



## L'ORGANISATION DE VOS ÉVÈNEMENTS

Fêtes de famille, Repas d'affaires, Mariage, Chef à domicile, Cocktails dinatoires, le restaurant Peitry est à votre disposition pour l'organisation de tous vos événements privés et professionnels.

La notion de qualité étant essentielle pour nous, notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner avec savoir-faire et professionnalisme dans l'organisation et le parfait déroulement de vos événements sur mesure

Que ce soit pour quelques convives ou pour de grandes prestations, nous veillerons toujours à transformer votre événement en un moment d'exception.

Notre équipe se fera un plaisir de vous accueillir pour une visite des lieux ainsi qu'un devis personnalisé sur rendez vous

### Maison Peitry

#### Restaurant-Auberge-Organisations d'évènements

18, Route de Luxembourg

L-6910 ROODT SUR SYRE

Tel : +352 26787598

peitry@pt.lu

www.peitry.lu



**PEITRY RESTAUBERGE Restaurant-Auberge-Organisation d'évènements**  
**18, Route de Luxembourg L-6910 ROODT SUR SYRE T +352 26787598**  
**www.peitry.lu peitry@pt.lu**

## SOMMAIRE

Les Menus pour tout vos évènements	3
Buffets froids   Buffets chauds   Echoppes à thèmes   Barbecue	7
Forfait pour apéritifs, réceptions, vin d'honneur suivi d'un repas	11
Les forfaits boissons pendant votre repas	12
Chef à domicile	14
Apéritifs-Sandwiches-Walking Dinner	18
Nos Lieux	22
Nos Salles partenaires	23
Les Extras et Suppléments	25
Les Conditions	27



## Les Menus pour tout vos évènements

Les offres de prix « Menus pour toutes les occasions » sont valables pour un groupe d'un minimum de 20 personnes, pour un groupe inférieur à 20 personnes, vous pouvez vous référer à notre carte et menus de saison ou menu « Chef à domicile »

Pour votre confort et l'organisation parfaite de votre évènement, nous vous demandons de bien vouloir choisir pour la composition de votre menu, au maximum deux alternatives d'entrées, deux alternatives de plats et deux alternatives de desserts pour l'entièreté du groupe. Si vous décidez d'opter pour un menu avec alternatives d'entrées, de plats et de desserts, nous vous demanderons deux semaines à l'avance le choix de vos convives

Le choix des menus ainsi que le choix des vins et apéritifs doit nous être communiqué deux semaines avant la date de votre évènement

Le nombre définitif des convives doit nous être communiqué cinq jours ouvrables avant votre évènement. Ce dernier sera définitif et servira à la facturation

Ces propositions de menus sont susceptibles de changer au fil des saisons

### Prix du menu adulte

- 3 Services 50€ (Hors supplément)
- 4 Services 65€ (Hors supplément)
- 3 Services avec un trou Normand 55€ (Hors supplément)
- 4 Services avec un trou Normand 70€ (Hors supplément)

### Prix du menu enfant

- 25€ (Entrée-Plat-Dessert)

Les Menus à composer pour toutes les occasions...

## CONFECTIONNEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES A PARTIR DE 20 CONVIVES

Fort d'une solide expérience dans le domaine de la gastronomie, notre chef de cuisine et toute son équipe vous proposent une cuisine élaborée à partir de produits saisonniers.

### Les Entrées froides

Salade croquante de volaille, sauce Caesar, copeaux de parmesan, croutons	
Salade nordique scampis, saumon fumé maison, haddock, sauce aigrelette	+3€
Salade de scampis, avocats, légumes croquants, sauce cocktail, agrumes	+3€
Salade de homard, mangue, sucrine, légumes croquants, vinaigrette passion	+10€
Burrata crémeuse fumée, gaspacho de tomates des pouilles, légumes marinés (Végétarien)	
Carpaccio de thon rouge à la niçoise ; œufs de cailles, poivrons confits, anchois di Cantabrico	+5€
Tartare de saumon fumé maison, mayonnaise aux condiments, huile de persil	
Vitello tonnato	
Carpaccio de bœuf façon Harry's Bar, roquette, copeaux de parmesan	
Terrine de foie gras de canard maison, chutney poires, brioche façon croissant	+5€
Feiestengzaalot à notre façon	

### Les Entrées chaudes

Velouté de potirons, crème épaisse, croutons dorés (Végétarien)	
Velouté de cèpes au foie gras de canard et truffes noires, lard Italien	
Soupe de poissons de roche maison, sauce rouille, croutons, emmenthal	
Fleur de courgette farcie, ricotta-aubergines, coulis de tomates (Végétarien)	
Risotto aux truffes blanches d'Alba et mascarpone	Prix du jour
Les croustillants de scampis, coriandre-basilic-menthe, sauce aigre douce	
Les croquettes de crevettes grises maison, sauce au persil, salade mélangée	
Pavé de saumon confit aux agrumes, bouillon Dashi, légumes au soja	
Ravioles de langoustines aux épinards, bisque crémée aux aromates	+8€
L'œuf parfait cuit à 63°C, champignons des bois, culatello, mayonnaise au siphon	

La quiche Lorraine traditionnelle, salade mélangée, vinaigrette gourmande	
Escalope de foie gras de canard rôtie, purée de topinambours, réduction de porto	+5€
Tourte feuilletée pigeon-lard-foie gras de canard, jus de cuisson	+8€

### **Les Sorbets/Trou Normand**

Sorbet citron jaune naturel	
Sorbet citron jaune et Crémant de Luxembourg	+3€
Sorbet citron jaune et champagne	+5€
Sorbet poires naturel	
Sorbet poires et eau de vie	+3€
Sorbet pommes naturel	
Sorbet pommes et Calvados	+3€
Sorbet pommes et Crémant de Luxembourg	+3€

### **Les Poissons**

Pavé de saumon Label Rouge cuit sur peau, pousses d'épinards, beurre blanc basilic	
Bar cuit sur le grill, sauce vierge exotique, purée moelleuse	+3€
Scampis en kadaïf, aïoli d'ail noir, bisque de crustacés, riz basmati épicé	
Le dos de cabillaud à la Dieppoise, moules, crevettes grises, mousseline de pommes de terre	+5€

### **Les viandes et Volailles**

Cordon bleu de veau maison, crème champignons, frites, légumes de saison	
Suprême de volaille fermière farci aux morilles, sauce Albufera	
Magret de canard aux pommes confites, sauce miel et épices, purée moelleuse	
Faux filet de bœuf du terroir cuit entier, sauce au vin rouge et échalotes, gratin	
Filet de bœuf du terroir façon Wellington, jus de cuisson réduit, gratin	+6€
(Servi pour la table entière avec cuisson unique)	
Pavé de veau cuit à basse température, jus de cuisson aux truffes noires, purée moelleuse	+8€
Confit d'agneau cuit longtemps, jus naturel réduit, pommes de terre grenailles	
Civet de marcassin aux petits oignons, lardons et champignons de cueillette	

### **Alternatives végétariennes**

Risotto aux champignons des bois et parmesan (Végétarien)	
Aubergines de Sicile à la ricotta, coulis de tomates et mozzarella fumée	

Gnocchis au vin jaune, asperges, girolles et morilles

### **Pour les plus petits**

Jambon de Parme-Melon-Grissini (Entrée)

Cromesquis de fromages, salade mélangée (Entrée)

L'assiette de saumon fumé maison (Entrée)

Escalope de volaille panée, légumes, pommes frites

Pièce de bœuf du terroir, légumes, pommes frites

Burger de bœuf, mayonnaise-ketchup, pommes frites

Pâtes à la sauce bolognaise

### **Les Fromages**

L'assortiment de fromages de saison affinés, chutney de saison, fruits secs **+5€**

### **Les Desserts**

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Salade de fruits exotiques à la menthe, sorbet ananas maison

Mousse de chocolat noir aux fines feuilles de nougatine, coulis de caramel

Soufflé glacé au grand Marnier, jus de zestes d'oranges **+3€**

Tartelette Tatin, glace vanille à la vanille de Tahiti

Tartelette sablée au citron meringuée, sirop d'agrumes **+3€**

Mille feuilles de sorbets (Parfum selon saison), coulis de fruits rouges **+3€**

Baba au rhum, chantilly maison, fruits de saison

Confection de gâteau (Nous consulter)

Le découpage de votre gâteau et/ou pièce montée **A la place du dessert : 5,50€**

**Après un dessert : 2,50€**



## Buffets froids | Buffets chauds | Echoppes à thèmes | Barbecue

Pour des moments conviviaux entre amis, en famille ou pour toutes autres occasions, optez pour nos buffets et/ou échoppes à thèmes à partir de 40 personnes

Que ce soit pour quelques convives ou pour de grandes prestations, nous veillerons toujours à transformer votre événement en un moment d'exception.

### Les Buffets froids

#### ○ Grand Nord

Saumon fumé-Saumon Belle vue aux condiments-Brochette de crevettes aux fruits-Tomates aux crevettes grises-Tartare de thon rouge au caviar Avruga et légumes du sud-Terrine de poissons aux épinards-Blinis à la crème aigrette-Ceviche de sébaste aux agrumes et piment d'Espelette-Salade de poulpes

#### ○ Campagnard

Terrine paysanne-Pâté en croute aux trois viandes-Rillettes de canard-Assortiment de charcuteries locales et internationales-Salade frisée aux lardons-Rôti de bœuf cuit à basse température à la moutarde à l'ancienne et miel-Feierstengszaloot-Pointe de Brie

#### ○ Terre et Mer

Saumon fumé-Saumon Bellevue aux condiments-Terrine de poissons aux épinards-Tomates aux crevettes grises-Pâté en croute aux trois viandes-Rillettes de canard-Assortiment de charcuteries locales et internationales-Vitello tonato

#### ○ Tartares et carpaccios (Supplément 5€)

Carpaccio de bœuf façon Harry's Bar-Carpaccio d'espadon au caviar Avruga et légumes du sud-Le ceviche de sébaste aux agrumes et piment d'Espelette-Le tartare de bœuf à la moutarde et condiments-Le tartare de saumon fumé à la mayonnaise d'herbes et câpres-Le tartare de thon rouge au poivre de Sarawak, fleur de sel et combawa

## Les Buffets froids-chauds et échoppes à thèmes

### ○ Italien

Antipasti (tomates séchées / olives / aubergines et courgettes grillées à l'huile d'olive  
-Carpaccio de bœuf Harry's Bar-Tomates des Pouilles, mozzarella, huile de basilic-  
Assortiment de charcuteries du Nord et du Sud accompagnées de fruits frais-Salade de  
roquette au parmigiano reggiano et vinaigre balsamique-Assortiment de pizzas-Risotto  
au parmesan et champignons de bois-Lasagne sauce bolognaise et aubergines-Pennes  
aux quatre fromages-Orecchiette aux légumes et pistou de basilic

### ○ Espagnol

Gaspacho Andalou-Salade de poulpes au Piment d'Espelette et légumes du Sud-  
Anchois marinés-Olives marinées-Jambon Serrano « 18 mois » accompagné de fruits  
frais-Chorizo-Paella aux fruits de mer et volaille-Croquettes de jambon Ibérique-Tortilla  
de pommes de terre

### ○ Nouveau Monde

Chili con carne-Pulled Pork-Pilons de poulet au sirop d'érable-Spare Ribs caramélisés au  
miel-Burger black Angus, bun brioché, sauce barbecue-Tacos au guacamole, cheddar et  
poivrons-Salade de volaille sauce Caesar

### ○ Asiatique

Assortiment de sushis-Assortiment de nems-Tempura de crevettes-Sauté de volaille au  
curry rouge, lait de coco et légumes-Mijoté de bœuf au soja, sésame, oignons rouge-  
Wantan aux crevettes-Salade de soja aux agrumes, sésame torréfié et gingembre

### ○ Grecque

Assortiments d'olives-Assortiment de légumes grillés et marinés à l'huile d'olive-La  
traditionnelle salade grecque, Tarama, Yaourt Grec à la crème de sésame, coriandre et  
concombre, Feuilles de vignes farcies, Pasturma, Moussaka d'agneau aux aubergines et  
pommes de terre boulangères, souvlaki de volaille et d'agneau à l'origan, Anneaux de  
calamars frits, Pâtes grecques à la crème de tomates et légumes du sud, Pain grec

### ○ Terroir

Assortiment de charcuteries du terroir-Assortiment de fromages du terroir-Pâté au  
Riesling-Feierstengzaloot-Bouchée à la reine traditionnelle-Judd mat gaardebounen-  
Mettwurst-Grillwurst-Kniddelen à la crème de lard-Galette de pommes de terre

- Périgord (Supplément 10€)

Terrine de foie gras de canard maison 100% origine France et son confit, Rillettes de canard au porto rouge-Magret de canard fumé-Salade de gésiers de poulet confits au vinaigre de cidre-Pâté en croute aux trois viandes-Parmentier de cuisses de canard confites-Burger brioché d'escalope de foie gras de canard rôtie aux pommes caramélisées, assortiment de brioches et confits

- Buffet Barbecue

Tagliata de volaille grillée, sauce vierge-Kefta de bœuf aux épices du voyageur-Brochette d'agneau mariné aux herbes-Lard maigre mariné-Mettwurst-Grillwurst-Scampis et calamars au citron et herbes à la plancha-Assortiment de légumes chauds de saison-Pommes de terre farcies, crème épaisse, jeunes oignons

- Buffet Végétarien

En supplément des échoppes et/ou buffets

15€/personne

Coleslaw-Salade niçoise-Tomates, mozzarella, pistou de basilic-Salade de quinoa aux poivrons et sésame-Salade de pommes de terre aux jeunes oignons et crème épaisse-salade verte mélangée, vinaigrette gourmande-Salade de concombre à l'aneth et raifort-Cœur d'artichauts aux tomates confites, citron et coriandre, Nem de légumes aux aromates

- Plateau de fromages

En supplément des échoppes et/ou buffets

12€/personne

Au choix : Plateau de fromages de France/Plateau de fromages étrangers

- Buffet desserts

En supplément des échoppes et/ou buffets

12€/personne

Présenté sous forme de réductions-verrines et composé de Tiramisu à la brisure de spéculoos, mousse de chocolat noir « Guanaja 72% » à la nougatine, Crème brûlée à la vanille de Tahiti, Assortiment de fruits de saison, Assortiment de mignardises, Minestrone de fruits exotiques à la menthe, Panacotta aux fruits rouges

**Tous nos buffets et échoppes sont accompagnés**

- D'un assortiment de crudités et salade
- De petits pains divers
- D'un assortiment de sauces froides
- De féculents et légumes chauds de saison

**De 40 à 80 personnes nous vous demanderons de choisir deux thèmes**

**De 80 à 120 personnes nous vous demanderons de choisir trois thèmes**

**A partir de 120 personnes nous vous demanderons de choisir quatre thèmes**

Prix pour une durée de trois heures

- 55€/personne (Hors supplément)

Les formules buffet et échoppes à thèmes vous seront proposées dans notre établissement à partir de 80 personnes et/ou à partir de 40 personnes dans nos salles partenaires ou dans le lieu de votre choix

Cette formule originale vous permet de proposer à vos convives une palette d'échoppes décorées assorties de mets typiques d'ici et d'ailleurs.

## Forfait pour apéritifs, réceptions, vin d'honneur suivi d'un repas

Comprenant le forfait amuse-bouche, le forfait boissons, le service pendant 1 heures ou 2 heures, le matériel et les tables hautes

### Formule Prélude

19€/personne pour une prestation d'une heure (17,50€ à partir de 100 personnes)

25€/personne pour une prestation de deux heures (23,50€ à partir de 100 personnes)

10€ pour les enfants de moins de 12 ans

Boissons servies sur plateaux	4 Canapés et 3 dégustations
Crémant Brut de Luxembourg	Gougère au fromage
Bière pression (Au bar)	Cake au manchego-chorizo et basilic
Eau plate et pétillante (Au bar)	Fromage blanc au concombre et coriandre
Jus d'oranges	Tapenade d'olives noires et tomates confites
Coca	Velouté de saison
Coca zéro	Croustillants de scampis aux herbes
	Nem de légumes au soja et gingembre

### Formule « Péitry »

25€/personne pour une prestation d'une heure (23,50€ à partir de 100 personnes)

31€/personne pour une prestation de deux heures (29,50€ à partir de 100 personnes)

10€ pour les enfants de 4 à 12 ans

Boissons servies sur plateaux	7 canapés et 5 dégustations
Crémant brut de Luxembourg	Gougère au fromage
Kir à la liqueur de cassis	Cake au manchego-chorizo et basilic
Pinot gris de Luxembourg	Fromage blanc au concombre
Bière pression (Au bar)	Tapenade d'olives noires et tomates confites
Jus d'oranges	Mini beef burger
Jus de fruits de saison	Saumon gravad lax
Eau plate et pétillante (Au bar)	Mini croque-monsieur
Coca	Velouté de saison-Croustillants de scampis-
Coca zéro	Nem de légumes-Vitello tonato-Yakitori

Si vous désirez remplacer notre crémant de Luxembourg par

- Champagne maison **+5€/pour une heure +7€/pour deux heures**
- Crémant Rosé Alice Hartmann **+5€/pour une heure +7€/pour deux heures**
- Votre crémant – **2,50€**
- Votre crémant et vos boissons **-4,50€**

Possibilité de rajouter certains apéritifs, pains surprise, amuses bouches, plateaux de légumes et dégustations sur demande

## Les forfaits boissons pendant votre repas

### Formule « Softs »

**7,50€/Personne**

Comprenant le matériel, le refroidissement, la reprise des vidanges, le service pendant la durée du repas ainsi que les softs suivants servis à table

Boissons servies à table :

Eaux plates et pétillantes

Jus d'orange

Orangeade

Coca

Coca zéro

### Formule « Vins »

**17,00€/personne**

Comprenant le matériel, le refroidissement, la reprise des vidanges, le service pendant la durée du repas ainsi que votre choix parmi notre sélection de vins hors supplément servi pendant votre repas

### Notre sélection de vins blancs du moment

Pinot Gris Luxembourgeois, Pundel, Wormeldange	compris
Riesling Wormer Elterberg, Pundel, Wormeldange	compris
Chardonnay « Les Classiques »	compris
Les Centenaires, Costières de Nîmes	compris
Viognier, Grés du trias, Ardèche	compris
Sancerre, Domaine Jean Paul Balland	+5€
Domaine de La Punta, Corse	+3€
Pinot Wellenstein Foulchette, Domaine Matthis Bastian	+3€
Château Farizeau, Entre deux mers, Bordeaux	+5€

### Notre sélection de vins rouges du moment

Ventoux « Les sables », Domaine de la Pigeade	compris
Saint Chinian, Domaine La Croix Sainte Eulalie compris	
Salentein Barrel Selection, Argentine	compris
Château Suau, Aoc Côtes de Bordeaux	compris
Chinon, Domaine des clos Godeaux	compris
Domaine de La Punta, Corse	+3€
Beaumes de Venise, Domaine de la Pigeade	+5€
Faugères Transhumance	+5€
Château La fon du berger, Haut Médoc	+3€

## Chef à domicile

Profitez de vos convives, chef à domicile à partir de 8 personnes, nous nous occupons de tout : du dressage de votre table, du service ainsi que de l'élaboration de votre menu pour votre plus grand plaisir.

- Le Chef de cuisine vient chez vous avec ses produits, confectionne dans votre cuisine le menu convenu ensemble et nettoie avant de partir
- Le Maitre d'hôtel quant à lui s'occupe du dressage de votre table si vous le désirez, du service des plats ainsi que des boissons comme au restaurant et range avant de partir
- Nous vous proposons également deux types de vaisselle différentes pour votre repas

Tous nos prix de menus « Chef à Domicile » s'entendent TVAC et comprennent le menu, la mise à disposition de notre vaisselle, les couverts, les verres le nettoyage de votre cuisine

Si vous optez pour un menu avec alternatives d'entrées, de plats et de desserts, vos choix doivent nous être communiqué au minimum trois jours avant votre évènement

Nos forfaits pour le service :

- Un chef de cuisine et un serveur durant trois heures comprenant également les frais de déplacement ainsi que la livraison

150€

- Un chef de cuisine et un serveur durant cinq heures comprenant également le dressage de votre table, les frais de déplacement ainsi que la livraison

250€

Nous sommes à votre entière disposition pour toutes autres propositions de menus plus adaptées à vos envies

Nos menus sont fréquemment sujet à des changements dû à la saison

## Menu Plaisir

**En trois services 55€**

L'œuf parfait cuit à 64°C, crème de cèpes aux truffes noires, culatello, mayonnaise chaude au siphon

Ou

Velouté de topinambours toastés au four, croutons de pain d'épices, châtaignes confites

\*\*\*

Suprême de pintade « Label rouge » farcie aux champignons de cueillette, mousseline de salsifis, jus de cuisson aux griottes

Ou

Le dos de cabillaud cuit en croute d'agrumes et arachides, Pak Choi sautés au soja, croustillants de riz noir

\*\*\*

Macaron façon tarte au citron meringuée, glace pina colada

Ou

Lingot aux trois chocolat, sorbet fruits des bois



## Menu Péitry

**En quatre services 60€**

**En cinq services 70€**

Bouillon dashi fumé, noix de coquilles Saint Jacques et crevettes rouges sauvages,  
aromates, guanciaie di cinta senese

\*\*\*

Crosnes rôtis, truffes noires, sauce périgourdine, agrumes

\*\*\*

Le ragout de chevreuil aux cèpes et châtaignes, émulsion à la bière brune, mousseline  
de pommes de terre

Ou

Dos de cabillaud cuit sur peau, sauce Dieppoise, pousses d'épinards, pommes de terre  
rattes au bouillon de poissons

\*\*\*

Assortiment de fromages de saison affinés

\*\*\*

Financier au gingembre, mascarpone, fruits des bois, basilic

## Menu Dégustation

**En quatre services 85€**

**En cinq services 95€**

Salade de homard, mangue, sucrine, légumes croquants, vinaigrette agrumes-passion

Ou

Le marbré de foie gras de canard au chutney de poires, brioche façon croissant

\*\*\*

Les ravioles de noix de coquilles Saint Jacques à embeurrée de chou vert, beurre monté, caviar « Royal Belgian »

Ou

La tourte au pigeon-lard italien-ris de veau, jus de cuisson truffé

\*\*\*

Le turbot sauvage cuit sur sa peau, légumes du moment, sauce aux coquillages, salicorne

Ou

Le filet de bœuf Wellington, légumes du moment, gratin de pommes de terre, jus de cuisson réduit

\*\*\*

Assortiment de fromage de saison affinés, chutney, fruits secs

\*\*\*

Financier au gingembre, mascarpone, fruits des bois, basilic

Ou

Macaron façon tarte au citron meringuée, glace pina colada

## Apéritifs-Sandwiches-Walking Dinner

Canapés-Sandwiches-Finger Food à emporter ou pour agrémenter votre apéritif sur place

### Apéritif

#### Plateau canapés froids (Pour 6 personnes)

- Plateau de 24 canapés froids assortis 4 variétés au choix 40€
- Plateau de 36 canapés froids assortis 6 variétés au choix 55€
- Plateau de 48 canapés froids assortis 8 variétés au choix 70€

\*Tomates et mozzarella

\*Tapenade d'olives noires

\*Guacamole au piment d'Espelette

\*Fromage blanc au concombre et coriandre

\*Houmous aux poivrons confits

\*Mayonnaise aux œufs de poissons façon Tarama

\*Salade de thon aux câpres

\*Salade de crabe sauce cocktail

\*Saumon Gravad lax et caviar Avruga

\*Salade de crevettes aux agrumes et huile d'olive

\*Jambon Culatello et grissini

\*Pâté de campagne et confit

\*Mousse de foie gras de canard au porto rouge

\*Volaille croquante sauce Caesar

\*Jambon cuit et fromage



#### Plateau canapés chauds (Pour 6 personnes)

- Plateau de 24 canapés chauds assortis 4 variétés au choix 50€
- Plateau de 36 canapés chauds assortis 6 variétés au choix 70€
- Plateau de 48 canapés chauds assortis 8 variétés au choix 90€

\*Gougères au fromage

\*Croustillant de légumes au soja et gingembre façon Nem

\*Cromesquis au parmesan

\*Quiche au fromage de chèvre et épinards

\*Cromesquis aux crevettes grises et persil

\*Quiche au saumon fumé

\*Quiche lorraine

\*Cake au manchego-chorizo-basilic

\*Mini croque-monsieur

\*Rouleau de volaille et légumes

\*Flammekueche

\*Pissaladière, confit d'oignons, olives, anchois

\*Mini beef burger



## Réductions, Finger Food, Verrines, Walking Dinner

### Plateau réductions et/ou verrines chaudes et froides (Pour 6 personnes)

- Assortiment de 24 réductions assorties chauds/froids 4 variétés au choix 100€
- Assortiment de 36 réductions assorties 6 variétés au choix 145€
- Assortiment de 48 réductions assorties 8 variétés au choix 190€

\*Tartare de légumes du sud au pistou de basilic

\*Mini Sandwich au fromage blanc et légumes crus

\*Velouté de potirons façon cappuccino, graines de courges

\*Mini bouchée aux morilles

\*Gaspacho aux fraises, poivrons doux et vinaigre balsamique

\*Risotto aux truffes noires et parmesan

\*Velouté de cèpes au foie gras de canard

\*Vitello tonato

\*Carpaccio de bœuf « Harry's Bar »

\*Salade de volaille sauce Caesar

\*Brochette de volaille yakitori

\*Macaron au foie gras de canard et confit de figues



\*Croustillants de scampis aux herbes thaïes

\*Soupe de poissons, croutons, sauce rouilles

\*Tartare de saumon fumé aux condiments

\*Calamars sautés à la nduja calabraise et fleur de thym

## Plateau de légumes crus

- Plateau de légumes crus avec diverses sauces en accompagnements

10 personnes 35€

Assortiment de carottes colorées, assortiment de choux, radis, tomates cerises en grappe, concombre, céleri, légumes de saison

Mayonnaise à l'ail, Sauce Cocktail, Sauce aux épices du voyageur

## **Sandwiches**

### Pain surprise

- **Pain surprise « Peitry » 120€**

Assortiment de 40 mini sandwichs farcis de

Jambon Culatello, Rillettes de canard au porto, Saumon fumé maison, Vitello tonato, fromage blanc aux herbes et concombre

- **Pain surprise « Végétarien » 120€**

Assortiment de 40 mini sandwichs farcis de

Houmous à la crème de sésame, fromage blanc aux herbes et concombre, tapenade d'olives noires et légumes grillés, roquefort-poires-noix-roquette

- **Pain surprise « Prestige » 150€**

Assortiment de 40 mini sandwichs farcis de

Foie gras de canard au confit de figues, Culatello di Zibello-roquette-parmesan, Saumon fumé-Tarama-caviar Avruga, cocktail de crevettes grises et avocats, Burrata crémeuse fumée

## Plateau de mini sandwiches et crostini

- Plateau de 24 mini sandwiches assortis 4 variétés au choix 90€
- Plateau de 36 mini sandwiches assortis 6 variétés au choix 130€
- Plateau de 48 mini sandwiches assortis 8 variétés au choix 175€

\*Houmous à la crème de sésame

\*Fromage blanc aux herbes et concombre

\*Tapenade d'olives noires et légumes grillés

\*Roquefort-noix-poires-roquette

\*Jambon culatello

\*Rillettes de canard au porto rouge

\*Jambon cuit et fromage

\*Terrine de campagne

\*Vitello tonnato

\*Salami

\*Saumon fumé maison

\*Cocktail de crevettes et avocats

\*Tarama et caviar Avruga



## Nos Lieux



Fêtes de famille, Repas d'affaires, Mariage, Chef à domicile, Cocktails dinatoires, le restaurant Pèitry est à votre disposition pour l'organisation de tous vos événements privés et professionnels

Organiser votre événement dans notre ancienne ferme classée et totalement rénovée aux aspects rustique-chic située à 15 kilomètres de Luxembourg ville disposant :

- D'une grande salle à l'étage (90 personnes assises)
- D'une petite salle au rez-de-chaussée (30 personnes assises)
- D'une véranda pour les beaux jours (60 personnes assises)
- D'une grande terrasse paisible et verdoyante située à l'arrière de la bâtisse
- De deux vastes parkings privés
- De 9 studios totalement meublés et équipés



18, Route de Luxembourg

L-6910 Roodt-sur-syre

**PEITRY RESTAUBERGE** Restaurant-Aubege-Organisation d'événements  
18, Route de Luxembourg L-6910 ROODT SUR SYRE T +352 26787598  
[www.peitry.lu](http://www.peitry.lu) [peitryt@pt.lu](mailto:peitryt@pt.lu)

## Nos Salles partenaires



La salle de dégustation du domaine viticole « Pundel Vins Purs » est disponible pour tous vos événements privés et professionnels mais également pour vos fêtes de famille

Découvrez le cadre exceptionnel de cette charmante salle située à Wormeldange et dotée d'une terrasse avec une vue imprenable sur la vallée de la Moselle

Tranquillité et dépaysement garanti

- Jusqu'à 60 personnes assises
- Jusqu'à 180 personnes en Walking Dinner
- Nuits blanches autorisées
- Les crémants et vins du domaine qui accompagneront votre repas vous seront vendus à un tarif préférentiel par le producteur
- La privatisation de la salle de dégustation du Domaine Pundel à Wormeldange ainsi que de ses commodités

700€ TTC

- Notre équipe est à votre entière disposition pour une visite



50, Wengertswee

L-5485 Wormeldange-Haut

<b>Les Prestations comprises dans nos tarifs pour les banquets</b>	<b>Dans notre salle</b>	<b>A l'extérieur, dans nos salles partenaires</b>
• Location de salle comprise	V	X
• Privatisation complète	A partir de 80 personnes	V
• Nappage compris	V	X
• Service compris	V	Pendant la durée du repas
• Boissons et vins	Forfait ou à la carte	Forfait ou à la carte
• Dressage salle	V	V
• Décoration florale comprise	X	X
• Autorisation Nuit blanche	Sur demande	Sur demande
• Mise à disposition vaisselle	V	V
• Mise à disposition verres et flutes	V	V
• Mise à disposition couverts	V	V
• Mise à disposition Mange-debout	V	V
• Mise à disposition de tentes	V	V
• Mise à disposition Four Steamer et matériel de cuisine et de service	V	V
• Rangement de la salle et reprise du matériel	V	V

## Les Extras et Suppléments

### **Service**

Pour les évènements dans notre établissement, le service est compris dans le prix durant toute la soirée

Pour les évènements extérieurs, le service est compris jusqu'à la fin du repas

Après cela, le service vous sera facturé 35€/heure/serveur

Nous comptons plus ou moins un serveur pour 25 personnes

### **Location et privatisation de salle (Hors Auberge)**

Nous ne demandons pas de frais de location de salle dans notre établissement. Par contre, Il vous est possible de privatiser l'entièreté du restaurant comprenant la salle de l'étage et du réez de chaussée, la véranda et ses terrasses ainsi que les deux parkings à partir de 50 personnes au minimum

A partir de 80 personnes, la privatisation vous est offerte

Dans les salles extérieures, la location de salle n'est jamais comprise dans nos tarifs

### **Sono/Ambiance musicale/Château gonflable/Animation**

Que ce soit sur place ou à l'extérieur, vous avez bien entendu la possibilité de faire appel à un animateur, orchestre ou disc-jockey et même de louer et installer à vos frais un chapiteau ou château gonflable

Sur demande, nous pourrons vous donner quelques contacts

### **Décoration des tables et des salles**

La décoration florale de la salle et des tables n'est pas comprise dans nos prix

Nous nous ferons un plaisir de vous faire parvenir un devis si vous désirez que nous nous en chargions

Housses de chaises, chandeliers, milieu de tables, candélabres, nappage, tapis rouge...nous sommes en mesure de vous proposer des offres sur un grand nombre d'article d'art de la table pour personnaliser au mieux votre évènement

### **Boissons softs, boissons alcoolisées, boissons chaudes, etc...**

Sur place, toutes les boissons seront facturées à la consommation. N'hésitez pas à demander notre carte de boissons et de vins

Pour vos banquets extérieurs, nous pouvons nous occuper des boissons sur demande

### **Droit de bouchons**

Comprenant le service de vos boissons pendant le repas, le refroidissement, le matériel, le stockage ainsi que le débarrassage des vidanges

Vous avez la possibilité d'apporter vos vins

- Dans notre établissement 15,00€/bouteille
- A l'extérieur 10,00€/bouteille

Vous avez la possibilité d'apporter vos crémants ou Champagnes

- Dans notre établissement 18,00€/bouteille
- A l'extérieur 10€/bouteille

### **Confection de gâteaux et pièce montée**

Notre équipe de cuisine vous proposent une multitude d'options pour vos gâteaux et pièce montée

Il vous est également possible de faire appel à une pâtisserie extérieure

Nous nous occuperons du découpage ainsi que du service de celui-ci moyennant un supplément

### **Horaires/Nuits blanches**

Pour les horaires d'ouverture et de fermeture ainsi que les permissions de nuits blanches, merci de nous consulter

### **Chambres**

Selon les disponibilités, nous sommes en mesure de vous proposer des chambres et studios pour vos convives

### **Canapés, amuses bouches, dégustations**

Deux canapés par personne vous sont offerts pour vos repas dans notre établissement

Si vous désirez des canapés supplémentaires pour votre apéritif : 2,00€/pièce

Si vous désirez des dégustations supplémentaires pour votre apéritif :4,50€/pièce

### **Salle Extérieure**

Sur demande, nous pouvons vous conseiller d'autres salles plus adaptées à vos besoins et vos envies

## Les Conditions

Ces offres de prix sont valables pour un groupe d'un minimum de 20 personnes, pour un groupe inférieur à 20 personnes, vous pouvez vous référer à notre carte de saison.

Pour votre confort et une meilleure organisation de votre évènement, nous vous demandons de bien vouloir choisir pour la composition de votre menu, au maximum une alternative de deux entrées, deux plats et deux desserts pour l'entièreté du groupe.

Si vous décidez d'opter pour un menu avec plusieurs alternatives d'entrées, de plats et de desserts, nous vous demanderons deux semaines à l'avance le choix de vos convives.

Si vous opter pour un menu unique, nous vous demanderons le nombre de convives participants au repas dix jours avant votre évènement.

Le choix des vins, crémants et champagnes doit nous être communiqué deux semaines avant la date de votre évènement sous réserve de disponibilité des millésimes

Le nombre définitif des convives doit nous être communiqué dix jours ouvrables avant votre évènement. Ce dernier sera définitif et servira à la facturation

Comme tous les établissements de restauration au Luxembourg, nous sommes autorisés à rester ouvert et servir des boissons alcoolisées jusqu'à 1h du matin sauf accord préalable

Un repas test peut être organisé pour un minimum de 8 personnes

Dans notre établissement :

- Les canapés apéritifs, pains surprise, plateaux sandwiches, dégustations, finger food, plateaux de fromages ne peuvent remplacer un repas complet sauf demande spécifique et accord préalable
- Les échoppes et buffets sont servis à partir de 80 personnes

Dans d'autres lieux :

- Il vous est loisible de composer votre menu à votre guise

**Toute l'équipe du restaurant Peitry vous remercie pour votre attention et reste à votre disposition pour tous compléments d'informations et/ou d'autres devis plus adapté à vos envies et vos besoins.**



**Maison Pèitry**

**Restaurant-Auberge-Organisation d'événements**

**18, Route de Luxembourg**

**L-6910 ROODT SUR SYRE**

**Tel :+352 26787598**

**[www.peitry.lu](http://www.peitry.lu)**



**PEITRY RESTAUBERGE Restaurant-Auberge-Organisation d'événements**  
**18, Route de Luxembourg L-6910 ROODT SUR SYRE T +352 26787598**  
**[www.peitry.lu](http://www.peitry.lu) [peitryt@pt.lu](mailto:peitryt@pt.lu)**