



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

ÉVÉNEMENTS & RÉUNIONS DANS NOS SALONS PRIVÉS

Prestations clef en main & matériel
Menus Gourmet et Menu Walking
Apéritifs et boissons
Espaces privés
Moment mémorable à La Cristallerie
Conditions générale

Page 2
Page 3
Page 4
Page 5
Page 6
Page 7



LE PLACE D'ARMES

L U X E M B O U R G

NOS PRESTATIONS CLEF EN MAIN

DÉJEUNER OU DÎNER BUSINESS.....95€

- 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..... 105€

- 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..... 124€

- 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 | 1 ^{er} offert sur demande ■ 2 ^{ème} 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€ |



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

MENU GOURMET 65€

Par Fabrice Salvador

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

MENU 1

Mise en bouche

Crudo de poisson du moment
et assortiment de sauces

Pièce de bœuf du moment grillé
&
assortiment de légumes de saison au
citron

Baba au rhum

Mignardises

MENU 2

Mise en bouche

Tartare de bœuf à la truffe noire

Poulet de Bresse à la rotissoire
&
mouseline de pommes de terre

Royal au chocolat

Mignardises

MENU 3

Mise en bouche

Saumon fumé maison & salade
de pousses d'épinard au wasabi

Pêche du jour émulsion coquillage
&
riz koshihikari vapeur

Tarte aux fruits de saison

Mignardises

WALKING MENU 65€

10 pièces par personne (3 froids, 4 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, mouseline de pommes de terre
Risotto crémeux aux petits légumes

● Pastries

Mini tartelette tatin
Mini tartelette banoffee
Mini muffins chocolat et noisettes

PRESTATIONS SUR MESURE

Notre Chef Fabrice Salvador fera de vos événements 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 : 19€

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 27€

- 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

Vauban



10 personnes - boardroom

Meeting :
Demi-Journée 400€
Journée 600€

Déjeuner/dîner:
Demi-Journée 300€
Journée 400€

Mansfeld



20 personnes - boardroom

Meeting
Demi-Journée 600€
Journée 800€

Déjeuner/ Dîner
Demi-Journée 400€
Journée 600€

OenoTK



20 personnes - cocktail

Tarif Location Heure : 100€

Louvigny



Private Office
6 personnes - boardroom

Tarif Location Heure : 250€
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 25 convives)



Menu nature gourmande 78€

Menu en 3 services - servi uniquement le midi

Notre Chef de cuisine Fabrice Salvador vous propose un menu avec la composition suivante : mise en bouche, une entrée, un plat principal, un dessert et des mignardises

Accord Mets et Vins par Olivier Schanne :
Menu • 2 verres de vin • eau • café • 116€



Menu Cristallerie 3 services 98€

Menu Cristallerie 3 services 98€

Notre Chef vous propose un menu en 3 services incluant:
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 • 144€
Menu • 3 verres de vin • eau • café • 180€



Menu Prestige 4 services 138€

Menu Prestige 4 services 138€

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 • 208€
Menu • 3 verres de vin • eau • café • 228€



Menu Prestige 6 services 178€

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€



Privatisation de La Cristallerie ou menu sur mesure

Afin de privatiser le restaurant (salons Art Nouveau et Baroque) nous vous invitons à contacter notre service commercial :
sales@hotel-leplacardmes.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 - HLP S.à.r.l.
BIL
BIC : BILLULL
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.