

BOISSONS

LE CELLIER BY HEINTZ

Château Paradis Rosé 2021 Provence, France
 Dourthe N:1 - Cabernet Sauvignon 2016 Bordeaux, France
 Côtes du Rhône Village - Château du Trignon 2018 Côtes du Rhône, France
 Saint Amour - Georges Duboeuf 2020 Bourgogne, France

| Bout. | Verre |
|---------|--------|
| 25,00 € | 5,00 € |
| 30,00 € | |
| 35,00 € | 5,00 € |
| 35,00 € | |

WENGLER CHÂTEAUX & DOMAINES

Côtes du Rhône « Chèvrefeuilles » - La Réméjeanne 2020
 Château Montaignillon 2018 Montagne Saint-Émilion

| Bout. | Verre |
|---------|--------|
| 30,00 € | 5,00 € |
| 40,00 € | |

DOMAINES VINSMOSELLE

Riesling - Grevenmacher Fiels
 Chardonnay - Château Edmond de la Fontaine GPC

| Bout. | Verre |
|---------|--------|
| 35,00 € | |
| 30,00 € | 5,00 € |

BERNARD-MASSARD

Auxerrois - Domaine Thill 2020 Château de Schengen
 Pinot Gris - Domaine Clos des Rochers 2020 Grevenmacher Fels

| Bout. | Verre |
|---------|--------|
| 20,00 € | 5,00 € |
| 35,00 € | |

EAUX - LIMONADES - JUS

| | |
|--|--------|
| Rosport Blue & Viva 1/2 l. | 5,00 € |
| Rosport Blue & Viva 0,25 l. | 2,50 € |
| Lët'z Kola 0,33 l. | 2,50 € |
| Lët'z Limo Orange 0,33 l. | 2,50 € |
| Lët'z Limo Lemon & Lime 0,33 l. | 2,50 € |
| Jus de pommes Eppelpress 0,22 l. | 2,50 € |
| Jus de pommes et cassis Eppelpress 0,22 l. | 2,50 € |

CAFÉ

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Café Crème / Espresso Delta Cafés | 2,50 € |
|-----------------------------------|--------|

THÉ

| | |
|-----------------------|--------|
| Téi vum Séi, au choix | 2,50 € |
|-----------------------|--------|

BIÈRES

| | |
|----------------|--------|
| Bière Diekirch | 2,50 € |
|----------------|--------|



26-30 NOVEMBER 2022 11 AM-9 PM | LUXEXPO THE BOX

LUNCH

TUESDAY, 29 NOVEMBER 2022

Organised by:



brain&more



Supported by:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme



LU LUXEMBOURG
LET'S MAKE IT HAPPEN



LUNCH TUESDAY, 29 NOVEMBER 2022

FRANCE ARMED FORCES COMMUNITY CATERING MENU 34

Soupe
Velouté de courges, tapioca, crème fouettée Savoyarde, tartine gourmande
(Velouté de courge et de butternut, crème fouettée à l'emmental gratiné,
tartine de praliné gingembre)

Entrée
Déclinaison de betteraves, mâche nantaise et son œuf à la dijonnaise
(Variations de betteraves cuites, crues râpées, en gelée, sur un lit de mâche,
barigoule de champignons de Paris, avocats brûlés et œuf dur façon mimosa)

Viande
Mignon de porc breton fumé au romarin, et son salpicon aux saveurs du Roussillon
(Filet mignon de porc fumé au romarin, sauce aux abricots moelleux
et salpicon de porc)

Poisson
Bar, viennoise végétale et saveurs de Provence
(Pavé de bar, en viennoise d'herbes, disque d'aioli et point de gel citron)

Plat Végan
Cel'risotto, millet croquant, jus herbacé
(Céleri rave cuisiné comme un risotto, millet cuit à l'anglaise et millet frit,
julienne de céleri branche et pomme granny, jus d'herbes)

Garnitures
Polent'ball
(Bille de polenta au curcuma),
pomme de terre à l'encre de seiche
(Pomme de terre cuite à l'anglaise délicatement enrobée d'encre de seiche et de
ciboulette ciselée)

Panais glacé
(Demi-panais glacé au miel et paprika fumé)

Royale de brocoli
(Flan de brocoli crémeux, rehaussé d'un tartare de queues de brocoli
et pickles de graines de moutarde)

Dessert
Entre alpagnes et agrumes
(Tube de chocolat garni d'un parfait glacé à la Chartreuse, Biscuit de Savoie,
servi chaud, garni d'une compotée de myrtilles acidulées, crémeux orange
sur croustillant praliné)

SWISS TEAM COMMUNITY CATERING MENU 35

Salad
Lamb's lettuce "Mimosa", lamb's lettuce Panna Cotta, buttermilk dressing,
belperknolle-cheese wafer cabbage lettuce, smoked tempeh, egg yolk creme,
dehydrated egg yolk

Soup
Pumpkin consommé, pumpkin – sea buckthorn tartelette

Meat main course
Grans baraised beef flat iron "linth" polenta filled with bacon, onions and cheese,
prune puree, king oyster mushroom salad glazed beetroot, shallot puree,
onion crunch

Fish main course
"Gotthard" pike-perch with its mosaic, beurre blanc sauce,
fried mountain potato filled with cream cheese and leek,
chive mayonnaise baked celery root, celery cream

Vegan main course
Smoked carrot dumpling, sauerkraut-Tofu sauce braised parsnips, cabbage,
pickled red onions fried sauerkraut, carrot green oil

Dessert
Sour cream parfait, honey tuille, honey jelly turnover with ziger
and mageträs apricot compote with thyme, apricot honey role, meringue with honey

LUXEMBOURG COMMUNITY CATERING MENU 36

Soupe
Autumn pleasure and its winter cloud, Pumpkin soup with chestnuts Espuma
Kachkéis (local cheese), national ham powder

Fishdish
The delights of our rivers neither the one nor the other
with a visit through the Moselle vineyards, salmon trout confit in oil with Riesling
sauce dumplings with beetroot rolled vegetables, lovage oil

Meatdish
Stroll from the meadow to Beaufort Castle,
rack of veal trumpet of death Beaufort blackcurrant sauce Mashed potatoes
with hay fried vegetables

Vegandish
Childhood memory in the vegetable garden

Linen waffle
Crunchy vegetables lentils mousse and chickpeas vegan half glaze

Salad
The goat doesn't complain she's in good company,
barley salads with apricots orange gel and verbena beetroot,
local goat cheese pralines Crisp fall

Dessert
Pom Pom Pom Pommes, vanilla white chocolate ganache rolled biscuit
green apple jelly, ice cream parfait, hot apple crisp