



Restaurant Bonifas

*Programme
Noël et Nouvel an
2021-2022*

Service traiteur

4 Grand Rue
L-8391 Nospelt
Tel : 00352/26.31.36.92
@ : restaurant-bonifas@pt.lu

**Comme Chaque année,
il n'y en aura pas pour tout le monde... !!!
Alors n'hésitez pas à commander au plus vite !!!
Commande jusqu'au 20/12/21 dans la limite des
stocks disponibles**

Pensez à nos bons cadeaux d'une valeur
de votre choix à valoir dans notre
restaurant.
(Bon valable un an)

Menu du jour de Noël

(Au restaurant)

En 4 services à 67€

Hors boissons

Duo de foie gras de canard,
l'un cuit en terrine, l'autre façon
crémeux et sa gelée de thé de
Noël, coulis acidulé à la poire et
parfumé à la cannelle,
chutney et toasts de brioche



Pavé de sandre rôti, sauce riesling
aux baies roses et écrevisses,
navet boule d'or et légumes
croquants



Pavé de biche rôti, réduction de
pinot noir et jus de mûre, navet
boule d'or, légumes de saison et
croustillons de pommes de terre
aux cèpes



La bûche de Noël, mousse
chocolat, gelée coco et mousse
mangue, coulis mango-passion

Menu de la Saint-Sylvestre Menu en 5 services à 145€

Vins compris

(Au restaurant)

Cocktail Maison au Champagne
et ses amuse-bouches



Association entre un tartare de bar à la
coriandre et une langoustine rôtie au
beurre demi-sel,

guacamole de petits pois

Riesling Remich Primerberg

Grand 1er cru 2018 Mathis Bastian



Déposé sur un crémeux de pommes de
terre, un filet de sole et noix de St-
jacques rôtis, émulsion de leurs fumets
safranés, butternut, salicornes et chips
de pommes de terre vitelotte

Montravel "Cuvée Gd Chêne"

Château Le Raz 2015



Filet de faisan rôti, sauce vin jaune,
palet de risotto croustillant au
parmesan et déclinaison
de légumes de saison

*Saint Estèphe « La croix de St Estèphe »
2014*



Mousse de chaource à la ciboulette et
magret fumé façon tarte fine,
mesclun de salade aux noix

*Saint Estèphe « La croix de St Estèphe »
2014*



L'assiette de desserts...

Vin Surprise

Et pour célébrer la nouvelle année...

Une coupe de Champagne

Service Traiteur à emporter pour Noël et Nouvel An 2021

**Chaque assiette peut être commandée « à la carte » le prix entre parenthèses est le prix du plat seul*

Programme période de Noël

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le 24 et 26/12 (Midi et soir).

Le restaurant sera ouvert le 25/12 uniquement le midi

Le samedi 25 décembre midi
venez déguster notre menu en 4 services.

Pour les traiteurs de Noël

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant le vendredi 24 décembre de 11h00 à 14h00.

Programme période de Nouvel An

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le vendredi 31 uniquement le midi

Le vendredi 31 au soir venez célébrer la nouvelle année dans la joie et la bonne humeur avec un dîner en 5 services, apéritif et vins compris.

Pour les traiteurs de Nouvel An

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant le vendredi 31 décembre de 11h00 à 14h00.

N'oubliez pas également...



- * **La terrine de pigeon et foie gras de canard à 9.50€/100gr**
- * **La terrine de foie gras à 12.50€/100gr**
- * **Le chutney à 3.50€/100gr**

Menu traiteur à emporter...53€

Le bar en chaud froid : l'un en tartare à l'huile d'olive et ciboulette, l'autre rôti puis laqué aux graines de sésame, feuilles de mâche en vinaigrette (*22€)

Ou

Duo de foie gras de canard, l'un cuit en terrine, l'autre façon crémeux et sa gelée de thé de Noël, coulis acidulés à la poire et à la cannelle et toasts de brioche (*22€)

Pavé de biche rôti, réduction de pinot noir et jus de mûre, navet boule d'or, légumes croquants et gratin dauphinois (*30€) Possibilité sur réservation de remplacer la biche par du bœuf

Ou

Pavé de sandre rôti, sauce riesling aux baies roses et écrevisses, navet boule d'or, légumes croquants et riz pilaf au curcuma (*27€)

Ou

Le homard 400/500 gr cuit dans une sauce riesling aux baies roses, riz pilaf au curcuma et légumes croquants
(Le demi ou l'entier sup. selon le prix du jour (* ??€))

Dessert de Noël :

La bûche de Noël, mousse chocolat, gelée de coco et mousse mangue, coulis mango-passion(*10€)

Dessert de la nouvelle année :

Entremet chocolat, mousse mandarine et salade de fruits frais (*10€)

Pour les amateurs...

- . Homard (± 400/500 gr) cuit dans une sauce riesling aux baies roses, légumes croquants et riz pilaf au curcuma
L'entier ou le ½ homard
(prix selon le prix du jour)

Sauces prêtes à chauffer

- . Sauce Riesling aux baies roses (poissons)
1/2 litre : 11€ 1 litre : 18€
- . Sauce Truffe (volailles et viandes rouges)
1/2 litre : 14€..... 1 litre : 21€
- . Sauce cabernet au jus de mûres (viandes rouges et gibiers)
1/2 litre : 11€.....1 litre : 18€