

Bonifas

Menu traiteur du dimanche 1^{er} novembre 2020

Sur réservation jusqu'au jeudi 29 octobre inclus

26.31.36.92 / restaurant-bonifas@pt.lu

Spécial Toussaint

MENU TRAITEUR À 45,00€

Servi en chaud-froid, un tartare de bar, moules gratinées, carpaccio de betteraves rouges en vinaigrette, jeunes pousses et « granola » salé
(21,00€ à la carte)

.....

Filet de boeuf rôti, réduction de cabernet muscadé, palet de rettiche aux graines de sésame, légumes de saison et pommes de terre Sarladaise
(30,00€ à la carte)

Ou

Pavé de maigre rôti aux graines de nigel, émulsion de poireaux aux baies roses, riz pilaf et légumes de saison
(27,00€ à la carte)

Ou

Le homard 400/500 gr cuit dans une émulsion de poireaux aux baies roses, riz pilaf et légumes de saison (Sup 15€ au prix du menu)
(42,00€ à la carte)

.....

Servi en verrine, un crémeux « pina colada », ananas caramélisés, gelée de mangue et ganache chocolat « Manjari »
(7,50€ à la carte)

Pour toute demande spécifique veuillez nous contacter

*****Tous nos plats du menu sont disponibles à la carte*****

Sans oublier :

- . Notre foie gras au poids 12,50€ les 100gr *En guise d'apéritif ou d'entrée*
- . Les taglierinis aux truffes automnales 23,00€ en entrée / 28,00€ en plat
- . Trilogie de fromages, salade de mâche, abricots moelleux et mendiants 8,00€