

the  
Seven  
hotel



Bosque  
Fevi  
restaurant



Park Gaalgebierg  
L-4142 Esch-sur-Alzette

[www.fevi.lu](http://www.fevi.lu)

[manager@thesevenhotel.lu](mailto: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*

## WALKING DINER

50 euros / personne

Merci de créer votre « walking diner » à partir de :

- |   |              |
|---|--------------|
| 1/ 2 pièces parmi le <b>COOL EATING</b><br>(extra pièce à 2.50 euros / personne)  | ----- Page 3 |
| 2/ 4 pièces parmi le <b>EASY &amp; COOL</b><br>(extra pièce à 2 euros / personne) | ----- Page 3 |
| 3/ 6 pièces parmi le <b>COOL FINGER</b><br>(extra pièce à 1.50 euros / personne)  | ----- Page 4 |
| 4/ 4 pièces parmi les <b>COOL TAPAS</b><br>(extra pièce à 4 euros / personne)     | ----- Page 4 |
| 5/ Buffet <b>RIZ et FIDEUA, FROMAGES</b> et <b>DESSERTS</b> inclus                | ----- Page 5 |



## COOL EATING

Finger foods présentés sur différents récipients

### 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*

## EASY & COOL

Finger foods présentés en brochettes pratique à manger

### 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*



## COOL TAPAS

*Petits amuse-gueules qui font partie de la culture culinaire d'Espagne*

### **Olives - anchois**

*Olives froides et chaudes farcies aux anchois*

### **Pomme de terre - œufs - oignon**

*Omelette espagnole*

### **Fromage - huile - raisins**

*Fromage « Manchego » à l'huile d'olive, raisins*

### **Pata Negra - pain - tomate**

*Jambon « Pata Negra », pain à la tomate \**

### **Anchois - pruneaux**

*Anchois de l'Escala, pignons de pin, compote de pruneaux*

### **Chorizo - pesto - pain**

*« Chorizo » ibérique, pesto à la ciboulette, pain au fromage*

### **Moules - olives - oignon**

*Moules en escabèche, olives de Kalamata, confiture à l'oignon*

### **Saumon - algues - litchis**

*Saumon fumé maison, tapenade d'algues, litchis*

### **Poupe - pomme de terre - poivron**

*Poulpe, pomme de terre croustillante, confiture de poivron*

### **Salade - œuf - poivron**

*Salade russe, œuf de caille en vinaigrette, coulis au poivron*

### **Coquille St-Jacques - mozzarella - tomate**

*Coquilles St-Jacques grillées, mozzarella, tomate \**

*\* Supplément : 3 €*

## COOL FINGER

*Notre version de canapés pour manger à la main*

### **Les froids...**

#### **Churro - Jambon « Pata Negra » - tomate**

*Churro fait maison, jambon « Pata Negra », purée de 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*

### **Les tièdes ou chauds...**

#### **Jambon ibérique - manchego**

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

#### **Chorizo ibérique - fromage**

*Croque-monsieur de chorizo ibérique et au fromage*

#### **Sobrasada - parmesan**

*Magdalen de « sobrasada », miel et parmesan*

#### **Pain soufflé - fuet - truffe**

*Masse fine frite à l'huile d'olive avec de « fuet » et de la truffe*

#### **Pain soufflé - olives - algues**

*Masse fine frite à l'huile d'olive avec olives 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 »*



## Le buffet de RIZ et « FIDEUA » ...

### « Fideuà » - crevettes rouges - aioli

*Vermicelles grillées et cuites façon « paëlla », ragout de seiche, crevettes rouges, aioli*

### Riz - côte de porc - trompettes - mange-tout

*Riz de Pals, ragout de côte de porc et trompettes de la mort, mange-tout, façon « paëlla »*

### Riz noir - calamars - crevettes

*Riz de Pals, ragout de calamars à l'encre de seiche, queues de crevettes*

## Le buffet de FROMAGES ...

4 sorte de fromages espagnoles avec de fruit secs grilles et confitures maison

## Le buffet DESSERTS...

### Chocolat - noisette - caramel

*Truffe au chocolat et noisette, coulis de caramel*

### Vanille - café

*Flan au café, crème montée à la vanille, coulis au café*

### Ananas - pastèque - citronnelle

*Ananas et pastèque marinée au jus de citronnelle*

### Le Citron

*Meringue croustillante au citron, mousse au citron, pate a fruit au citron*

### Coco - fruit passion

*Magdalene de coco et fruit de la passion*



## 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<sup>er</sup> 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

