



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG



Saison *festive*

*Entrez dans la lumière au Place d'Armes,
où la magie des fêtes s'exprime à travers des instants inoubliables.*



RELAIS &
CHÂTEAUX

Vos évènements de fin d'année

Your festive season events

Quand vient la saison des lumières, Le Place d'Armes s'anime d'une atmosphère toute particulière, faite de partages, de rires et d'instantanés suspendus.

Que vous imaginiez un repas d'entreprise raffiné, une réunion de famille gourmande ou un apéritif entre proches, nous vous accueillons avec la même attention sincère et le même sens du détail.

Dans l'élégance de nos salons ou l'éclat de nos tables, chaque célébration prend vie avec douceur et raffinement.

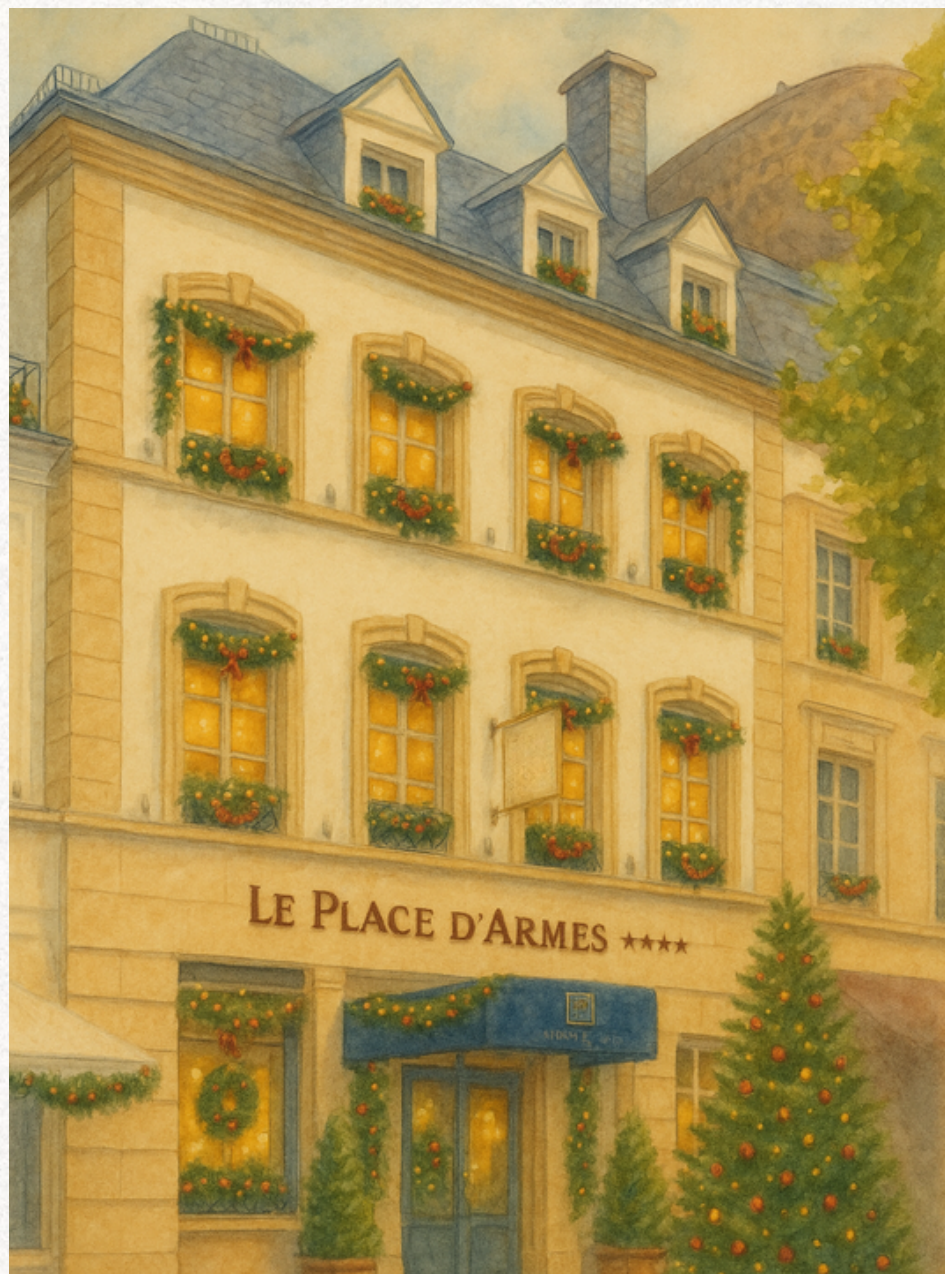
Laissez-nous sublimer vos fêtes, à votre image.

When the season of lights arrives, our Maison comes alive with a unique atmosphere, filled with sharing, laughter, and timeless moments.

Whether you envision a refined corporate dinner, a gourmet family gathering, or an aperitif among friends, we welcome you with the same genuine care and meticulous attention to detail. In the elegance of our salons or the sparkle of our tables, each celebration unfolds with grace and refinement.

Let us elevate your festivities, in your image.









Entrez dans l'univers de La Cristallerie

Step into the world of La Cristallerie

À La Cristallerie, les fêtes se vivent comme un enchantement.

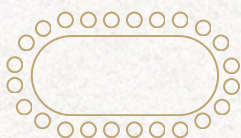
Chaque détail célèbre l'art de recevoir, chaque saveur raconte une histoire. Au cœur de l'Hôtel Le Place d'Armes, notre table gastronomique vous invite à savourer l'esprit de Noël avec élégance, chaleur et délicatesse.

At La Cristallerie, the festive season is a true enchantment.

Every detail celebrates the art of hospitality, every flavour tells a story.

At the heart of Hôtel Le Place d'Armes, our gastronomic restaurant invites you to savour the spirit of Christmas with elegance, warmth, and refinement.

GRANDE TABLE LARGE TABLE



24 & 16 personnes
24 & 16 guests

TABLES RONDES ROUND TABLES



65 personnes
65 guests

COCKTAIL COCKTAIL



70 personnes
70 guests

Vos festins de fêtes d'exception

Your exceptional festive feasts



MENU “Éclats d’Hiver”

Amuse-bouche



Le Chou-fleur

Huître - Caviar

Cauliflower - Oyster – Caviar



Le Rouget Barbet

Carotte - Safran

Red Mullet - Carrot – Saffron

ou

Le Pithiviers

Chevreuil - Champignons

Pithiviers - Venison – Mushrooms



Le Pain Grillé

Lait Ribot - Poire - Sésame

Toasted Bread

Buttermilk – Pear – Sesame

83 euros par personne, hors boissons

Prix net en euros, service compris

€83 per person, beverages not included

Net price in euros, service included

MENU “Trésors de fêtes”

Amuse-bouche



Le Chou-fleur

Huître - Caviar

Cauliflower - Oyster – Caviar



Le Rouget Barbet

Carotte - Safran

Red Mullet - Carrot – Saffron



Le Pithiviers

Chevreuil - Champignon

Pithiviers - Venison – Mushroom



Matcha

Yuzu - Wasabi

Matcha - Yuzu - Wasabi



Pain Grillé

Lait Ribot - Poire - Sésame

Toasted Bread - Buttermilk – Pear – Sesame

112 euros par personne, hors boissons

Prix net en euros, service compris

€112 per person, beverages not included

Net price in euros, service included

Les tables de fêtes du Plëss

Festive tables at Le Plëss

Au cœur de l'Hôtel Le Place d'Armes, sa cuisine ouverte et sa rotisserie éveillent les sens avec des créations généreuses, inspirées par les produits de saison et sublimées par la maîtrise du feu.

Qu'il s'agisse d'un repas en petit comité ou d'une réception privatisée, Le Plëss vous invite à partager la chaleur et la convivialité des fêtes autour d'une table élégante et raffinée.

At the heart of Hôtel Le Place d'Armes, its open kitchen and rotisserie awaken the senses with generous creations, inspired by seasonal produce and elevated by the mastery of flame.

Whether for an intimate meal or a private reception, Le Plëss invites you to share the warmth and conviviality of the festive season around an elegant and refined table.

GRANDE TABLE LARGE TABLE



42 personnes
42 guests





L'esprit feutré du Salon Vauban

The intimate spirit of the Salon Vauban

Sous ses voûtes ancestrales, le Salon Vauban dévoile, à travers un sol de verre, une cave millénaire datant de l'an 1000. Ce cocon, chargé d'histoire, se prête à merveille aux réceptions confidentielles et aux instants chaleureux.

Dans cette atmosphère feutrée, le temps s'arrête pour laisser place à la magie des fêtes, entre éclat et intimité.

Beneath its ancestral vaults, the Salon Vauban reveals, through a glass floor, a thousand-year-old cellar dating back to the year 1000.

This cocoon, steeped in history, is the perfect setting for private gatherings and warm, intimate moments. In this hushed atmosphere, time stands still, giving way to the magic of the festive season where brilliance meets intimacy.

GRANDE TABLE LARGE TABLE



14 personnes
14 guests

TABLES RONDES ROUND TABLES



14 personnes
14 guests

COCKTAIL COCKTAIL



20 personnes
20 guests

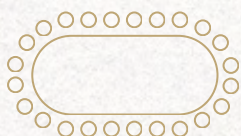
La féerie des fêtes au Salon Mansfeld

The Salon Mansfeld in festive colors

Situé au cœur de la Maison, le Salon Mansfeld offre un cadre intime et feutré, idéal pour vos événements en petit comité. Baigné d'une lumière douce, cet espace singulier abrite une précieuse collection de livres soigneusement rassemblée par Monsieur Beck, visionnaire à l'origine.

Nestled in the heart of the Maison, the Salon Mansfeld offers an intimate and tranquil setting, ideal for small-scale gatherings. Bathed in soft light, this unique space houses a precious collection of books thoughtfully curated by Mr. Beck, the visionary behind its creation.

GRANDE TABLE LARGE TABLE



24 personnes
24 guests

TABLES RONDES ROUND TABLES



24 personnes
24 guests

COCKTAIL COCKTAIL



35 personnes
35 guests



Les saveurs de fêtes au Plëss et dans nos Salons

Festive flavours at Le Plëss & our Salons

MENU “Délices de Noël”

Amuse-bouche



Velouté de Potiron

Châtaignes

Pumpkin Velouté - Chestnuts

ou

Salade de Truite fumée maison

Pomme Verte - Noix - Céleri - Aneth

Homemade Smoked Trout Salad

Green Apple - Walnut - Celery - Dill



Filet de Flétan - Croûte aux Fines Herbes

Halibut Fillet, Herb Crust

ou

Suprême de Canette - Jus de Cuisson

Duckling Supreme with its Jus



Nuage de Fleur de Rose

Grenade - Pistache

Rose Blossom Cloud - Pomegranate - Pistachio

ou

Grain de Raisin - Citron Vert

Grape - Lime

79 euros par personne, hors boissons

Prix net en euros, service compris

€79 per person, beverages not included

Net price in euros, service included

MENU “Instants festifs”



Amuse-bouche



Tataki de Noix de Saint-Jacques

Avocat - Mangue - Wasabi

Scallop Tataki

Avocado - Mango - Wasabi

ou

Bisque de Homard

Fondue de Poireau

Lobster Bisque

Leek Fondue



Filet de Bar de Ligne - Beurre Blanc

Line-Caught Sea Bass Fillet with Beurre Blanc

ou

Filet de Bœuf - Jus de Cuisson

Panais rôtis - Mousseline de Légumes du moment

Beef Fillet with its Jus

Roasted Parsnip - Seasonal Vegetable Mousseline



Matcha

Yuzu - Wasabi

Matcha - Yuzu - Wasabi



Nuage de Fleur de Rose

Grenade - Pistache

Rose Blossom Cloud

Pomegranate - Pistachio

ou

Mousse au Chocolat

Crumble Amande - Caramel Beurre Salé

Chocolate Mousse

Almond Crumble - Salted Butter Caramel

90 euros par personne, hors boissons

Prix net en euros, service compris

€90 per person, beverages not included

Net price in euros, service included

Cocktail Dînatoire de Fin d'Année

Year-end walking dinner

Pour célébrer la magie des fêtes, nos formules de cocktails dînatoires s'adaptent à toutes vos envies. Dans une ambiance chaleureuse et élégante, offrez à vos invités un moment convivial autour de pièces salées et sucrées, imaginées par notre Chef. Cela peut être accompagné d'un open bar ou d'une sélection à la carte.

Une manière élégante de rassembler et célébrer la fin d'année dans l'atmosphère unique de notre Maison.

To celebrate the magic of the festive season, our walking dinner packages adapt to all your wishes. In a warm and elegant atmosphere, treat your guests to a convivial moment around sweet and savoury creations imagined by our Chef.

This can be accompanied by an open bar or a selection from the menu.

An elegant way to gather and celebrate the end of the year in the unique atmosphere of our Maison.

ESCAPADE DU BOUT DES DOIGTS

Sélection de canapés salés et sucrés
Selection of savory and sweet canapés

PROMENADE GOURMANDE

Finger Food salés chauds & froids
Gourmandises sucrées
*Savory hot & cold finger foods
Sweet delicacies*

OPEN BAR

Luxembourgeois : À l'honneur, la région
Luxembourgish : The region in the spotlight
Festif : Cocktails et Champagne
Festive : Cocktails & Champagne
Prestige : Vins d'exception
Prestige : Exceptionnal Wines

A LA CARTE

Modulez votre sélection de boissons au gré
de vos envies parmi notre carte des vins
*Tailor your beverage selection to suit
your tastes from our wine list*



Ambiance festive au 18 Bar

Festive Season Spirit at Le 18 Bar

Niché au cœur de l'Hôtel Le Place d'Armes, ce lieu confidentiel se pare de lumières et de bulles pour célébrer les fêtes avec éclat. Cocktails signature, champagnes rares et créations audacieuses y réchauffent les cœurs, dans une ambiance à la fois chic et intimiste. Un instant suspendu, à partager sous le signe du raffinement.

Nestled in the heart of Hôtel Le Place d'Armes, this intimate venue sparkles with lights and bubbles to celebrate the festive season in style. Signature cocktails, rare champagnes, and bold creations warm the heart in an atmosphere that is both chic and intimate. A suspended moment, to be shared under the sign of refinement.

COCKTAIL
COCKTAIL



80 personnes
80 guests

TABLES DU BAR
BAR TABLES



50 personnes
50 guests







Tea Time de Noël

Christmas Tea Time

Infusions parfumées, chocolats chauds onctueux, douceurs de saison et créations gourmandes de notre Chef Pâtissier : goûtez à notre Tea Time de Noël qui célèbre l'art de vivre des fêtes, dans l'atmosphère feutrée et chaleureuse du 18 Bar.

À partager en famille, entre collègues ou entre amis, pour un après-midi tout en tendresse... et en saveurs.

Disponible du 15 novembre au 8 janvier.

Réervations au +352 27 47 37 301 ou à sales@hotel-leplacedarmes.com

Flavoured infusions, velvety hot chocolates, seasonal treats and gourmet creations by our Pastry Chef: indulge in our Christmas Tea Time, a celebration of the festive art of living, in the cosy and warm atmosphere of Le18 Bar.

To be shared as a couple, with family or among friends, for an afternoon filled with tenderness... and flavours.

Available in limited edition from 15th November to 8th January at Le 18 Bar.

Bookings at +352 27 47 37 or by email at info@hotel-leplacedarmes.com

Bûches de Noël

Yule logs



Cette année encore, les *bûches de Noël* imaginées par notre Chef Pâtissier Damien Grandclaude viendront illuminer vos tables avec élégance et gourmandise.

Équilibres *subtils*, textures *raffinées*, inspirations *classiques* ou *audacieuses*... Chaque création est pensée comme une expérience à partager, un instant de douceur pour accompagner la *magie des fêtes*.

- **L'Éclat de Forêt (Vegan)** : Biscuit Chocolat, Mousse Griotte Amarena, Ganache Chocolat et Gel Amarena.
- **Verte Éternelle** : Biscuit Pistache, Mousse Pistache et Éclats de Pistache caramélisée, Confit Framboise.

Commandes du 20 novembre au 10 décembre au +352 27 47 37 319 ou à marketing@hotel-leplacedarmes.com. **A venir récupérer le 23 décembre à la réception. 6/8 parts - 65 euros**

Once again this year, the Christmas Yule logs imagined by our Pastry Chef Damien Grandclaude will bring elegance and indulgence to your festive tables.

Subtle balances, refined textures, classic or bold inspirations... Each creation is designed as a shared experience — a moment of sweetness to accompany the magic of the season.

- **L'Éclat de Forêt (Vegan)**: Chocolate Biscuit – Amarena Cherry Mousse – Chocolate Ganache – Amarena Gel.
- **Verte Éternelle**: Pistachio Biscuit – Pistachio Mousse – Caramelized Pistachio Crunch – Raspberry Confit.

Orders from November 20th to December 10th at +352 27 47 37 319 or at marketing@hotel-leplacedarmes.com. To be collected on December 23rd at the reception.
6/8 servings – €65



Galette des rois

King's cake

La tradition se poursuit en janvier avec notre *galette des rois*, réalisée maison par notre Chef Pâtissier.

Pâte feuilletée délicate, garniture généreuse et fève soigneusement cachée : tout y est pour partager un moment gourmand et convivial, en famille, entre collègues ou tout simplement pour le plaisir.

Disponible sur commande, en format individuel ou à partager.

Commandes dès le 20 décembre au +352 27 47 37 319 ou à marketing@hotel-leplacedarmes.com

6-Parts - 29 euros

Start the year with a sweet tradition: our homemade King's Cake, crafted by our Pastry Chef with care and precision.

Buttery puff pastry, a generous almond filling, and a hidden charm – everything is here to make January deliciously festive.

*Orders from December 20th at +352 27 47 37 319 or at marketing@hotel-leplacedarmes.com
6 servings – €29*



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

Nous contacter

Contact us

Téléphone : +352 27 47 37

Mail : sales@hotel-leplacedarmes.com



RELAIS &
CHÂTEAUX