



RESTAURANT ELCH

2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

Ambiance relaxante, chic et décontractée. Voilà le Elch : chaleureux, enchanteur, prêt à vous accueillir.

La salle à manger offre deux espaces distincts, côté « Cheminée » feutré, avec son feu ouvert en hiver, côté « Véranda » tout en lumière.

Grande terrasse par beau temps, spacieuse, fleurie où l'eau qui ruisselle vous apaise. Elle vous fera oublier le temps qui court...

Notre bar Keko vous accueillera pour vos soirées festives !

Notre cave à vins, que l'on peut visiter et dans laquelle on peut également manger, vous laissera un souvenir mémorable.



elch

**K  
E  
K  
O**



## RESTAURANT ELCH

2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

Pour l'organisation de vos évènements privés ou professionnels, vous trouverez nos propositions de menus.

Le restaurant peut être privatisé à partir de 90 personnes, pour de plus petits groupes un espace peut être dédié. Il y a la possibilité de privatiser la terrasse selon la météo. Le Elch dispose d'un espace fumeur, d'un parking privé, d'un espace plage à l'extérieur et il est accessible aux personnes handicapées.

Nous vous proposons aussi de privatiser notre espace bar/restaurant le « **Keko** » pour :

- 20 personnes pour un Repas à table
- 35 à 40 personnes avec formule Finger-Food (*mange debout*)
- 40 à 50 personnes avec formule Drink Only **ou** Drink & Snacking

**Toute demande peut être personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter pour toutes informations complémentaires au : 27 44 44 ou par email : [info@elch.lu](mailto:info@elch.lu)**

---

### Notre carte des vins

Notre carte des vins est disponible lors d'un passage au restaurant, nous ne proposons pas de forfait vins.

Facturation selon consommation.

---

### Forfait Canapés

**16€ par pers**

#### POUR ACCOMPAGNER L'APERITIF

Assortiment de canapés au fil des saisons

- 3 bouchées froides par personne
  - 3 bouchées chaudes par personne
-



RESTAURANT ELCH  
2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

## NOS MENUS

*Choix des plats à définir 1 semaine avant prestation, modification pour facturation 72 h avant l'évènement.*

---

### Menu Cheminée

**60 € hors boissons**

---

Amuse-bouche

### Entrées

Asperges vertes poêlées et Jambon San Daniele affinage 24 mois  
Sauce hollandaise

**Ou**

Tataki de Saumon Label Rouge  
Guacamole aux piments doux, Artichauts poivrades marinés  
Émulsion au Basilic Thai

### Plats

Picatta de Veau au Marsala et Citron vert  
Purée de Pomme de terre au beurre demi-sel, légumes de saison

**Ou**

Pavé de Cabillaud rôti sur fricassée de légumes du moment  
Écrasée de Pomme de terre Ratte à la Ciboulette  
Coulis de légumes du soleil

### Desserts

«Opera café chocolat »  
Coulis de vanille, ganache montée au chocolat blanc

**Ou**

« Gourmandise au Citron » Le crémeux et son sorbet citron vert  
Framboises fraîches et coulis de fruits rouges

**Possibilité d'un sorbet arrosé entre 2 plats au prix de 7€ par personne**

**Possibilité d'un assortiment de fromages affinés et ses garnitures au prix de 15€ par personne**



RESTAURANT ELCH

2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

---

## Menu Véranda

67 € hors boissons

---

Amuse-bouche

### Entrées

Ceviche de Loup de mer et Crevettes grises  
Oignons fanes et condiments

**Ou**

Carpaccio de faux-filet de Bœuf Simmental à la Truffe  
Copeaux de vieux Parmesan et fine Roquette

### Plats

Filet de Bœuf « Luxembourg Terroir » cuisson en grosse pièce  
au Romarin

Purée de Pomme de terre et légumes de saison  
Sauce Béarnaise Maison

**Ou**

Filet de Dorade Sébaste et sa brochette de Gambas  
Assortiment de légumes grillés et Riz vapeur au Sésame  
Émulsion jus de Citron, huile d'Olive et Origan frais

### Desserts

Nougat glacé aux Amandes caramélisées  
Coulis de Fraises

**Ou**

Assiette de gourmandises  
« Mini Baba, entremet au Chocolat, sorbet Mangue, Tiramisu  
Maison »

**Possibilité d'un sorbet arrosé entre 2 plats au prix de 7€ par personne**

**Possibilité d'un assortiment de fromages affinés et ses garnitures au prix de 15€ par personne**



RESTAURANT ELCH

2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

---

## **Menu Prestige**

**75 € hors boissons**

---

Amuse-bouche

### **Entrées**

Minute de Langoustines et beignet de fleur de Courgette farcie à la Ricotta, légumes du soleil au Basilic, sauce Salmoriglio

**Ou**

Tataki de faux-filet de Bœuf Simmental

Sauce Chimichurri et Asperges vertes croquantes

Jeunes pousses aromatiques

### **Plats**

Mignon de Veau rôti parfumé à la Sarriette

Écrasée de Pomme de terre Ratte, légumes de saison à la Truffe

Sauce au Pinot Noir

**Ou**

Filet de Turbot et sa brochette de Gambas

Croustillant de Riz noir Venere et légumes, sabayon au

Champagne

### **Desserts**

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille Bourbon

Coulis de vanille

**Ou**

Omelette Norvégienne façon « Elch »

Vanille Bourbon et Framboises

Meringue Italienne flambée au Grand Marnier

**Possibilité d'un sorbet arrosé entre 2 plats au prix de 7€ par personne**

**Possibilité d'un assortiment de fromages affinés et ses garnitures au prix de 15€ par personne**



RESTAURANT ELCH

2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

---

**Menu Végétarien**

**48 € hors boissons**

---

Amuse-bouche

**Entrées**

Tartare de légumes du soleil

Beignet de fleur de courgette et coulis de Basilic

**Ou**

Gaspacho méditerranéen, brunoise de légumes

Toast de focaccia à l'huile d'Olive Extra Vierge

**Plats**

Croustillant de Riz noir Venere

Fricassée d'Asperges et Tofu fumé à la plancha

Coulis de légumes

**Ou**

Gnocchi aux Champignons des bois, pesto au Basilic

Pignons de Pin et copeaux de Parmesan

**Desserts**

Douceur autour des fruits de saison,

Biscuit aux Amandes, coulis de Framboises

**Ou**

Sabayon de fruits rouges au Champagne

Sorbet à la Framboise

***Possibilité d'un sorbet arrosé entre 2 plats au prix de 7€ par personne***

***Possibilité d'un assortiment de fromages affinés et ses garnitures au prix de 15€ par personne***



RESTAURANT ELCH

2, GREVELSBARRIÈRE L-8059 BERTRANGE

## CONDITIONS

- Nombre de personnes (nombre des plats parmi **un** menu choisi) à confirmer 1 SEMAINE MINIMUM avant l'évènement.
- Nombre de personnes confirmé 72 HEURES avant l'évènement servira de base à notre facturation.
- Avant 17H ou au-delà 01H du matin un tarif supplémentaire sera appliqué pour le service et remise en état du restaurant à 40 euros par membre du personnel, toute heure entamée sera comptabilisée.
- Restaurant privatisé à partir de 90 personnes, frais à prévoir si au-dessous.
- En cas de réservation d'une partie de la salle du restaurant il est demandé de RESPECTER les autres clients extérieurs à l'évènement, venant également passer un bon moment (pas de discours au micro ou baisse de la musique etc.)
- Si nuit blanche, elle sera facturée 100 euros, elle est demandée par le restaurateur et permet de rester ouvert jusqu'à 3 heures du matin.
- Un acompte de 30% sur votre devis (hors vins) est à verser sur notre compte bancaire ci-dessous et servira de confirmation définitive.
- Le solde de la facture devra être réglé soit :
  - ⇒ le jour même par carte (merci de vérifier le plafond de la carte si besoin).
  - ⇒ par virement bancaire du montant des menus et forfaits boissons, 48 heures avant l'évènement, autres boissons et vins règlement sur place par carte.
- À partir de 10 personnes le paiement séparé n'est plus accepté.

Coordonnées bancaires : Titulaire : BOSQUET SARL / ELCH RESTAURANT

Nom de la banque : RAIFFEISEN

IBAN : LU27 0099 7800 0088 9196

BIC : CCRALLULL

**NOM SOCIETE :**

**NOM CONTACT :**

**DATE :**

**SIGNATURE :**