



Restaurant Bonifas

*Programme
Noël et Nouvel an
2022-2023*

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 20/12/22 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

En 4 services à 69€
Hors boissons

Duo de foie gras de canard, l'un cuit
en terrine, l'autre en crémeux et sa
gelée de thé prunes-cannelle,
chutney pommes-quetsches et
toasts de brioche



Filet de bar rôti sur peau, beurre
blanc au citron bergamote, beignet
de scampis, purée de
topinambours, butternut et chips
de patate douce



Pavé de biche rôti au poivre long du
Népal, sauce cabernet déglacé au
pécket, purée de potiron, confit de
chou rouge, navet boule d'or et
croustillons de pommes de terre
aux Cèpes



La bûche de Noël : biscuit de Savoie
et sa mousse choco - poire, coulis et
poires caramélisées

Menu de la Saint-Sylvestre

Menu en 5 services à 150€
Vins compris

Cocktail Maison au Champagne
et ses amuse-bouches



Association entre un tartare de thon rouge à
l'aneth et un carpaccio de noix de saint Jacques
aux zestes de citron combava, grenades, tuile
de pain, condiment carotte et gingembre,
pickles de butternut

*Riesling Grand Premier Cru « Hutte »
Domaine Beck Frank 2018*



Déposé sur un crémeux de pommes de terre à
la ciboulette, un pavé de maigre rôti sur peau,
crumble de sarrasin, émulsion de son fumet
parfumé au safran, gambas aux graines de
Nigel, salicornes et radis red meat

*Bordeaux blanc « Les Survivantes »
Château de Fontenille 2020*



Le filet de marcassin rôti, sauce « civet », confit
de pommes de terre, chou rave, purée de céleri
muscadé et légumes de saison

Saint-Estèphe Château La Tour de Pez 2016



Le brie de Meaux truffé, salade mâche en
vinaigrette à l'huile de noix, pickles d'oignons
rouges et chips de panais

Saint-Estèphe Château La Tour de Pez 2016



L'assiette de desserts...

Vin servi à l'aveugle

Et pour célébrer la nouvelle année...

Une coupe de Champagne