



menus et cocktails

menu « prestige »

32,00 €

Persillée de Foie Gras et Confit de Joue de Porc en Gelée de Riesling du Pays
Bouquet de Roquette et Herbes Vertes, Echalotes à l'Aigre-Doux

Tartelette Chaude de Crustacés et Cèpes
Salade de Légumes al dente, Confiture de Tomates, Beurre Blanc au Basilic

Assiette de Saumon d'Ecosse Mariné aux quatre Epices,
Petite Croûte de « Guacamole », Gaspacho Rafraîchissant

Demi-Avocat, Salade de Crevettes au Curry – Vanille
Tomate au Four et quelques Feuilles du Marché

Suprême de Poulet Fourré aux Champignons de Paris
Crème de Morilles et Jus de Volaille au Soja, Gros Champignon de Paris Farci

Pavé de Saumon Croustillant sur Peau, Nem de Légumes d'Ici
Beurre Blanc au Gingembre et Sirop de Betterave Rouge

Mignon de Porc, Brochette de Gambas
Deux Sauces, Estragon et Crème de Crustacés, Poêlée de Légumes et Champignons

« Coussinet » de Veau Pané aux Pignons de Pin
Confiture de Tomates, Flan de Céleri et Sauce Civet, Croûton à la Purée d'Olives

Cappuccino « Glacé »
Madeleine

Petit Pot de Crème
Chocolat à l'Ancienne

Carpaccio d'Ananas
Sirop de Vanille Bourbon, Crème Glacée au Rhum

Crumble aux Pommes et Fruits Rouges
Crème Glacée à la Vanille des Iles



Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des participants.
Toute modification de plats est soumise à une majoration de prix.

Les photos des plats sur www.casino2000.lu



menus et cocktails

menu « exception »

41,00 €

Déclinaisons autour du Saumon d'Ecosse : Fumé, Mariné et Tartare

Chantilly au Raifort Vert et « Boule » de Neige de Riz au Sésame

Piperade Froide, Quenelle de Tomate Confite, Filet de Rouget Poêlé

Mesclun, « Dressing » Safrané et Toast de Tapenade

Tranche de Foie Gras Poêlée au Pain d'Epices

Reine de Reinettes Caramélisée au Gingembre, Jus de Déglaçage au Verjus

Taboulé de Gambas

Poivrons Rouge et Vert à la Menthe

Soupe de tous les Légumes du Marché

Fuseau Lorrain

Fine Crème de Mousserons Safranée

Toast « Vert »

Petit Feuilleté au Sésame et Champignons à la Crème

Fondue de Poireaux

Cappuccino de Homard à la Poudre de Madras

Dentelle d'Arachides

Jarret d'Agneau Braisé doucement à la Gremolata et Gratiné au Pesto

Gratin Dauphinois au Pecorino, Légumes Farcis

Filet de Canette aux Epices Cantonaises

Sauce Puissante au Vin Rouge, Chipolata, Flan de Céleri et Figue

Picatta de Veau « Coco-Curry »

Crumble de Pommes de Terre à la Lyonnaise, Légumes Glacés

Pavé de Bœuf Gratiné aux Echalotes

Galette d'Embeurré, Glace de Viande et Crème de Meaux

Crèmeux en Habit de Velours au Cassis et Violette

Gaspacho de Fruits Rouges, Glace Crème Brûlée à la Vanille

Dacquoise à la Pistache et Cardamome

Crème Onctueuse à la Mangue et Jasmin, Sorbet Exotique

Mousse Mara des Bois Accompagnée de son Crèmeux aux Notes Anisées

Biscuit Délicatement Parfumé de Fenouil, Sorbet Framboise

Bavarois aux Amandes

Gélifié d'Abricot, Crème Glacée au Nougat de Montélimar





menus et cocktails

ã-É-â-î-Â-É-ñ-Â-É-ä-ä-É-â-Â-É-Ê=======R-Q-I-M-M-€=

aÉäü`-ääÉ-c-eÄÉ-ÇÉ-cçáÉ-dé-é-ÇÉ-`-ä-éÇ-Éá-dÉi`É-ÇÉ-qUóã=
p-ä-ÇÉ-ÇÉ-e-éÄÇiÉ-cáäÉ-ñ-äÉ-äÉ-ÇÉ-kçáñ=

q-íá-ÇÉ-d-ä-Ä-é-`-í-n-cää-ä-ÉáÉ-ÇÉ-`çí-éÖÉíÉÉ=

bÄ-íáÄ`-ÇÉ-qç-ä-í-É-é-í-è-ä-É-ÇÉ-`èi-éi-Ä`-é-ñ-äÉ-é-äÖÉ=

`çÄáí-ä-o-ñ-ÄÜéé-äí-ÇÉ-eç-ä-éÇ-Éí-j-Éiçá-`-äí-äçí-é=
qç-ä-í-É-é-`ç-äíáíÉÉí-`éáÉí-äääÉ-ÇÉ-g-ä-Äçá=

p-ä-ÇÉ-dçí-éä-`ä-ÇÉ-Éí-éÉ-Ä-`éçí-éíáÉ-Éí-cçáÉ-dé-éí-kçáñ-ÇÉ-p-íáí-jg-Äéí-É-é-óáéçí-É=
Éí-í-`äÖçí-éíáÉ-Éá-`éç°íÉ-ÇÉ-`í-ééó-`

aÉí-ñ-sää-íÖéÉíÉ-éçí-é-dç°íÉÉí-`í-ééóJí-ääí-É-Éí-kçáñJ-äééí-É=
=

`çáéç-ä-ä-`-ÇÉ-sçá-ääÉ-m-éñ-ä-`-í-ñ-qéí-ñÉé-`
q-Öää-í-ÉääÉ-ÇÉ-í-`Öí-ä-ÉÉí-`éç°íçá-ñ-ä-j-çÉääÉ=

`é-ä-É-Çí-ééÉéÖÉ-é-Çí-í-í-éÉíçáÉ-`

mÉíáíÉ-í-é-ÖáÉ-ÇÉ-p-í-ä-çá-cí-ä-`-Ä-sÉéÇÉ-É-`

pçí-éÉ-ÇÉ-`çéí-ää-ÖÉ-é-ñ-ä-`-é-ä-É-`

o-í-äçää-ÇÉ-`é-ÄÉ-Éí-mäéíçí-`

cí-ä-ÇÉ-`éÉ-é-p-í-ÄÉ-j-çéääÉ-`

`éç°íçá-Ä-^éÇÉ-ä-ä-ä-é-É-`

açé-ÇÉ-açé-ÇÉ-oçó-íÉ-`éçí-éíáÄ-äí-éí-é-mÉ-í-É-ä-aÉ-ä-í-ä-Éí-ä-`

bíááçÄÜ-`-ÇÉ-`ç-äíáí-ÇÉ-`-ä-éçí-`_Éí-ééÉ-ÇÉ-`Ü-ä-é-ÖáÉ-`

qé-ä-ÄÜÉ-ÇÉ-`-é-Ä-t-ÉääáÖíçá-Éí-áí-ñÉääÉ-é-ÇÉ-`Ü-ä-éí-Öáçáé-`

bÄÜ-äçíÉ-é-`ç-äíáíÉ-é-`-í-mçéíç-oçí-ÖÉí-p-í-ÄÉ-`é-ä-É-`-í-kçääáóJmÉ-í-`

m-í-`-ÇÉ-p-ä-çéÉ-É-ä-`éç°íÉ-ÇÉ-kçáñí-^ééÉéÖÉ-é-qÜ-`-`

_Éí-ééÉ-`_ä-ä-Ä-í-ñ-pí-Ä-é-ÇÉ-qç-ä-í-É-Éí-qUóã-`

k-ÖÉ-ÇÉ-oçí-ÖÉí-Éí-eç-ä-`-éç-`

p-í-ÄÉ-`çí-ää-Ä-äééÉ-Éí-`éç°íçá-ñ-äí-béí-é-Öçá-`

mÉíáí-`-éé-`-Çí-ÖáÉ-í-É-ä-`éç°íÉ-Çí-ééÄÉ-ÇÉ-mçéí-ÉáÄÉ-`

dBíÉ-í-ÇÉ-mç-ä-ä-É-ÇÉ-qÉéé-ççéÉíáÉÉí-`éíáÄÜ-í-í-c-éÄ-ä-í-ñ-í-ääí-É-kçáéÉ-é-`

kçíÉÉ-c-`-ä-Éí-ñ-áí-ç-ÇÉ-j-íÖáçá-ÇÉ-sÉ-í-Éí-çÉí-ñ-í-ñ-ÇÉí-ñ-p-í-ÄÉ-é-`

mçéíç-`_ä-ä-Ä-ñ-ä-`-é-ä-É-Éí-p-í-ÄÉ-j-`-ç-éÉ-`

j-íÖáçá-ÇÉ-sÉ-í-Ä-öçéíáí-Éí-cçáÉ-dé-é-`

cçáçí-É-ÇÉ-í-`Öí-ä-É-é-`-í-`_Éí-ééÉ-ÇÉ-qéí-ñÉÉí-dé-í-á-ÇÉ-`éçóÉí-í-í-é-ççí-ä-`-`

cääÉí-ÇÉ-`çÉí-ñ-É-ä-`éç°íÉ-ÇÉ-`-éÉ-é-`

p-í-ÄÉ-`é-ä-É-`-í-`çÖá-Ä-Éí-mçáí-éÉ-`_ä-ä-Äç-ä-ä-É-`í-í-éíçáéí-dä-ÄÉ-ÇÉ-sá-ä-ÇÉ-`

p-ä-ä-é-`-`

`é-`-ä-Éí-ñ-gáí-`-é-é-í-é-í-äÉ-cáÄÉ-cÉí-ääÉ-ÇÉ-mé-`-ääÄÉ-`éçéí-`-áíÉí-clä-ÄÉ-ñ-ä-`-`ç-äíáí-ñ-éÉ-ÇÉ-í-`-áí-`

j-çá-í-É-`

j-çí-ééÉ-ÇÉ-`-ñ-`-ä-ä-Ä-Éí-`é-ä-É-`ÜçÄçá-í-Ä-^é-Öí-`-ä-ä-É-`-í-`-é-ä-Ä-éí-`

`é-ä-É-clä-Ä-É-`-`-ääÉóÉí-p-í-ÄÉ-`ÜçÄçá-í-`

p-Äí-`-éÉíçá-pí-éä-çáí-`-Çí-áÉ-`é-ä-É-ÇÉ-í-í-ÄÜ-ñ-ä-`-öçéÉ-Éí-é-`-dÉí-É-ÇÉ-cé-ä-ÄçáÉ-`

j-`-Ä-éçá-Éí-p-í-ÄÉ-Ä-s-áÉ-í-á-É-ñ-ä-éí-Äí-é-`

d-`-äçáÉ-j-çÉääÉí-éÉ-`-í-`ÜçÄçá-í-báí-é-Ä-Ä-É-ÇÉ-`é-ä-É-j-`-í-ÄÜ-`-`

q-éí-ÉáíÉ-í-`-í-óí-l-p-í-ÄÉ-`-í-ñ-^é-ä-É-é-ÇÉ-qÜ-`-`_ä-ä-Ä-Éí-cáÉí-é-ÇÉ-í-çíí-é-`





menus et cocktails

= = =ã-É-à-i =Â-É-à-Ï-Ö-~à-À-É-à-~í-i ò-É-à-à-É-É-

d-èé-AÛç-Ï-i-~qçã-í-É-É-i-mã-É-à-i-ç-i ñ-
j -Á-Ççã-à-É-Ç-É-i -"Òi ã-É-è-É-i-`èç-°íç-à-è-i-má-é-É-è-Ç-É-cèç-iÇÉ=
afã-á-^íç-À-i-çç-i-è-è-Ç-É-d-i -Á-ã-ç-i-É-É-i-m-É-é-É-è-Ç-É-j çò-ò-è-É-ã-~=
qçã-í-É-è-`ç-à-í-á-í-É-è-í-`U-á-é-è-Ç-É-m-á-à-d-é-á-á-á-`=
qÉ-é-é-á-É-Ç-É-m-ç-i-É-á-i-~i ñ-e-É-é-Á-É-è-É-i-qçã-í-É-è-`ç-à-í-á-í-É-è-
_ç-i-è-i-É-i-Ç-É-oç-è-i-É-í-É-i-s-á-á-á-ò-è-É-í-É-è-~i -m-á-é-í-ç-i- =

j-á-É-é-í-é-ç-á-É-~i -m-á-é-í-ç-i- =
`ç-É-É-i-ñ-Ç-É-m-è-á-É-è-à-o-É-ò-ò-á-à-ç-
d-è-í-á-Ç-É-m-ç-i-É-á-i-ñ-É-i-`U-ã-é-í-ò-á-ç-á-è-É-á-q-é-í-É-á-í-É-í-É-
_É-i-è-é-É-~i -s-á-á-á-ò-è-É-Ç-É-`U-ã-é-ò-á-É-
_É-í-ò-á-É-í-è-Ç-É-p-á-é-á-é-~i ñ-k-ç-á-ñ-
o-`ç-i-Á-í-á-ç-á-~i-`É-í-á-ç-á-á-è-`

m-é-á-á-ç-í-É-Ç-É-i -"Òi ã-É-è-
É-i-c-è-i-á-í-è-p-É-Á-è-~i ñ-e-É-é-Á-É-è-Ç-É-m-éç-í-É-á-Á-É-
q-é-á-ç-ò-á-É-Ç-É-i -"Òi ã-É-è-c-é-Á-é-`
qçã-í-É-d-è-é-é-É-`í-á-~o-í-í-ç-i-á-á-á-É-i-`ç-i-è-ò-É-í-É-c-á-É-i-è-`í-á-~o-á-ç-í-í-~
`U-ã-é-í-ò-á-ç-á-Ç-É-m-é-á-è-`í-á-~a-i ñ-É-á-á-É-è-i-g-i-è-Ç-É-`i-á-é-é-ç-á-
p-í-É-á-Ç-É-m-ç-á-á-É-è-Ç-É-q-É-è-é-É-~i -m-ç-á-í-è-é-s-É-é-í-
qçã-í-É-è-`ç-à-í-á-í-É-è-í-p-~i-Á-É-k-ç-á-á-á-ò-j-m-é-í-`

`-é-é-i-Á-á-ç-Á-d-á-A-`-É-
j -Ç-É-á-É-á-á-É-
m-É-í-á-i-m-ç-i-Ç-É-`è-á-É-
`U-ç-á-ç-á-í-`í-á-á-á-á-á-É-á-á-É-
`-é-é-Á-á-ç-ç-i-^á-á-é-
p-á-é-ç-é-Ç-É-s-~á-á-á-É-`ç-i-è-Á-ç-á-í-`è-á-É-d-á-Á-`É-~i-o-ù-i-á-
`è-i-á-Á-á-É-~i-ñ-m-ç-á-á-É-é-í-c-è-i-á-í-è-oç-i-ò-É-è-
`è-á-É-d-á-Á-`É-`í-á-~s-á-á-á-É-Ç-É-é-f-á-É-è-`

ã-É-à-i =Â-É-à-Ï-~à-í-É-

i-É-é-á-í-è-é-ç-i-è-á-É-á-É-á-i-Á-É-á-í-á-í-é-ç-á-í-é-é-ç-é-ç-è-`è-è-i-è-Ç-É-á-á-Ç-É-
é-á-í-C-Ç-É-è-é-É-é-í-_____NOIRM-€
É-á-í-é-`É-i-é-á-í-C-Ç-É-è-é-É-é-í-_____NRIMM €

I-i-NLO-é-ç-é-í-á-ç-á-ç-i-á-É-á-i-Á-Û-ç-á-é-é-ç-i-è-á-~á-ç-á-í-á-`ç-i-é-é-á-ñ-`





menus et cocktails

cocktails

délice (9 pièces)

14,00 €
(par personne)

Les Pièces Fraîcheur	Les Pièces Chaudes	Les Douceurs
Caviar de Saumon Truite Fumée, Crème de Ciboulette Viande des Grisons, Cornichons Gervais Mariné et Tomate Cerise	Pruneau au Lard Saucisse-Cocktail en Feuilleté Aileron de Poulet Aigre-Doux Beignet Soufflé de Crevette	Tartelette aux Fruits

gourmandise (12 pièces)

18,00 €
(par personne)

Les Pièces Fraîcheur	Les Pièces Chaudes	Les Douceurs
Saumon d'Ecosse Fumé Crevettes Roses à l'Avocat Magret de Canard Fumé et Fruit Jambon Foué et Asperge Verte Roquefort aux Cerneaux de Noix	Nem à la Chair de Crabe Grenouille à la Poudre de Madras Saté Indonésien Petite Bouchée Garnie à la Reine Cromesquis aux Cèpes	Tartelette aux Fruits Opéra

tentation (15 pièces)

23,00 €
(par personne)

Les Pièces Fraîcheur	Les Pièces Chaudes	Les Douceurs
Médaille de Homard et d'Asperge Sablé et Rémoulade d'Écrevisses Saumon d'Ecosse Fumé Grissini au Jambon de Parme Mini-Pâté au Riesling Roquefort aux Cerneaux de Noix	Queue de Scampi Frit au Sésame Huître Gratinée au Champagne Brochette de Filet de Bœuf au Soja Mini-Rouleau de Printemps Tempura de Légumes Suprême de Caille et Truffe du Périgord	Tartelette aux Fruits Opéra Gaspacho de Fruits





menus et cocktails

découvertes salées et sucrées

Les Pièces Fraîcheur 1,50 € par pièce	Les Pièces Chaudes 2,00 € par pièce	Les Douceurs 1,50 € par pièce
Caviar de Saumon Truite Fumée, Crème de Ciboulette Viande des Grisons, Cornichons Gervais Mariné et Tomate Cerise Saumon d'Ecosse Fumé Crevettes Roses à l'Avocat Magret de Canard Fumé et Fruit Jambon Foué et Asperge Verte Roquefort aux Cerneaux de Noix Médailon de Homard et d'Asperge Sablé et Rémoulade d'Ecrevisses Grissini au Jambon de Parme Mini-Pâté au Riesling	Pruneau au Lard Saucisse-Cocktail en Feuilleté Aileron de Poulet Aigre-Doux Beignet Soufflé de Crevette Nem à la Chair de Crabe Grenouille à la Poudre de Madras Saté Indonésien Petite Bouchée Garnie à la Reine Cromesquis aux Cèpes Queue de Scampi Frit au Sésame Hûtre Gratinée au Champagne Brochette de Filet de Bœuf au Soja Mini-Rouleau de Printemps Tempura de Légumes Suprême de Caille et Truffe du Périgord	Tartelette aux Fruits Opéra Macarons Gaspacho de Fruits Chou Tropézien Eclair Paris-Brest Dôme au Thé Vert Matcha Bouchon Caraïbes

Choix possible à partir de 30 personnes pour 10 pièces identiques minimum dans chaque catégorie.



i 0marAUçl aÉ=

pçl éÉ-ÇÉ-mçâèèçâèl=_êçÀUÉííÉ-ÇÉ=p-ââÍJg-Àèl Éè-Éí-oçl ÖÉí-

`~éâíçâÉ=

c-Ûçíââí-èl è-i áí-ÇÉ-aì ñÉââÉè-ÇÉ= ` éÉè-Éí= èâíí-âââÉÉ-ÇÉ=m-èâ É=

^èâí~=

kÉâ-~ì -cçâÉ-dè-èl= ` çl ââè-ÇÉ-caÛl Éè=

=

Ç= `` Ò=ì =èí=~=íí=ç=â=è=è=ì =À=ê= `` =É=è= = = =0=I=R=M=€=L=é=á= À=É

=

mÉèâÉ-Çl^Nèâèl É=

`è ã É=ñ=âlll è-â0É=Éâ-oçÀÉ-ÇÉ= ` UçÀçâ-í-

^èâèèl íâ-ÇÉ-cèl ííè-

^â-â-è-mçÀU ``èl è-i áí-ÇÉ-dÉâ ``É=j ~âÛl É-Éí-cè-ã AçâèÉ=

pçâ á Éí-dçl èâ -âÇ=

qÉâÇèÉ=j ~À-èçâ=~ì ñè-~í Èl èè-s-èâ ``Éè-Éí-è-=_êçÀUÉííÉ-ÇÉ-cèl ííè-cè-âè-

e-èâçâíÉ=

`è ã É=mâèí-ÀUÉ-ÇÉ-pâââÉ= ` çâll ``É=Çlì â=a ã É= ` UçÀçâ-í=_~ââÉóllè=

=



événements et conférences

Du petit-déjeuner de travail à la convention annuelle,
nous mettons tout notre savoir-faire au service de l'évènement.

séminaire & conférence

forfait journée 22,00 €
(par personne)

- Mise à disposition de la salle de conférence
- Eau minérale sur table de réunion
- Matériel technique de base, écran, bloc notes, sous-main, stylos, bonbons rafraîchissants
- Deux pauses-café incluant café, thé, jus d'orange, assortiment de viennoiseries le matin et pâtisseries dans l'après-midi. Nos pauses-café sont également accompagnées de yaourts, fruits frais et gourmandises
- Taxes et services inclus

forfait demi-journée 14,00 €
(par personne)

- Comprend la salle pour la matinée ou l'après-midi incluant le matériel technique de base et une seule pause-café
- Taxes et services inclus

matériel technique de base

- Paperboard
- Rétroprojecteur
- Ecran
- Moniteur TV
- Magnétoscope VHS/PAL/SECAM
- Lecteur DVD
- Micro sans fil
- Micro casque
- Pupitre et microphone
- Lecteur CD et cassettes audio
- Flèche lumineuse

matériel technique supplémentaire

- Vidéoprojecteur (tarif de location par jour: 70 € selon les disponibilités)
- Carte WiFi (en vente à la réception)
- Présence d'un technicien: 15 €/heure





événements et conférences

déjeuner

déjeuner purple lounge

21,50 €

(par personne)

Un déjeuner (tables individuelles) composé d'un menu 3 plats au lounge restaurant établi par notre Chef de Cuisine selon le marché (eau, vin & café inclus).

déjeuner privé

à partir de 10 personnes

à partir de 32,00 €

(par personne)

Un déjeuner dans un salon sur base des menus « prestige », « exception », « excellence » et « élégance naturelle ».

déjeuner affaires

à partir de 42,00 €

(par personne)

Un déjeuner au restaurant gastronomique « Les Roses » avec un menu « Affaires » les lundis ainsi que du jeudi au samedi.

Ces propositions sont bien entendu indicatives et peuvent être modifiées ou adaptées sur demande. Pour le bon déroulement du repas, le choix devra être fixé au préalable et commun à l'ensemble des participants.

Il est néanmoins possible de prévoir, sur demande, un changement pour les personnes suivant un régime végétarien.





événements et conférences

Conférence

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

NUIMM-€=

OMIMM-€=

OMIMM-€=

OSIMM-€=

OSIMM-€=

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.

Conférence sur le thème de la sécurité des données et de la protection de la vie privée.





événements et conférences

dîner

Nous disposons de 3 restaurants et de 7 salons pouvant vous accueillir afin de terminer agréablement votre journée :

- « Les Roses » : restaurant gastronomique
- « Le Manège » : buffet-restaurant situé en Salle des Jeux Traditionnels
- « Purple Lounge » : food & music, bar-restaurant lounge
- « Les Salons » : avec les formules « Menus & Cocktails »

hébergement

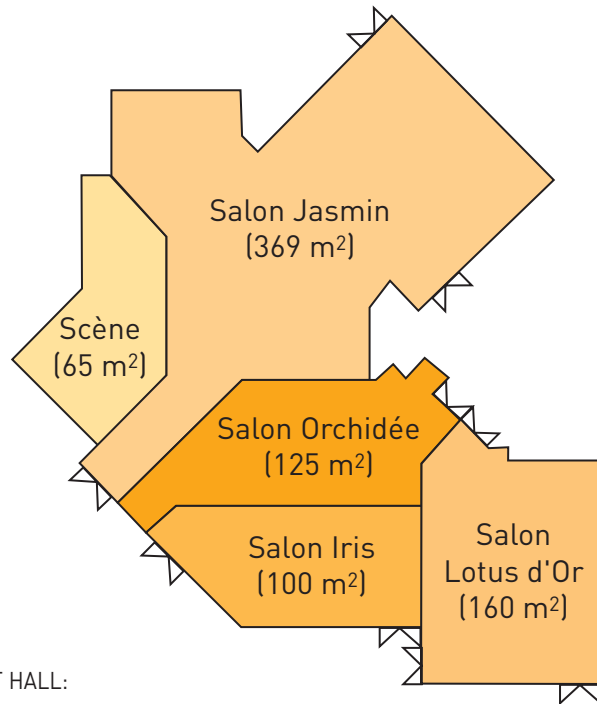
Dans le cadre de l'organisation d'un évènement, toute réservation d'une prestation hôtelière fera l'objet d'un tarif préférentiel incluant :

- la nuitée
- le petit-déjeuner buffet servi de 07h00 à 11h00
- le parking gratuit
- les taxes et le service
- l'entrée gratuite dans nos salles de jeux





concert hall



LES PLUS DU CONCERT HALL:

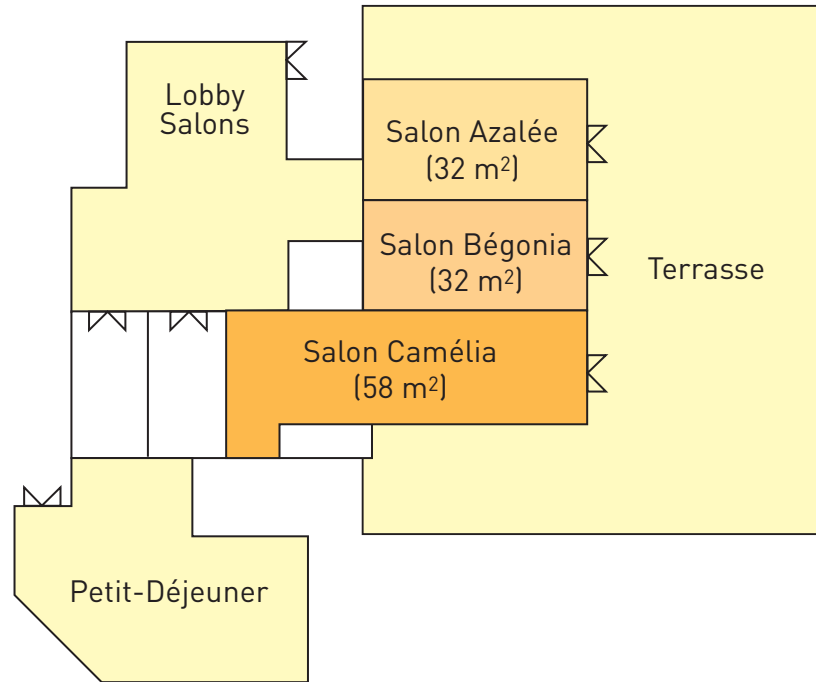
- scène 65 m²
- piste de danse
- éclairage de scène
- cabine technique
- électricité triphasée
- écran intégré sur scène
- lumière naturelle (excepté Iris & Orchidée)
- accès direct déchargement camion

Nos salles peuvent accueillir jusqu'à 1.200 personnes en cocktail, 850 en conférence style théâtre ou jusqu'à 700 pour les dîners. La polyvalence du Concert Hall permet aussi de la diviser en quatre salles plus petites.

Salle des Fêtes										
Salle	m ²	Hauteur	Réception	Tables rondes	Dîner-Dansant avec tables rondes	Dîner-Dansant avec tables rectangulaires	Théâtre	Style école	Style U	Style carré
				Banquets & Cocktails			Conférences			
Salon Jasmin	369 m ²	3,25 m	600	264	240	322	364	250	66	56
Salon Lotus d'Or	160 m ²	3,25 m	250	132	108	154	150	102	45	38
Salon Iris	100 m ²	3,25 m	150	/	/	/	100	60	35	36
Salon Orchidée	125 m ²	3,25 m	180	72	48	110	80	60	35	36
Concert Hall = les 4 salons	755 m ²	3,25 m	1.200	564	540	696	850	500	/	/



salons



DIMENSIONS ET CAPACITÉS DES SALONS DE CONFÉRENCES ET D'ÉVÉNEMENTS:

Les trois salons situés au niveau de notre Restaurant Gastronomique «Les Roses», équipés sous le signe de l'élégance, offrent une combinaison idéale pour de petites réunions ou banquets plus privés jusqu'à 138 personnes.

Plan des salons										
Salons de Conférence	m ²	Hauteur	Réception	Tables rondes	Dîner-Dansant	Tables ovales	Théâtre	Style école	Style U	Style carré
			Banquets & Cocktails				Conférences			
Salon Azalée A	32 m ²	N/A	36	24	n/a	20	36	9	15	20
Salon Bégonia B	32 m ²	N/A	36	24	n/a	20	36	9	15	20
Salon Camélia C	58 m ²	N/A	66	36	24	40	66	15	33	40
Salon A+B+C	122 m ²	N/A	138	84	24	80	138	33	63	80



la cave

les boissons

boissons non alcoolisées

Viva (25 cl)	2,10 €
Viva (50 cl)	3,00 €
Vittel (1l)	4,00 €
Rosport (25 cl)	2,10 €
Rosport (75 cl)	4,00 €
Rosport Blue (50 cl)	3,00 €
Jus de Fruits (20 cl)	2,10 €
Coca Cola, Coca Cola Light (20 cl)	2,10 €
Sprite (20 cl)	2,10 €
Tonic (20 cl)	2,10 €
Coca Cola (1l)	5,00 €
Jus d'Orange (1l)	5,00 €
Tasse de Café ou de Thé	1,80 €

bières

Bofferding (33 cl)	2,50 €
Carlsberg (25 cl)	2,50 €
Fût de Bière 30 litres	215,00 €
Fût de Bière 50 litres	315,00 €

apéritifs (6 cl)

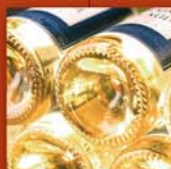
Campari	4,50 €
Ricard	4,50 €
Martini	4,50 €
Porto rouge	4,50 €

digestifs et eaux-de-vie (4 cl)

Grand-Marnier	5,80 €
Cointreau	5,80 €
Amaretto, Baileys	5,30 €
Grappa	6,50 €
Eau-de-Vie de Mirabelle	6,20 €
Fernet Branca	5,00 €
Cognac Remy Martin	8,70 €
Armagnac Sempé VSOP	6,20 €
Calvados Norois Vieux	6,50 €

whiskies (4 cl)

Scotch	J&B	5,50 €
	Chivas Regal	6,20 €
Pure Malt	Glenfiddich	6,20 €
Bourbon	Jack Daniels	5,95 €





la cave

FORFAITS APERITIFS (par personne)			
Prix	Durée	Boissons	Accompagnement
4,00 €	½ heure	Crémant, Jus d'Orange, Eau minérale	Mélange Salé
8,00 €	1 heure	Crémant, Jus d'Orange, Eau minérale	Mélange Salé
7,50 €	½ heure	Champagne, Jus d'Orange, Eau minérale	Mélange Salé et Olives
15,00 €	1 heure	Champagne, Jus d'Orange, Eau minérale	Mélange Salé et Olives

FORFAIT VINS (par personne)			7,00 €
Vins	Vin blanc	Vin rouge	
30 cl	 <p>Auxerrois « Remich Goldberg » Domaine Mathis Bastian</p>	 <p>Anjou Domaine de Montgilet, Loire</p>	

FORFAIT VINS (par personne)			11,50 €
Vins	Vin blanc	Vin rouge	
60 cl	 <p>Pinot Blanc « Bech-Kleinmacher Enschberg » Domaine Vinsmoselle</p>	 <p>Le Pigeonnier Domaine de la Doubbie, Languedoc</p> <p>ou</p>  <p>Cabernet-Sauvignon Domaine Luc Pirlet, Languedoc</p>	

Compris dans chaque forfait vins:

50 cl d'eau minérale & 1 café





la cave

FORFAIT VINS (par personne)		15,00 €
Vins	Vin blanc	Vin rouge
60 cl	 <p>Pinot Gris «Wormeldange Nussbaum » Caves Bernard-Massard</p> <p>ou</p>  <p>Le Pigeonnier Domaine de la Dourbie, Languedoc</p>	 <p>Saumur - Champigny Domaine du Ruault, Loire</p> <p>ou</p>  <p>Domaine Ludovic de Beauséjour, Provence</p> <p>ou</p>  <p>Montepulciano d'Abruzzo Domaine Zaccagnini, Italie</p>

FORFAIT VINS (par personne)		19,00 €
Vins	Vin blanc	Vin rouge
60 cl	 <p>Petit Chablis Domaine Jean Durup, Bourgogne</p> <p>ou</p>  <p>Crozes - Hermitage « La Petite Ruche », Domaine Chapoutier, Rhône</p> <p>ou</p>  <p>Riesling, Remich Primerberg, Caves Gales</p>	 <p>Bandol Domaine du Cagueloup, Provence</p> <p>ou</p>  <p>Château Tour Baladoz Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux</p> <p>ou</p>  <p>Château La Garance Graves, Bordeaux</p>

Compris dans chaque forfait vins:

50 cl d'eau minérale & 1 café

Les millésimes sont communiqués sur demande.





émotions à la carte

Pour que la fête soit parfaite, « l'art de recevoir » vous offre une prestation complète. Décoration intérieure, service d'exception, compositions florales, menu, plan de tables... tout est pensé dans les moindres détails pour vous proposer, pour tout type d'ambiance, de thème et de budget, le décor qui saura étonner vos convives.

décoration de table

ambiance florale

Eglantier
Baies roses (cérémonie)
Marjolaine (disponible jusqu'à 50 couverts)

location

(par personne)
offerte
2,00 €
1,50 €

Toutes les photos des décorations de table sur www.casino2000.lu

fleurs fraîches

Composition selon saison (par pièce)
Bouquet personnalisé

15,00 €
22,00 €

cartes de menu

- Une carte de menu pour quatre personnes
- Une carte de menu par personne
- Une carte de menu en couleur par personne
- Avec photo ou logo couleur (format électronique)

offerte
2,00 €
2,50 €
3,00 €

plan de table & chevalets

- Forfait incluant la création et le plan agrandi format (A3)
- Chevalets nominatifs (par personne, format électronique)

120,00 €
1,50 €

Noms de table suivant nos propositions (par table)

3,50 €





plaisirs sur mesure

imagination gourmande

Pour un événement unique, une offre supplémentaire de présentations d'un raffinement étonnant... la surprise est partout pour le plaisir de tous les convives.

Amuse-Bouche Prestige (rose de saumon, son caviar et blini) 4,00 €

Sorbet Prestige dressé en timbale au choix 3,00 €

Sorbet Champagne-Pêche
Sorbet Pamplemousse Rose et Noilly Prat
Sorbet Citron Vert et Poire Williams
Sorbet Citron et Vodka
Sorbet Mirabelle et Eau de Vie
Sorbet Liqueur de Prunelles de Bourgogne
Sorbet Pomme et Calvados
Sorbet Pomme Verte et Vodka

Assiette de fromages de saison et pain aux noix 6,00 €

Mignardises (2 pièces par personne) 3,00 €

Pièce Montée (minimum 20 personnes) 6,00 €

4 choux par personne, parfum au choix
(vanille, café, kirsch, Grand-Marnier ...)

Gâteau d'Anniversaire 4,50 €

Entremet mousse
Entremet crème légère ou crème au beurre
Choix de parfums : café, chocolat, vanille,
fraise, framboise, poire-caramel, citron,
fruits de la passion...

Décorés offerts: bougie, plaquette « Joyeux Anniversaire », fruits.

Figurines, couple de mariés, baptême, communion 15,00 €

Décorés spéciaux (chocolat, sucre...) sur demande.

Pour toute pâtisserie commandée à l'extérieur, les frais de découpages et service en salle s'élèvent à 1,50 € par personne.





émotions à la carte

La féerie, l'insolite, la magie, la surprise, autant d'émotions à la carte que nous vous proposons. Musique, spectacles, animations originales, feux d'artifice de table, argenterie, tapis rouge... tout est pensé dans les moindres détails pour répondre à vos envies.

spectacles et animations

Notre direction artistique a sélectionné plus de 200 artistes professionnels évoluant dans différentes disciplines et réalisant des prestations originales.

Musique	DJ, Orchestres d'ambiance (duo, trio, quatuor,) Orchestres musique spécifique: Jazz, Blues, Jazz Manouche, Brass, Classique, Tzigane, Folklore
Animation	Close-Up Mimes Caricaturiste, portraitiste Théâtre de rue Clowns
Spectacle	Magie, illusion Jonglage Danse

Vedettes de variétés internationales

instants magiques

Pas d'évènement sans étonnement...

Baptême en montgolfière
Feux d'artifices de table
Fontaine à champagne
Sabrage de champagne
Tapis rouge
Limousine, calèche, pilotage de voitures de rêve

Les tarifs des différents spectacles et animations sont disponibles sur demande.

