

MENUS



Valables pour minimum 20 personnes.

Park Gaalgebierg
L-4142 Esch-sur-Alzette

www.fevi.lu

manager@thesevenhotel.lu
00352 540 228

Personne à contacter :
Mme Violant Tarrach

Nous vous prions de bien vouloir choisir un seul et même menu pour tous vos convives.

Vous avez la possibilité de faire un menu test.
Il sera nécessaire de nous fournir le menu choisi
avec un maximum de choix de 2 entrées / 2 plats / 2 desserts 1 semaine à l'avance.
Le menu sera réglé sur place le jour du test.

Ces prix sont valables pour l'année 2024.



VOTRE MENU SUR MESURE...

Le Restaurant Bosque FeVi vous invite à composer votre propre menu selon vos goûts et vos envies. Pour cela, rien de plus facile : déterminez d'abord le nombre de services que comprendra votre menu. Sélectionnez ensuite vos plats en fonction du nombre de services choisi. Calculez enfin le prix du menu que vous avez composé en additionnant le coût de chaque plat.

Afin de vous offrir la possibilité d'une plus grande diversité pour composer votre menu, nous proposons également de plus petites portions (prix B).

Choisissez le prix de la colonne (à titre d'exemple):

3 services : entrée, plat, dessert **A**

4 services : entrée, sorbet, plat, dessert **A**

5 services : entrée, sorbet, plat, fromage, dessert **A**

5 services : 2 entrées, sorbet, plat, dessert **entrées B / plats A**

6 services : entrée, sorbet, 2 plats, fromage ou pré-dessert, dessert **entrées A / plats B**

7 services : 2 entrées, sorbet, 2 plats, fromage ou pré-dessert, dessert **B**

8 services : 2 entrées, sorbet, 2 plats, fromage, pré-dessert, dessert **B**

FINGER FOOD



Prix : 4 euros / pièce

(Nous conseillons minimum 5 par personne)

Le choix des différentes variétés devra correspondre au nombre de finger food choisis par personne

SOLEIL

CHÈVRE - ABRICOT

Pain de manioc farci de fromage de chèvre, confiture d'abricots secs

RADIS - CHOU-FLEUR

Faux coucous de chou-fleur, radis bleu marinés, purée de daïkon au yaourt

EPINARDS - OLIVES

Croquette gourmande aux épinards et pignons de pin, tapenade d'olives de Kalamata, câpres sucrés

MER

SAUMON - SHISO

Blinis au shiso, crèmeuse de saumon mariné, œufs de truite, coulis mangue et moutarde

MORUE - POMME PINK

Ravioli de pomme Pink Lady farci de brandade de morue à l'ail noir, maïs grillé et sauce aïoli

THON - ENCRE SEICHE

Empanadilla d'encre de seiche farcie de thon à la tomate, confiture de poivron Piquillo, Katsuboshi

TERRE

JAMBON - RIZ

Jambon ibérique, compote de tomates, boulette de riz persillée et son vinaigre

CANARD - ORANGE

Brioche à l'orange et au thym, farcie de canard, sauce cocktail oriental, kumquat confit

BOEUF - VEAU

Roulade de bresaola farcie de tartare de veau, chips de banane plantain, pesto de ciboulette

ENTREES



SAUMON - RIZ - RADIS

Saumon fumé et persillé aux algues, radis bleu mariné,
riz vinaigré, faux spaghetti de daïkon, crème de yaourt au raifort

A: 21 € / B: 15 €

POULARDE - SAFRAN - LENTILLES

Tortellone à la betterave et farci de poularde,
lentilles Beluga aux graines de moutarde, crème légère au safran

A: 21 € / B: 15 €

THON - SARRASIN - AVOCAT

Tartare de thon épicé, déclinaison de sarrasin, crémeux d'avocat, jalapeño sucré

A: 21 € / B: 15 €

VEAU - BOEUF - VIN ROUGE

Roulade de veau confit farcie de tartare de boeuf,
brioche et confiture de vin rouge, vinaigrette de jaune d'œuf, câpres

A: 19 € / B: 14 €

TOMATE - MOZZARELLA - ROQUETTE

Carpaccio de tomates, burrata maison,
croquettes gourmandes de tomates séchées et mozzarella, pesto de roquette, pousses de roquette

A: 18 € / B: 13 €

CREVETTES - SALADE RUSSE - CONCOMBRE

Carpaccio de crevettes, salade russe aux crevettes grises, textures de concombre, quisquillas frites

A: 21 € / B: 15 €

SORBETS

Fruit de la passion et gingembre 4 €

Citron vert et safran 4 €

Fraise et poivre vert 4 €

Rose et framboise 4 €

PLATS DE LA MER

TURBOT

Suprême de turbot à la plancha,
sauce praliné salée à la pistache

A: 35 € / B: 25 €

SAUMON

Pavé de saumon à la plancha,
sauce cocktail orientale

A: 28 € / B: 22 €

MORUE MAISON

Pavé de morue fait maison, confit à 55°,
vinaigrette crémeuse à la bergamote

A: 31 € / B: 23 €

Bosque
Fevi
restaurant



CHOIX D'UNE GARNITURE:

CHAMPIGNONS - BLÉ

Blésotto safrané, croquette gourmande aux cèpes,
variation de champignons

POMMES DE TERRE - OIGNONS

Pomme de terre croustillante, échalotte confite au vin rouge,
compotée d'oignons et tomates, pomme pont neuf, oignon rouge rôti

AUBERGINE - EPINARDS

Cannelloni d'aubergines,
pacchero aux épinards, édemame sautées

LEGUMES - TUBERCULES

Mozaïque de légumes et tubercules rôtis,
purée de brocolis à la vanille, légumes en pickels

COURGETTE - OLIVES

Tarte sablée au romarin, polenta crémeuse parmesan
et courgettes jaunes, déclinaison d'olives

PLATS DE LA TERRE

PORC IBÉRIQUE

Bande de porc Ibérique grillée,
sauce praliné salée aux amandes et soja

A: 29 € / B: 21 €

COCHON DE LAIT

Pièce de cochon de lait désossé, confite 24 heures et rôtie,
sauce légère au romarin et poivron Piquillo

A: 35 € / B: 25 €

VEAU CONFIT

Pièce de veau confite à 55° et grillée,
sauce au vin moelleux et vanille

A: 31 € / B: 24 €

BOEUF BRAISÉ

Joue de bœuf braisée, sauce au vin rouge poivrée

A: 29 € / B: 21 €

PINTADE

Suprême de pintade confit et grillé farci aux épinards,
sauce beurre blanc au jus de volaille et bergamote

A: 29 € / B: 21 €



CHOIX D'UNE GARNITURE:

CHAMPIGNONS - BLÉ

Blésotto safrané, croquette gourmande aux cèpes,
variation de champignons

POMMES DE TERRE - OIGNONS

Pomme de terre croustillante, échalotte confite au vin rouge,
compotée d'oignons et tomates, pomme pont neuf, oignon rouge rôti

AUBERGINE - EPINARDS

Cannelloni d'aubergines,
pacchero aux épinards, édemame sautées

LEGUMES - TUBERCULES

Mozaïque de légumes et tubercules rôtis,
purée de brocolis à la vanille, légumes en pickels

COURGETTE - OLIVES

Tarte sablée au romarin, polenta crémeuse parmesan
et courgettes jaunes, déclinaison d'olives

FROMAGE

A CHOISIR ENTRE :

CHÈVRE

VACHE

BREBIS

2 fromages	6 €
3 fromages	8 €
4 fromages	10 €

CHOIX D'UNE GARNITURE:

TOMATE - ROMARIN

Chutney de tomates et échalote, biscuit sablé au romarin

PRUNEAU - RAISINS

Pruneaux confits au vin rouge, pickles de raisins verts

CAROTTE - MOUTARDE

Gâteau à la carotte, graines de moutarde marinées, mini carottes en pickles



PRE-DESSERTS

LE CITRON VERT

Le citron vert sous toutes ses formes

6 €

LA FRAMBOISE

Déclinaison de framboises

6 €

LA FRUIT DE LA PASSION

La fruit de la passion en différentes textures

6 €

DESSERTS

CRÈME CATALANE

Crème catalane revisitée

10 €

PROFITEROLE - CHOCOLAT - COCO

Profiterole farci de chocolat noire et noisettes,
crémeuse et tofee coco

11 €

YAOURT - POMME VERTE - BASILIC

Cannelloni de Pink Lady farci d'une mousse de yaourt au gingembre ,
soupe gelée de Granny Smith au basilic, pomme verte à la citronnelle

11 €

AMANDES - CACAO - CAFE

Biscuit aux amandes, crémeuse de mascarpone et cacao,
jus de café , liqueur d'amandes et cacao

10 €

CITRON - CANNELLE - CHOCOLAT BLANC

Tarte au citron, ganache au chocolat blanc,
meringue à la cannelle, croquant de chocolat blanc et cannelle

10 €

Bosque
Fevi
restaurant

GATEAUX

VANILLE - FRAMBOISE

Mousse vanille et framboises fraîches,
biscuit Genovese, merengue italienne brulée

11 €

CHOCOLAT - CHOCOLAT

Ganache au chocolat, biscuit cacao,
mousse au chocolat noir, nappage chocolat

10 €

FRUIT DE LA PASSION- MANGUE

Mousse aux fruits de la passion,
crème montée à la mangue, biscuit passion, finition mangue

10 €

MENU ENFANTS

Bosque
Fevi
restaurant

LES ENTRÉES

Potage de légumes, croûtons

Tomate, mozzarella

Rouleaux de jambon blanc farci de fromage aux fines herbes

LES PLATS

Nuggets de poulet maison

Filets de poisson du jour frits

Bande de porc ibérique grillé

Falafel aux haricots (végétarien)

Garniture :

Pommes de terre frites et salade verte

LES DESSERTS

2 boules de crème glacée

PRIX:

Entrée & plat ou plat & dessert : 22.50 €

Entrée, plat & dessert : 25.50 €

THE SEVEN HOTEL



CHAMBRE PREMIUM

166 € au lieu de 193 €

CHAMBRE DELUXE

196 € au lieu de 226 €

CHAMBRE SUPERIEUR DELUXE

231 € au lieu de 281 €

SUITE

341 € au lieu de 424 €

PETIT DÉJEUNER

Inclus pour deux personnes

TAXE DE SÉJOUR

2 euros / chambre / nuit

RESERVATIONS:

reservation@thesevenhotel.lu
en indiquant le nom de l'événement