



Restaurant Bonifas

Programme
Noël et Nouvel an
2025-2026

Service traiteur

4 Grand Rue
L-8391 Nospelt
Tel : 00352/26.31.36.92
@ : restaurant-bonifas@pt.lu

Comme Chaque année,
il n'y en aura pas pour tout le monde... !!!
Alors n'hésitez pas à commander au plus vite !!!
Commande jusqu'au 20/12/25 dans la limite des
stocks disponibles

Pensez à nos bons cadeaux d'une valeur
de votre choix à valoir dans notre
restaurant.
(Bon valable un an)

Servi au restaurant Menu du jour de Noël

En 4 services à 70€
Hors boissons

Le duo de foie gras de canard, l'un cuit en
terrinerie, chutney pommes-ananas et
raisins secs macérés au rhum et l'autre en
crèmeux et son gel exotique,
toasts de brioche



Pavé de Sandre rôti sur peau laqué
« teriyaki » aux noix torréfiées,
réduction de son fumet infusé gingembre,
citronnelle et curry vert,
beignet de patate douce,
purée de panais et poireaux brûlés



Suprême de volaille truffée sous la peau,
émulsion de sauce truffe, croustillons de
pommes de terre, purée de chou-fleur,
dès de butternut et céleri branche



La bûche de Noël aux deux chocolats, l'un
en mousse chocolat noir et l'autre façon
crèmeux chocolat blanc aux zestes de
citrons verts, coulis de framboises

Menu de la Saint-Sylvestre Servi au restaurant Menu en 5 services à 154€ Vins compris

Cocktail Maison au Champagne
et ses amuse-bouche



Tarte fine de poireaux en vinaigrette et son tataki
de thon rouge, foie gras et gambas en chapelure
de paprika fumé, condiment carotte,
curcuma et coriandre, pickles de salicorne
Riesling Grand 1er Cru Beck Frank 2019



Filet de dorade sébaste rôti sur peau,
purée de betteraves rouges fumée, duo de
céleri, gnocchis de pommes de terre poêlés et
émulsion de bouillon de volaille
aux champignons

Pessac-Léognan Château Lafont Menaut 2023



Pavé de biche rôti au poivre « voastiperriferry »,
réduction de cabernet au cassis et laurier,
confit de pommes de terre, purée de chou-fleur
aux éclats de noix,
dès de butternut et chou rave

Haut-Médoc Moulin du Château de La Lagune
2019



Petite gourmandise Une crème de Comté et
son jus de viande, croûtons et oignons frits
Haut-Médoc Moulin du Château de La Lagune
2019



L'assiette de desserts...

Vin servi à l'aveugle

Et pour célébrer la nouvelle année...

Une coupe de Champagne

Programme période de Noël

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le 24 et 26/12 (Midi et soir).

Le restaurant sera ouvert le 25/12
uniquement le midi

Le jeudi 25 décembre midi
venez déguster notre menu
en 4 services.

Pour les traiteurs de Noël

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant
le mercredi 24 décembre de 08h30 à 13h30.

Programme période de Nouvel An

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le mercredi 31 uniquement le midi

Le mercredi 31 au soir venez célébrer la nouvelle
année dans la joie et la bonne humeur avec un
dîner en 5 services, apéritif et vins compris.

Pour les traiteurs de Nouvel An

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant le
mercredi 31 décembre de 08h30 à 13h30.

Service Traiteur à emporter pour Noël et Nouvel An 2025

Menu traiteur à emporter...57€

Le duo de foie gras de canard, l'un cuit en terrine, chutney pommes-ananas et
raisins secs macérés au rhum et l'autre en crèmeux et son gel exotique, toasts de brioche (*26€)

Ou

La dorade en deux façons, l'un en tartare, échalote, ciboulette et huile de sésame grillé, l'autre rôti,
condiment carotte, curcuma et coriandre, mesclun de salade et vinaigrette (*23€)



Pavé de bœuf rôti, ail et romarin, réduction de cabernet au cassis et laurier, poêlée de spätzles, lardons et
reblochon, légumes de saison et rettiche au sel de sésame noir (*30€)

Ou

Pavé de Sandre rôti sur peau laqué « teriyaki » aux noisettes torréfiées, réduction de son fumet infusé
gingembre, citronnelle et curry vert, riz pilaf et légumes croquants (*29€)

Ou

Le homard 400/500gr infusé dans une réduction de fumet au gingembre, citronnelle et curry vert, riz pilaf
aux sésames et légumes croquants (Le demi ou l'entier sup. selon le prix du jour (* ??€))



Dessert de Noël :

La bûche de Noël aux deux chocolats, l'un en mousse chocolat noir et l'autre en crèmeux chocolat blanc aux
zestes de citrons verts, coulis de framboises (*10€)

Dessert de la nouvelle année :

Sablé breton et sa ganache montée chocolat blanc, crèmeux mandarine-combava et son coulis (*10€)

**Chaque assiette peut être
commandée
« à la carte » le prix entre
parenthèses est le prix du plat seul*

N'oubliez pas également...



*** La terrine de foie gras de canard
à 15.50€/100gr**

***Le chutney pommes, ananas, raisins
secs macérés au rhum à 3.50€/100gr**

Pour les amateurs...

. Le homard 400/500 gr infusé dans une réduction
de fumet au gingembre, citronnelle et curry vert,
riz pilaf aux sésames et légumes croquants

L'entier ou le ½ homard
(prix selon le prix du jour)

Sauces prêtes à chauffer

. Sauce fumet de poisson, gingembre, citronnelle et
curry vert (poissons) 1/2 litre : 12€ 1 litre : 19€

. Sauce Truffe (volailles et viandes rouges)
1/2 litre : 15€..... 1 litre : 24€

. Sauce cabernet au cassis et laurier (viandes rouges et
gibiers)
1/2 litre : 12€..... 1 litre : 19€