

Le foie gras de canard maison, les 100 gr : 23,00 €

Les canapés

Assortiment de canapés variés chauds ou froids la pièce 1,30€

(saumon fumé, 2 jambons, fromage, pizza, quiche,...)

Assortiment de prestiges (8 pièces) 28,00€

(homard, foie gras, scampi, magret de canard fumé)

Nos sorbets maison aux fruits

le litre 19,00€

Date limite d'acceptation des commandes

AVANT le 16/12 pour Noël

AVANT le 24/12 pour la St Sylvestre.

Enlèvements le 24/12 de 12 :00 à 15 :00

Enlèvements le 26/12 de 10 :00 à 11 :30

Enlèvements le 31/12 de 10 :00 à 13 :00

www.weidendall.com info@weidendall.com



Weidendall

AUBERGE • RESTAURANT

5 Rue de Mersch L-8181 Kopstal
www.weidendall.com

Tél. : 30.74.66
info@weidendall.com



Notre service traiteur

pendant les fêtes

**Le Restaurant est ouvert à midi les 25/12 et 26/12,
Fermé le 24/12 & du 31/12 au 05/01/2024 inclus.**

*Eloi, Brigitte, Julie et toute l'Equipe
vous souhaitent de belles Fêtes
et une bonne et heureuse Année 2024*

menu de fêtes à domicile

Menu complet à 69,90€. Avec une seule entrée à 54€

Terrine de cailles au foie gras de canard et pistaches

Coquille St. Jacques gratinée à la Bretonne

Noisette de biche en croûte de cépes, sauce aux myrtilles

OU

Filet de Saint Pierre en écailles de courgettes,

mousse de gambas, sauce crustacés

Bûche de Noël au parfum de votre choix

à la Carte

<i>Bisque de homard **</i>	15,90€
<i>Terrine de gibier aux noisettes</i>	16,90€
<i>Saumon fumé maison</i>	19,50€
<i>Foie gras de canard maison à la truffe **</i>	25,00€
<i>1/2 Homard froid en belle vue **</i>	55,00€

**Possibilité de variation de tarifs en fonction du Marché
pour certains produits de fêtes...

les Gibiers Servis avec chou rouge, spätzle, poire aux aïrelles

<i>Noisette de biche aux myrtilles</i>	31,00€
<i>Ragoût de biche à l'ancienne</i>	27,00€
<i>Civet de lièvre comme maman</i>	29,00€

les Viandes Servies avec légumes et pomme de terre Ana

<i>Mignons de veau aux morilles</i>	32,90€
<i>Filet de bœuf Wellington, marchand de vin</i>	32,90€

(min 4 pers, attention cuisson à terminer chez vous)

les Poissons Servis avec légumes et pommes de terres vapeur

<i>Filets de sole roulés, sauce Normande</i>	35,00€
<i>Blanc de turbot sauce au Champagne</i>	35,00€

les Bûches du Patron (minimum 2 portions par parfum)

<i>Bûche Bambou (chocolat et griottes Amarena)</i>	8,50€
<i>Bûche Alexandrie (chocolat noir et crème brûlée à l'orange)</i>	8,00€
<i>Bûche Clémentine (chocolat, pain d'épices et clementines)</i>	8,00€
<i>Bûche Vanille Framboise</i>	8,00€
<i>Classiques crème au pur beurre Moka ou Praliné</i>	8,00€