 100 places sera disponible courant 2027. Possibilité de réserver une place en commentaire lors de votre réservation en ligne pour les personnes à mobilité réduite. La privatisation du parking Loxalis pour les groupes est uniquement sur demande.

COVOITURAGE & ACCÈS

Pensez à réduire votre impact environnemental et désengorger la circulation tout en partageant un moment de convivialité en faisant du covoiturage. Une rampe d'escalier et une infrastructure adaptée aux personnes à mobilité réduite sont disponibles au restaurant Loxalis.

**Navette pour vous
emmener directement
au restaurant avec
Oldtimer**



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



NOTRE ESPACE LOXALIS

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 événement.

Droit de Bouchon :
17,00 € Pour les vins rouges et blancs (75 cl.)
18,00 € 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 événement 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.

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

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



**RÉSERVATION +352 24 55 97 21
VIA MAIL OU SITE INTERNET**





Possibilité de faire des prestations sur mesure pour votre évènement d'entreprise et/ou lors des fêtes de fin d'année.
Nos forfaits boissons & canapés sont proposés pour une durée maximale d'une heure.

photo non contractuelle

NOS FORFAITS

BOISSONS ET CANAPÉS

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

LE FORFAIT CANAPÉS

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

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

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

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

14,00€

26,00€

28,00€

37,00€



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



MENU FEUILLAGE

Mises-en-bouche de saison

ENTRÉES

Œuf parfait

Espuma Parmentier et dés de guanciale croustillants
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

Pousse de saison

OU

L'entrée végétarienne du menu Signature du moment

PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard des Landes

Écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Cocotte de légumes du moment

Sauce au Marsala

OU

Roulade de bar pleine mer

Croquettes de riz au Saffran

Cocotte de légumes du moment

Jus de coquillages

OU

Le plat végétarien du menu Signature du moment

DESSERTS

Tartelette au citron, meringue italienne

OU

Financier à la pistache

Crèmeux aux framboises et tuile au chocolat noir

Notre sélection de mignardises Loxalis servies avec les boissons chaudes

61,00 €

HORS BOISSONS

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.

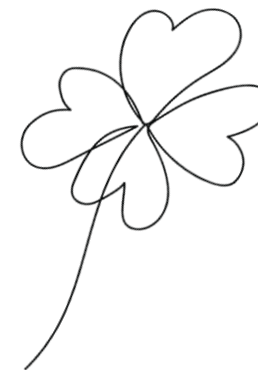


Photo non contractuelle

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

76,00 €
HORS BOISSONS

ENTRÉES

Sashimi de bar sauvage marinés aux citrons confits
Tempura de gambas et artichaut violet
Brioche, beurre au sel fumé
Pousses du moment et vinaigrette aux agrumes
OU

Pressé de canard et magret de canard fumé
Œuf de caille poché et chips de focaccia
Pousses du moment, vinaigrette d'échalotte
OU

L'entrée végétarienne de notre menu Signature du moment

ENTRE DEUX

Le sorbet au citron, pointe de basilic

PLATS PRINCIPAUX

Filet de turbot
Riz saffrané croustillant
Cocotte de légumes du moment
Jus de coquillages
OU

Tendre de veau du terroir
Écrasé de pommes de terre rôti à l'ail noir
Cocotte de légumes du moment
Sauce au Pinot Noir
OU

Le plat végétarien de notre menu Signature du moment

DESSERTS

Vacherin glacé aux fruits de saison
Meringue et sorbet
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 langoustines et Saint Jacques juste saisies
Carpaccio et tempura de légumes de saison aux aromates
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

L'entrée végétarienne de notre Menu Signature du moment

DEUXIÈME ENTRÉE

Risotto aux truffes noires
Parmesan affiné 24 mois

OU

Linguine aux gambas rouges de Sicile
Jus de crustacés
Poutargue de thon

ENTRE DEUX

Sorbet pêche de vigne arrosé au Prosecco

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf du terroir en croûte
Pommes Dauphines Loxalis
Cocotte de légumes du moment
Sauce au Pinot Noir

OU

Ballotine de turbot farcie aux blettes
Croustillant de riz à l'encre de seiche
Cocotte de légumes du moment
Jus de coquillages

OU

Le plat végétarien de notre menu Signature du moment

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

92,00 €
HORS BOISSONS

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

PLANCHES À PARTAGER



PLANCHE À PARTIR
DE 2 PERSONNES

PLANCHE DE LA MER

20,00 €
Par personne

Friture de poissons de la mer Méditerranée, salaison océane par nos soins
Acras croustillants, rillettes de saumon et focaccia grillée

Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

PLANCHE DE LA TERRE

18,00 €
Par personne

Assortiment de charcuteries de chez Squisitò Dudelange
Fromage primo sale de Sicile, olive ascolane et panzerotti

Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€



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.

Aire de jeu pour
enfant à proximité
du restaurant



FORMULE WALKING

PLAT PRINCIPAL À TABLE

À PARTIR DE 36 PERSONNES

89,00 €

NOS VERRINES FROIDES AVEC L'APÉRITIF

Tartare de daurade 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 méditerranéen
Espuma de gaspacho Andalous et crumble d'olives

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

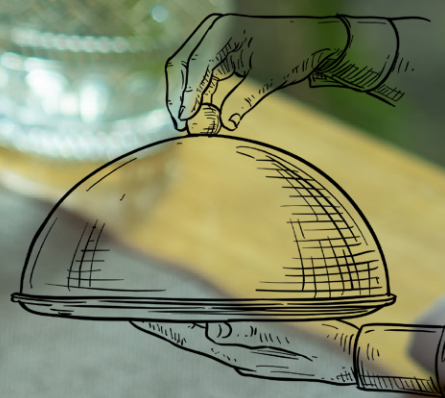
PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Mignon de veau Terroir Luxembourgeois
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette
Jus au Pinot noir
OU
Le plat végétarien de notre menu signature du moment

FROMAGES DE FRANCE ET D'ITALIE

BUFFET ÉMOTIONS SUCRÉES

Tiramisu
Tartelette au lemon curd et meringue italienne
Mini cannoles siciliano
Végetal Opéra
Cheese cake aux fruits rouges
Salade de fruits de saison au thé jasmin



Bouchée à la Reine Loxalis
Frites maison et salade du moment

Faux-filet du terroir, cuisson basse température, servi rosé
Écrasé de pommes de terre et légumes du moment
Sauce au Pinot Noir

Carré de porc du terroir à l'os
Écrasé de pommes de terre et légumes du moment
Sauce au Pinot Noir

Suprême de volaille fermière farci aux champignons de saison
Écrasé de pommes de terre et légumes du moment
Sauce au Pinot Noir

Pavé de cabillaud cuit sur peau
Écrasé de pommes de terre à la ciboulette
et légumes du moment
Sauce au vin blanc

Le plat végétarien de notre menu
Signature du moment

Photo non contractuelle

NOS CLASSIQUES

POUR COMPOSER VOTRE ÉVÈNEMENT
2 alternatives au choix maximum pour l'ensemble des convives

NOS ENTRÉES

Déclinaison de salaisons Italienne de Squisito Dudelange
Mozzarella di Bufala et mesclun du moment, focaccia chaude 17,00€

Gaspacho Andalou ou notre velouté chaud de saison
Croûtons et crème de chèvre frais 12,00€

Minestrone de légumes de saison
Tortellini de bœuf de Bologne, parmesan 13,00€

Saumon mariné par nos soins au basilic et citron
Tempura de morue, mesclun du moment 16,00€

L'entrée végétarienne de notre Menu Signature du moment 16,00€

NOS CLASSIQUES

POUR COMPOSER VOTRE ÉVÈNEMENT

2 alternatives au choix maximum pour l'ensemble des convives

NOS DESSERTS

Tiramisu Loxalis	12,00€
Crème brulée à la vanille	13,00€
Glace ou sorbet aux choix	3,50€ / boule
Assiette gourmande Loxalis	14,00€
Gâteau d'évènement suivant votre thème	7,20€ / personne



Photo non contractuelle

SIGNATURE LOXALIS

82,00 €
*Suivant les prix du marché**

Disponible tous les jours midi & soir

Le Menu complet 82,00 €*
Jusqu'à 24 personnes maximum

Les invités peuvent choisir leurs plats sur place

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

Visible chaque début de
semaine sur notre site
internet
www.loxalis.lu



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 2h00 du matin délivré par la Commune de Dudelange

Au-delà de 17h00 ou 00h00 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.



Téléphone:

+352 661 179 900

Mail:

oldtimer@carbon.lu

Georges Caron
Oldtimerbus

**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 !



SPECIAL MEMORIES

Email:

contact@specialmemories.lu

Téléphone:

+352 262 590 47

WhatsApp:

+352 621 815 035

Facebook/ Instagram:

specialmemories.lu

Site:

www.specialmemories.lu

