****

**Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs a.s.b.l.**

**14, op der Heed**

**L-1747 Luxembourg**



**La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs a.s.b.l.**

Bailliage du Grand-Duché de Luxembourg

a le grand plaisir de vous inviter au

« Dîner de Fin d’année »

chez notre confrère

Maximilian von Hochberg

***Mercure Kikuoka Golf Club***

**Restaurant Um Scheierhaff**

*Scheierhaff*

*L-5412 Canach*

Samedi, le 10 Décembre 2011 à 19.30 hrs

La soirée sera animée par l’orchestre « BLUE STARS »

**Tenue de soirée & Ruban Sautoir de rigueur**

**PLACES LIMITÉES**

Les Vins :

Vins blancs luxembourgeois :

**Riesling Grand 1er Cru 2009**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Domaine Bastian** |  | **0, 7 0,75l** | **30,00 €** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pinot Gris Grand 1er Cru 2010** |  |  |  |
| **Wellenstein Foulschette** |  |  |  |
| **Caves Gales** |  | **0,75l** | **29,00 €** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pinot Blanc 2008** |  |  |  |
| **Bech-Macher Roetschelt** |  |  |  |
| **Claude Bentz** |  | **0,75l** | **29,00 €** |

Vins rouges français :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Les Hauts de 2006** |  |  |  |
| **Coteaux du Languedoc** |  | **0,75l** | **22,00 €** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **l'Opéra de Villerambert Julien 2007** | |  |  |
| **Château Villerambert Julien** |  | **0,75l** | **25,00 €** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fleurie 2009** |  |  |  |
| **Château des Labourons** |  | **0,75l** | **34,00 €** |



Francis Sandt Lino Intini

Bailli-Délégué Chargé de presse

Dîner

Crémant Gales Private Cuvée

°°°°°°

Mise en bouche :

Capuccino d’Écrevisse à la Mousse de lait

°°°°°°

Notre Foie gras de Canard mi-cuit

Brioche et croute de Guérande

Chutney de coing

°°°°°°

Filet de Bar rôti sur peau

Poêlées d’Artichauts Poivrade et pomme de terre ratte

Réduction de Pinot noir Luxembourgeois

°°°°°°°

Sorbet Mandarine et liqueur Napoléon

°°°°°°°

Le Canard en dégustation

Son Parmentier, son Magret à la fleur d’oranger

Petite escalope de foie gras

°°°°°°°

Parfait glacé aux vendanges tardives

Tuile aux noix

Brunoise de Smyrne au miel

°°°°°°°

Café mignardises

**Prix du Menu 125,00 € par personne**

**Hors boissons**

**Merci de bien vouloir nous renvoyer la fiche d’inscription par fax au**

**+352 76 90 88 ou par courrier le 1er Décembre 2011 au plus tard.**

**Paiement au CCP IBAN LU20 1111 0281 5727 0000**

**de la Chaîne des Rôtisseurs vaut inscription**.