

the
Seven
hotel



Bosque
Fevi
restaurant



Park Gaalgebierg
L-4142 Esch-sur-Alzette

www.fevi.lu

manager@thesevenhotel.lu

00352 540 228

Personne à contacter :

Mme Violant Tarrach



COOL CLASSICS

2,00 € / pièce

Olives - chips - cacahuètes

Olives vertes farcies, olives de Kalamata, chips aux pommes de terre, cacahuètes salées

Petits feuilletés

Feuilletés au pavot, sésame, fromage

Crudités avec différentes sauces maison

Petits légumes frais sur tapis d'herbes avec différentes sauces maison

A choisir minimum 5 pièces entre « COOL EATING », « EASY&COOL » et « COOL FINGER »

COOL EATING

Finger foods présentés sur différents récipients

2,50 € / pièce

Les froids...

Crevette - champignon - ciboulette

Carpaccio de crevettes, duxelles de champignons, ciboulette

Moules - céleri - bloody mary

Moules en escabèche, sphérification de bloody mary, céleri confit

Saumon fumé - algues - melon

Saumon fumé maison aux algues, tapenade d'algues, melon vert

Les chauds...

Jambon « Pata Negra »

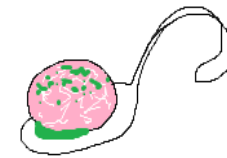
Croquettes de jambon « Pata Negra »

Mozzarella - tomate - basilic

Mozzarella croustillante, purée de tomates séchées, pesto

Pintade - foie gras - pistache

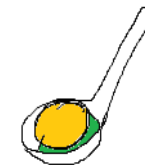
Bonbon de pintade et foie gras, praline salée à la pistache



Carpaccio de crevettes
Duxelle de champignons
Ciboulette hache
Pesto de ciboulette(pacojet)



Moules en escabète
Celery confit
Esferification de bloody mary
microsalade



Bonbon de pintade et foie gras:
Farcie de pintade et foie
Carpaccio de volaille enrobe
Praline a la pistache



EASY&COOL

Finger foods présentés en brochettes pratique à manger
2,00 € / pièce

Les froids...

Chèvre - chocolat blanc - curry

Fromage de chèvre, fine couverture au chocolat blanc et curry

Manchego - coing - noix

Fromage manchego, pâte de coing à la noix lamine

Omelette - ail

Omelette de pomme de terre, aioli gratiné

Terrine - pistache - pomme

Terrine de viande maison avec pistache, boule de pomme frite, ciboulette

Thon - tomate - oignon

Thon mi-cuit, compote à la tomate, oignon fane

Les chauds...

Scampi - encre

Scampi en tempura d'encre de seiche

Chorizo - oignon - « migas »

Chorizo confit, purée d'oignons au vin, « migas » au piment d'Espelette

Pomme de terre - parmesan - truffe

Gratin de pomme de terre, parmesan, truffe

Olives - anchois - pané

Olives vertes farcies aux anchois, panées et frites

Veau - crabe - amandes

Boulette de veau et chair de crabe, réduction de soja et amandes grillées



Chevre-chocolat blanc-curry



Boule de fromage de chèvre
Couverture de chocolat blanc, beurre cacao, curry

Omelette,ail



Omelette espagnole
Alioli gratinée

Thon-tomate-oignon



Thon grille et mi cuit
Compote à la tomate
Oignon fane frais

Chorizo, oignon, migas



Chistorra confit (chorizo)
pure d'oignon et vin
Migas au piment d'espelet

Veau-crabe-amandes



Boulette de veau et crabe
Réduction de soja et miel
Amandes laminées



COOL FINGER

Notre version de canapés pour manger à la main

1,50 € / pièce

Les froids...

Churro - Jambon « Pata Negra » - tomate

Churro fait maison, jambon « Pata Negra », purée d'oignons et tomate

Saumon fumé - mangue - œuf

Pain de mie, saumon fumé, chutney à la mangue, œuf de poisson

Brioche - foie gras - framboise

Brioche, parfait de foie gras, gelée de framboise et oignon

Cornet - bœuf - poivre vert

Mini cornet, tartare de bœuf, mayonnaise au poivre vert

Cornet - crabe - œufs

Mini cornet, tartare de crabe, œuf de poissons

Tomate - tapenade - Piquillo

« Montadito » à la purée de tomate, tapenade d'olives de Kalamata, poivron de Piquillo

Les tièdes ou chauds...

Jambon ibérique - manchego

Croque-monsieur de jambon « Pata Negra » et fromage manchego

Chorizo ibérique - fromage

Croque-monsieur de chorizo ibérique et au fromage « tou dels til.ler »

Sobrasada - parmesan

Magdalen de « sobarasada », miel et parmesan

Pain soufflé - fuet - truffe

Masse fine frite à l'huile d'olive avec de « fuet » (saucisson catalane) et de la truffe

Pain soufflé - olives - algues

Masse fine frite à l'huile d'olive avec olives de Kalamata et poudre d'algues

Mini pain au crevettes rouges

Petit pain de farine de manioc avec crevettes rouges

Mini pain au jambon « Pata negra »

Petit pain de farine de manioc avec jambon « Pata Negra »



Canape de mousse de saumon fumee
Beurre a la mangue
Chutney a la mangue
Oeuf de trite
Microsalade



Cornet
tartare de crabe , mayonnaise japonaise
Oeuf de poisson



Pain de mie
Jambon patanegra
fromage manchego



Magdalene de sobrasada
mousse au parmesan



Pain soufflé aux olives noires, et
poudre d'algues
5x5 cm



Churro
Plaque de jambon pata negra
Pure de tomate et oignon caramelisee



Brioche ronde 4.5cm
Parfait de foiegras 3.5cm
Beurre a la framboise
pate a fruit framboise et oignon confit
Oigno fane julienne



Cornet
Tartare de boeuf
Mayonnaise au poivre vert



Pain soufflé au fuet et truffe
10 x 4 cm



Mini Pain au crevettes rouge



PROPOSITION DE VINS

APERITIF :

CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA
Brut, Espagne 29.00 €

CREMANT 35.00 €
Sunnen - Hoffmann, Luxembourg

CHAMPAGNE MUMM 65.00 €
Brut

VINS BLANCS :

ARINDO, VERDEJO 30.50 €
Bodegas Shaya, DO Rueda - Espagne

RIESLING Aly Duhr 33.00 €
Erenberg, Luxembourg

PINOT GRIS Grand 1^{er} Crû 33.00 €
Domaine Aly Duhr, Mactum Hohfels

CHARDONNAY 39.00 €
Domaine Mathis Bastian - Luxembourg

MURUA, Malvasia / Viura 45.50 €
Rioja - Espagne

VINS ROUGES :

JUMILLA, Monastrell 29.00 €
Green Label, Juan Gil, Murcia - Espagne

CASTAÑO, Monastrell et cav.sav. 32.00 €
Yecla - Espagne

VS MURUA, Tempranillo 39.00 €
Rioja - Espagne

MURUA RESERVA, Tempranillo / Graciano 45.50 €
Rioja -Espagne

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 49.00 €
AOC Vallée du Rhône, Domaine Durieu

VINS ROSES :

BANDOL, Domaine Dupuy de Lome 37.00 €
AOC Provence - France

CONDE DE VALDEMAR, Gren./Temp. 26.00 €
Bodegas Valdemar, Rioja - Espagne



THE SEVEN HOTEL

Le design des chambres, décorées et meublées avec charme, distingue The Seven Hotel. Chaque détail, des tapisseries au mobilier dessiné sur mesure en passant par les accessoires de décoration, est soigné et pensé afin que nos hôtes passent un séjour des plus agréables qui soit.

Chaque chambre est élégamment décorée dans un style moderne et contemporain, inspirant un sentiment de bien-être, de confort et de sérénité.

Les chambres étant toutes dotées de vastes fenêtres donnant sur le Parc du Gaalgebierg, il est fait un important usage de la lumière naturelle.

Au sixième étage de l'hôtel, une grande terrasse avec vue imprenable sur le parc et les alentours est à disposition des clients qui souhaitent se relaxer ou siroter une boisson rafraîchissante au soleil.

Soucieux de votre confort et de celui de vos convives, nous vous proposons de combiner votre dîner au Restaurant Le Pavillon et une nuit à The Seven Hotel à tarif réduit.

	Vos prix	Prix standards
Premium	139 €	125 €
Deluxe	169 €	150 €
Deluxe Superior	199 €	200 €
Suite "Seven Steps to Heaven"	239 €	350 €
Petit-déjeuner buffet	inclus	18 € par personne
Taxe de séjour	inclus	2 € / chambre / nuit

Prix par chambre et par nuit, TVA et service inclus

