Fêtes de fin d'année

Loxalis
RESTAURANT
CASINO DUDELANGE

jours d'ouverture

LE RESTAURANT EST OUVERT

Jeudi 24 décembre	Restaurant fermé pour le déjeuner et dîner - Retrait traiteur ouvert de 10h00 à 15h30
Vendredi 25 décembre	Menu de Noël Loxalis au déjeuner uniquement - Restaurant fermé le soir
Dimanche 27 décembre	Déjeuner uniquement Carte et Menu Signature Novembre - Décembre
Jeudi 31 décembre	Fermé au déjeuner - Dîner de réveillon avec ambiance piano jazz

SAMEDI 26 DÉCEMBRE & VENDREDI 1ER JANVIER

LE RESTAURANT EST FERMÉ

pour les commandes

Vous pouvez passer votre commande traiteur
à partir du 15 novembre jusqu'au 20 décembre 2026
à loxalis.casinodudelange@pt.lu ou au +352 24 55 97 21

Retrait traiteur au restaurant Loxalis

Le mercredi 23 décembre entre 9h30 et 17h00
Le jeudi 24 décembre entre 10h et 15h30
Le mercredi 30 et le jeudi 31 décembre
entre 9h30 et 17h00

Toutes les informations sur www.loxalis.lu

Carte traiteur

Produits conditionnés sous vide
DLC de 14 jours

Foie gras de canard au porto blanc
250 g – 40 € | 500 g – 80 €

Saumon mariné aux agrumes et à l'aneth
Prétranché • 250 g – 21 € | 500 g – 42 €

Pâté en croûte aux pistaches et aux figues
250 g – 25 € | 500 g – 50 €

Civet de chevreuil Grand Veneur
Sous vide, prêt à servir
Mousseline de pommes de terre à la ciboulette
et légumes du moment • 34 € par personne

Pavé de cabillaud rôti sur peau
Sauce aux crevettes et moules
Mousseline de pommes de terre à la ciboulette et légumes
du moment • 34 € par personne

Déclinaison gourmande autour
du butternut et truffes
27 € par personne

Panettone / Pandoro traditionnel artisanal
1 kg – 27 €

Notre sélection de champagnes Gosset

Pour l'ensemble des menus proposés ci-après

Gosset Extra Brut - Minéral et raffiné	96 €
Gosset Grande Réserve - Minéral et raffiné	128 €
Gosset Grand Rosé Brut - Délicat et fruité	142 €

Menu Signature

Novembre & décembre 2026
Menu servis pour le déjeuner ou le dîner
pour la table entière uniquement

MENU ENTRÉE PLAT DESSERT : 89 €
MENU ENTRÉE PLAT : 78 €
HORS BOISSONS

Amuses-bouches

De saison

Entrées au choix

Carpaccio de Saint-Jacques
Quenelle de caviar et émulsion au corail d'oursin
Pointe d'huile d'aneth et pomelos
Chips de riz
– ou –
Foie gras de canard au porto blanc
Pain brioché
Chutney d'oignons rouges et caviar d'amarone
– ou –
Œuf parfait aux truffes
Espuma parmentier et huile de pain d'épices toasté

Entre-deux

Sorbet clémentine et sirop de Napoléon

Plats principaux au choix

Tendre de veau rôti et sa chapelure de truffes
Mille-feuille de pomme de terre et cocotte de légumes
Sauce au vieux Marsala
– ou –
Filet de turbot à la plancha
Mousse de panais et pomme de terre, Légumes du moment
Sauce au champagne et coquillages
– ou –
Déclinaison gourmande autour du butternut
Truffes

Gourmandises permises

Assortiment de fromages
« La Kissel » à Kanfen et ses condiments de saison
– ou –
Bûchette de fin d'année autour du chocolat
et ses fruits rouges

Les enfants pourront choisir leur plat sur notre carte dédiée ou bénéficier du menu à demi-prix et en demi-portion.

Menu de Noël

Vendredi 25 décembre 2026
Déjeuner uniquement

MENU COMPLET : 125 €
HORS BOISSONS

Amuses-bouches

De saison

Entrées au choix

Duo de langoustines et Saint-Jacques juste saisies
Quenelle de caviar et émulsion au corail d'oursin
Pointe d'huile d'aneth et pomelos
Chips de riz
– ou –
Foie gras de canard au porto blanc
Pain brioché et beurre demi-sel
Chutney d'oignons rouges et caviar d'amarone
– ou –
Œuf parfait aux truffes noires du Périgord
Espuma parmentier et huile de pain d'épices toasté

Entre-deux

sorbet clémentine et sirop de Napoléon

Plats principaux au choix

Mignon de veau rôti et sa chapelure de truffes
Mille-feuille de pomme de terre et cocotte de légumes
Sauce au vieux Marsala
– ou –
Filet de turbot à la plancha
Mousse de panais et pomme de terre, Légumes du moment
Sauce au champagne et coquillages
– ou –
Déclinaison gourmande autour du butternut
Truffes

Gourmandises permises

Assortiment de fromages
« La Kissel » à Kanfen et ses condiments de saison
– ou –
Bûchette de fin d'année autour du chocolat
et des fruits rouges

Le panettone / Pandoro sera servi à votre table avec le café.

Menu du réveillon

Jeudi 31 décembre 2026
Dîner dans une ambiance Piano jazz

MENU COMPLET : 145 €
HORS BOISSONS

LA COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE POUR LE PASSAGE À 2027

Amuses-bouches

De saison

Entrées au choix

Duo de langoustines et Saint-Jacques juste saisies
Quenelle de caviar et émulsion au corail d'oursin
Pointe d'huile d'aneth et pomelos
Chips de riz
– ou –
Foie gras de canard au porto blanc
Pain brioché et beurre demi-sel
Chutney d'oignons rouges et caviar d'amarone
– ou –
Œuf parfait aux truffes noires du Périgord
Espuma parmentier et huile de pain d'épices toasté

Entre-deux

sorbet clémentine et sirop de Napoléon

Plats principaux au choix

Mignon de veau rôti et sa chapelure de truffes
Mille-feuille de pomme de terre et cocotte de légumes
Sauce au vieux Marsala
– ou –
Filet de turbot à la plancha
Mousse de panais et pomme de terre, Légumes du moment
Sauce au champagne et coquillages
– ou –
Déclinaison gourmande autour du butternut
Truffes

Gourmandises permises

Assortiment de fromages
« La Kissel » à Kanfen et ses condiments de saison
– ou –
Bûchette de fin d'année autour du chocolat
et des fruits rouges

Le panettone / Pandoro sera servi à votre table avec le café.