



Restaurant Bonifas

Programme
Noël et Nouvel an
2023-2024

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

Le duo de foie gras de canard, l'un
mi-cuit, l'autre en crémeux, poires,
noisette et son gel pommes-yuzu,
chutney vanillé et sa brioche toastée



Filet d'espadon grillé et laqué,
émulsion de sésame grillée,
houmous de potiron, wakamé,
mesclun de salade
en vinaigrette de Campari



Filet de marcassin rôti, réduction de
cabernet muscadé, purée de céleri,
butternut, chou kalé et palet de
pommes de terre frit



La bûche de Noël : déposée sur son
biscuit de Savoie aux zestes de citron
vert, une mousse chocolat et son
crémeux mango-passion

Menu de la Saint-Sylvestre

Menu en 5 services à 150€
Vins compris

Cocktail Maison au Champagne
et ses amuse-bouches



Servi en chaud- froid un tartare d'espadon à
l'huile de sésame grillée et ciboulette, zestes de
mains de bouddha, noix de saint Jacques rôties,
houmous de potiron et pickles d'oignons rouges

*Blayes Côtes de Bordeaux blanc « Prestige**

Ch. Des Tourtes 2020



Filet de sole et sa fondue de poireaux aux
crevettes grises, crème fouettée au caviar
avruga, réduction de fumet au riesling, purée de
carottes jaunes, chou romanesco

Riesling Remich Primerberg D. Mathis Bastian

2022



Pavé de biche rôti, son jus truffé, croustillons de
pommes de terre, purée de betteraves aux baies
de cassis, chips de panais,
navet boule d'or et chou rave

Montravel rouge « Les filles » Ch. Le Raz 2012



Rosaces de tête des moines déposées sur une
tarte fine à la crème de moutarde à l'ancienne et
ciboulette, radis, pommes Granny-smith et
mesclun de salade

Montravel rouge « Les filles » Ch. Le Raz 2012



L'assiette de desserts...

Vin servi à l'aveugle

Et pour célébrer la nouvelle année...

Une coupe de Champagne

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 lundi 25 décembre midi venez déguster
notre menu
en 4 services.

Pour les traiteurs de Noël

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant
le dimanche 24 décembre
de 09h30 à 14h00.

Programme période de Nouvel An

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le dimanche 31 uniquement le midi

Le dimanche 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
dimanche 31 décembre
de 09h30 à 14h00.

Service Traiteur à emporter pour Noël et Nouvel An 2023

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

Menu traiteur à emporter...56€

Le duo de foie gras de canard, l'un mi-cuit, l'autre en crémeux, poires, noisette
et son gel pommes-yuzu, chutney vanillé et sa brioche toastée (*22€)

Ou

Servi en chaud- froid un tartare d'espadon à l'huile de sésame grillée et ciboulette, zestes de mains de
bouddha, scampis rôtis au curry, houmous de potiron et pickles d'oignons rouges (*22€)



Pavé de biche rôtie à la fleur de sel, émulsion de sauce poivre, gratin dauphinois, navet boule d'or
et légumes croquants (*30€)

Ou

Filet de sandre rôti sur peau, riz pilaf parfumé au curcuma, beurre blanc à la verveine citronnée
et légumes croquants (*27€)

Ou

Le homard 400/500 gr cuit dans un beurre blanc à la verveine citronnée, riz pilaf parfumé au curcuma
et légumes croquants
(Le demi ou l'entier sup. selon le prix du jour (* ??€))



Dessert de Noël :

La bûche de Noël : déposée sur son biscuit de Savoie aux zestes de citron vert, une mousse chocolat et son
crémeux mango-passion (*10€)

Dessert de la nouvelle année :

Entremet chocolat, mousse citron et sa ganache montée pralinée, coulis de fruits rouges (*10€)

N'oubliez pas également...



* La terrine de foie gras de canard
à 16.50€/100gr

* Le chutney vanillé à 3.50€/100gr

Pour les amateurs...

. Le homard 400/500 gr cuit dans un beurre blanc
à la verveine citronnée,
riz pilaf parfumé au curcuma
et légumes croquants

L'entier ou le ½ homard
(prix selon le prix du jour)

Sauces prêtes à chauffer

. Sauce beurre blanc verveine citronnée (poissons)
1/2 litre : 12€ 1 litre : 19€

. Sauce Truffe (volailles et viandes rouges)
1/2 litre : 15€..... 1 litre : 24€

. Sauce cabernet muscadé (viandes rouges et gibiers)
1/2 litre : 12€.....1 litre : 19€