LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

ÉVÉNEMENTS & RÉUNIONS DANS NOS SALONS PRIVÉS

Prestations clef en main & matériel	Page 2
Menus Gourmet et Menu Walking	Page 3
Apéritifs et boissons	Page 4
Espaces privatifs	Page 5
Moment mémorable à La Cristallerie	Page 6
Conditions générales	Page 7

LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

NOS PRESTATIONS CLEF EN MAIN

DÉJEUNER OU DÎNER BUSINESS ..... 90€

- Une coupe de crémant, assortiment d'olives sélectionnées et feuilletés au fromage
- Déjeuner ou dîner : entrée, plat et dessert
  OU walking lunch (cf page 3)
- Deux verres de vin blanc ou rouge au choix du sommelier
- 50 cl d'eau minérale
- Café ou thé accompagné de mignardises

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE ..... 98€

- Pause Café : café, sélection de thés, lait, jus de fruits et eaux minérales
- Sélection de viennoiseries le matin ou assortiment de pâtisseries l'après-midi
- Déjeuner ou dîner : entrée, plat et dessert
  OU walking lunch (cf page 3)
- Deux verres de vin blanc ou rouge au choix du sommelier
- 50 cl d'eau minérale
- Café ou thé accompagné de mignardises

JOURNÉE D'ÉTUDE ..... 118€

- Deux pauses café matin & après-midi : café, sélection de thés, lait, jus de fruits et eaux minérales.
- Sélection de viennoiseries le matin et assortiment de pâtisseries l'après-midi
- Une coupe de crémant luxembourgeois, assortiment d'olives sélectionnées et feuilletés au fromage
- Déjeuner : entrée, plat et dessert
  OU walking lunch (cf page 3)
- Deux verres de vin blanc ou rouge au choix du sommelier
- 50 cl d'eau minérale
- Café ou thé accompagné de mignardises

TARIF LOCATION MATÉRIEL TECHNIQUE PAR JOUR

Flipchart	1er offert sur demande ▪ 2ème 60€	Pupitre sonorisé	60€
Ecran Blanc	80€	Vidéo projecteur	160€
Ordinateur portable	60€	Micro & Sonorisation BOSE	80€
Téléphone audio-conférence	160€	Ecran LCD sur support	120€

WIFI GRATUIT DANS TOUS NOS SALONS

LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

MENU GOURMET À 60€

Par Fabrice Salvador

Menu servi dans les salons uniquement.
Sélectionnez un menu unique pour tous les convives.

Menu 1

Mise en bouche

▪▪▪

Crudo de daurade au citron vert et légumes croquants

▪▪▪

Pièce de bœuf black Angus US, sauce Angus, gratin de pommes de terre et cœur d'iceberg

▪▪▪

Moka au café, glace café

▪▪▪

Mignardises

Menu 2

Mise en bouche

▪▪▪

Brochette de gambas marinées et pousses de soja à la coriandre

▪▪▪

Suprême de volaille rôti, caviar d'aubergine fumé et poivrons confits

▪▪▪

Palet chocolat-framboise, sorbet framboise

▪▪▪

Mignardises

Menu 3

Mise en bouche

▪▪▪

Foie gras de canard, condiments de saison

▪▪▪

Dos de saumon Label Rouge grillé, beurre nantais et oseille, légumes au citron

▪▪▪

Verrine tiramisu, glace au lait d'amande

▪▪▪

Mignardises

WALKING MENU 60€

8 pièces par personne (2 froids, 3 chauds, 3 sucrés)
Liste non exhaustive de finger food, assortiment à l'inspiration du Chef et selon les saisons.

Finger food froid

Nos bagels frais comme à NYC…

Wrap de saumon fumé et légumes croquants

Salade de scampis, pousses de soja, maïs et coriandre

Finger food chaud

Assortiments de Gyozas, vinaigrette soja et sésame

Mignonettes de caille, jus corsé, mousseline de pommes de terre

Risotto crémeux aux petits légumes

Pâtisseries

Mini tartelette façon tatin

Mini tartelette façon banoffee

Mini muffins au chocolat et noisettes

PRESTATIONS SUR MESURE

Notre Chef Fabrice Salvador fera de vos évènements une véritable réussite en élaborant pour vous un cocktail ou un dîner sur mesure.
N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes.

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos menus est disponible sur simple demande de votre part.

LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

APÉRITIF ET FORFAITS BOISSONS

APERITIFS

Apéritif Champagne : 18€
Apéritif Crémant luxembourgeois : 10€

- Une coupe de Crémant luxembourgeois ou Champagne
- Soft drinks, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses
- Assortiment d'olives sélectionnées, feuilletés au fromage

OPEN BAR CREMANT LUXEMBOURGEOIS

1 heure de service : 25€, 1h supplémentaire : 20€

- Crémant Luxembourgeois, vin blanc et rouge
- Bière, soft drinks, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses
- Assortiment d'olives sélectionnées, feuilletés au fromage

OPEN BAR CHAMPAGNE

1 heure de service : 40€, 1h supplémentaire : 30€

- Champagne, vin blanc et rouge
- Bière, whisky, vodka, martini blanc et rouge
- Soft drinks, jus de fruits, eaux minérales, plates et gazeuses
- Assortiment d'olives sélectionnées, feuilletés au fromage

FORFAIT BOISSONS

Café permanent 1/2 journée à 18€
ou 1 journée à 28€

- Café, sélection de thés, lait, jus de fruits et eaux minérales
- Sélection de viennoiseries le matin ou/et
- Assortiment de pâtisseries l'après-midi

FORFAIT SOFT 12€

- Assortiments de softs drinks, jus de fruits
- Eaux minérales, café ou thé

FORFAIT BOISSONS 26€

- Deux verres de vin blanc ou rouge au choix
- Une demi-bouteille d'eau minérale, café ou thé

FORFAIT BOISSONS 34€

- Une demi-bouteille de vin (soit 3 verres) blanc ou rouge au choix
- Une demi-bouteille d'eau minérale, café ou thé

A LA CARTE :
PROFITEZ D'UNE SÉLECTION SUR MESURE PAR NOTRE
SOMMELIER OLIVIER SCHANNE

LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

NOS ESPACES PRIVATIFS

Imprimerie

48 personnes - tables rondes — Demi-Journée 500€
25 personnes - boardroom — Journée 800€

Vauban

10 personnes - boardroom — Demi-Journée 300€
15 personnes - style théâtre — Journée 400€

OenoTK

20 personnes - cocktail — Tarif Location Heure : 100€

Lobby

50 personnes - cocktail — Demi-Journée 500€
Exclusivité terrasse - sur demande

Mansfeld

24 personnes - tables rondes — Demi-Journée 400€
20 personnes - boardroom — Journée 600€

Louvigny

Private Office — Tarif Location Heure : 250€
6 personnes - boardroom — Demi-Journée 400€

La Cristallerie

Par Fabrice Salvador

UN MOMENT MÉMORABLE

Notre Chef, Fabrice Salvador, vous propose
une sélection de menus établis chaque semaine, selon les produits de saison.

Menu unique pour toute la table - servi uniquement à La Cristallerie (de 6 à 20 convives)

Menu Cristallerie 98€

Menu en 4 services

La composition du menu est la suivante : mise en bouche,
une entrée, un plat à base de poisson,
un plat à base de viande, un dessert et des mignardises

Accord mets et vins par Olivier Schanne :
Menu • 2 verres de vin • eau • café • 144€
Menu • 4 verres de vin • eau • café • 180€

VEGAN

Menu Prestige 3 services 138€

Notre Chef vous propose un extrait du menu prestige pouvant être servi en 1h30 : mise en bouche, une entrée, un plat, un dessert et des mignardises

Accord mets et vins par Olivier Schanne :
Menu • 2 verres de vin • eau • café • 208€
Menu • 3 verres de vin • eau • café • 228€

Menu Prestige 6 services 178€

Notre Chef vous propose une dégustation des meilleurs produits du moment : mise en bouche, une entrée,
une entrée à base de crustacés, un plat à base de poisson,
un plat à base de viande, un avant dessert,
un dessert et des mignardises

Accord mets et vins par Olivier Schanne :
Menu • 3 verres de vin • eau • café • 268€
Menu • 5 verres de vin • eau • café • 328€

Carte Blanche 228€

Menu en 9 services - servi uniquement le soir

Quand les meilleurs produits rencontrent
les meilleures idées du chef...

PRIVATISATION DE LA CRISTALLERIE :

Pour une privatisation entière de La Cristallerie (salons Art Nouveau et Baroque) :
nous vous invitons à contacter notre service commercial adin d'btenir une offre sur mesure
sales@hotel-leplacedarmes.com

LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÈGLEMENT, ANNULATION ET MODIFICATION

Toute commande implique de la part du client l'acceptation des conditions générales.

Règlement

- La réservation sera effective et confirmée à la réception du contrat signé et à la réception du versement d'un acompte équivalent à 50% du montant prévisionnel total de l'événement. Ce dernier pourra être perçu par virement bancaire ou par prélèvement sur une carte bancaire (document d'autorisation à remplir sur demande).
- Règlement du solde :
  Au terme de l'événement
  Ou
  A réception de facture : uniquement lorsque les détails de facturation auront été communiqués et le document d'autorisation complété avant l'événement.
- Toute annulation ou demande de modification effectuée par le client doit se faire sous forme écrite et détaillée (E-mail ou fax).
- En signant le contrat, le client accepte l'intégralité de nos conditions générales de vente annexées à la présente proposition. Aucune réclamation ultérieure, afférente aux présentes conditions, ne pourra être prise en compte..

Coordonnées bancaires :

Hôtel Le Place d'Armes, Luxembourg - HLPA S.à.r.l.
BIL
BIC : BILLLULL
LU70 0024 1908 9751 6600

Annulation

- 15 jours ouvrables avant la date d'arrivée : 50% du montant total estimatif sera facturé.
- 5 jours ouvrables avant la date d'arrivée : 100% du montant total estimatif sera facturé.

Modification du nombre de participants

- Jusqu'à 72 heures avant le début de votre manifestation, aucune pénalité ne sera facturée si variation du nombre de participants.
- Passé ce délai, toute éventuelle annulation sera facturée.
- En fonction de la variation du nombre des participants prévu à votre manifestation, le salon attribué initialement ainsi que le tarif de celui-ci sont susceptibles d'être modifiés afin de correspondre au nombre de personnes présentes.

Choix et détermination des menus

- La composition des menus est à communiquer au plus tard 8 jours ouvrables avant la manifestation, en raison d'une sélection très rigoureuse de nos produits et de nos fournisseurs. Passé ce délai le chef Fabrice Salvador composera le menu en fonction des produits du marché et des livraisons.
- L'impression des menus en format traditionnel A4 ou A5 est incluse dans les tarifs proposés.
- Pour l'affichage du logo, de la signalétique et du menu, merci de nous faire parvenir le fichier en format JPEG, au plus tard, 4 jours avant la manifestation.