



NATURATA

Restaurant
& Catering

*Propositions
pour Banquets
et
Réceptions*



Bienvenus chez Naturata Restaurant & Catering
La page culinaire de NATURATA

Sur ces pages nous vous invitons à découvrir notre offre et nos critères de qualité.

Dans notre restaurant self-service, avec grande terrasse en été, nos propositions vont du menu du jour et d'une carte variés basés sur des produits saisonniers, en passant par l'organisation individuelle de vos conférences, de vos événements professionnels et familiaux, ainsi qu'à des menus à emporter.

Laissez-vous surprendre par le grand choix et la créativité de notre cuisine.

Nous vous attendons avec plaisir.

Nos heures d'ouverture

Du lundi au vendredi de 10.00 à 16.00 hrs

Samedi de 9.00 à 16.00 hrs

Repas chaud servi de 11.30 à 14.30 hrs

Nous nous occupons volontiers de vos demandes individuelles et de vos réservations.

Notre maison est adaptée aux personnes handicapées et nous disposons d'un grand parking gratuit.

Pour des banquets et des réunions nous sommes ouverts également le soir, sur demande.

Il va sans dire que tous nos mets sont faits avec des aliments 100% biologiques ou biodynamiques. Nous n'employons pas d'exhausteurs, de colorants ni d'arômes synthétiques ou de produits finis.

Des ingrédients frais, des herbes et des épices naturelles, une cuisine artisanale, autant de choses qui se combinent en une expérience culinaire toute particulière.

Nous vous souhaitons bon appétit

Votre équipe NATURATA Restaurant & Catering

Bio-Catering & Party-Service

Une nourriture saine et délicieuse est essentielle pour la santé et le bien-être. Ceci vaut pour le quotidien, mais aussi pour les occasions spéciales dans la vie familiale et professionnelle.

Les saveurs authentiques des délices naturels en qualité bio donnent à vos événements une note très spéciale.

Nous vous offrons un Bio-Catering et un Party-Service selon vos désirs individuels.

- buffets, même à thèmes
- fingerfood et canapés
- des menus gourmands
- spécialités sucrées et piquantes
- conférences
- et beaucoup plus

Catering dans votre société

En investissant dans la santé et la vitalité de vos collaborateurs, vous renforcez un des points les plus importants et les plus sensibles de votre entreprise. Un mauvais déjeuner peut peser sur le corps et l'esprit et ainsi influencer la qualité du travail de l'après-midi.

Pas seulement chez les enfants et les jeunes la nourriture est un des facteurs essentiels pour la créativité et la vitalité. La cuisine bio peut aider avec ses produits savoureux et digestes.

Contactez-nous, nous vous conseillons volontiers et nous vous ferons une offre individuelle.

Vous n'avez pas toujours le temps pour un déjeuner, alors vous trouverez dans notre supermarché Naturata à Munsbach nos menus, ainsi que des lasagnes végétariennes et bolognaises, prêts à être réchauffés dans leur barquette.

Notre salle de conférence

Souvent les décisions importantes ne se prennent pas dans l'environnement quotidien du lieu de travail. Dans un cadre qui inspire et qui anime la fantaisie et la créativité, des résultats sont atteints plus facilement.

La clé pour des conférences ou réunions importantes serait donc : Sortir des bureaux et entrer dans ce cadre créatif. Nous vous proposons une salle de conférence pour 30 personnes dans notre Bio-Restaurant au centre OIKOPOLIS à Munsbach. A proximité de l'autoroute Luxembourg-Trèves et pourtant en pleine verdure.

Naturellement nous disposons de tous les dispositifs techniques pour un séjour couronné de succès. Contactez-nous et nous créons le cadre qui vous convient.



Nos garanties de qualité

- 100% qualité biologique. Préparation soignée, pas d'exhausteurs, pas de graisses raffinées ni d'additifs, de conservants ou de colorants.
- Qualité, fraîcheur et transparence, combinées avec le commerce équitable, constituent nos buts pour votre plaisir.
- Nos mets sont préparés essentiellement avec des ingrédients frais pour assurer une grande qualité vitale pour la santé.
- Nous coopérons étroitement avec le grossiste Biogros et avec la coopérative agricole BIOG (Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg).
- Cette collaboration transparente basée sur la confiance rend possible de retracer la biographie de nos aliments.
- Nos partenaires ont la certification d'après la directive européenne relative aux produits écologiques (EU-VO 2091/92).
- En outre, ils sont certifiés pour les produits luxembourgeois par les associations **Demeter** (Veräin fir biologesch-dynamesch Landwirtschaft asbl) et **bio-Label** (Verenegung fir biologesche Landbau Lëtzebuerg asbl).
- Notre restaurant est évidemment aussi certifié selon la directive européenne citée plus haut et il est contrôlé au moins une fois par an rigoureusement et de façon indépendante par un organisme de contrôle autorisé par l'État.
- Notre numéro de certification de notre organisme de contrôle est CEE BIO LU-04.

Amuse-bouches froides

Canapés I

Min. 50 pièces, 3 variétés au choix 90.-
Si 100 pièces, 5 variétés au choix 180.-

- tomates-mozzarella
- brie
- salami
- fromage aux herbes
- pesto aux olives
- mousse à la moutarde

Canapés II

Min. 50 pièces, 3 variétés au choix 100.-
Si 100 pièces, 5 variétés au choix 200.-

- jambon cru
- crème de thon
- saumon fumé
- jambon cuit
- pâté
- volaille

Fingerfood

Hérisson (env 100 piques) 100.-
avec tomates, raisins, fromage, olives

Pain surprise Terroir (env 50 tranches) 65.-
avec jambon, salami, fromage, pâté

Pain surprise Végétarien (env 50 tranches) 55.-
avec fromage, tomates, mousse de légumes, Pesto

Mini-sandwiches fermés, min 20 pces 3 variétés 60.-
fromage, jambon, tomates-mozzarella, saumon fumé

Mini-sandwiches ouverts, min 20 pces 3 variétés 50.-
brie, tomates-mozzarella, thon, pâté, jambon

Funny Vegetables pp: 6.-

Bâtonnets de légumes crues, min 10 pers, 2 sauces au choix,
4 à partir de 20 pers

Carottes, courgette, chou fleurs, concombre, radis, brocoli, céleri, etc.

Verrines du Monde

Plat avec 15 verres, 3 au choix

55.-

Italienne

(tomate mozzarella, Pesto, germes)

Africaine

(céleri, crème de safran et orange, orange, courgette)

Asiatique

(salade de riz, poulet mariné, gingembre)

Mexicaine

(maïs, haricots rouges, sauce Thousand Island, Chorizo)

Tradition

(mousse de jambon, moutarde aux grains, tomate cerise)

Buffet de salade *Très apprécié comme entrée*

Classique

A partir de 10 pers (env 150-200g/p.p)

prix/kg: 15.-

Buffet avec au moins 6 variétés de salades, 3 garnitures, 2 sauces et huiles et vinaigres
(2 salades feuilles, 2 crudités, 2 salades préparées)

Evolution

A partir de 20 pers (env 150-200g/p.p)

prix/kg: 19.-

Buffet avec au moins 12 variétés de salades,
5 garnitures, 2 sauces et huiles et vinaigres
(3 salades feuilles, 6 crudités, 3 salades préparées)

Soupes *au moins 5 l = env 15-20 portions*

Potage Potiron	75.- (5.-/port)
Crème de légumes	75.- (5.-/port)
Minestrone	95.- (6.-/port)
Soupe de Goulash	105.- (7.-/port)

Plats principaux

Plats Végétariens (à partir de 10 pers) prix p.p.

Assiette Végétarienne (froide) Salade de riz piquante,
Tofu mariné, mousse de légumes 14,-

Tortellinis à la Ricotta et aux Epinards, Sauce aux champignons
17,10

Lasagne aux Légumes, Coulis de Tomates 13,20

Viandes & poissons (à partir de 10 pers) prix p.p.

Tagliatelle au saumon et crevettes,
Sauce au Riesling et herbes 15,80

Suprême de poulet Archiduc 19,20

Paëlla Maison avec veau, moules,
crevettes, légumes de saison 18,50

Desserts (à partir de 10 pers) prix p.p.

Salade de fruits au miel et Yaourt 3,80

Tiramisu 4,90

Duo de mousse au Chocolat 5,40

Duo de Bavarois 2 Parfums au choix:
Vanille, Moka, Fraise, Vin blanc, Orange 4,50

Corbeille de fruits mixte de saison 1.-

Suggestions de boissons

- **Vins blancs bio:**

Rivaner Stadtbedimus, Beissel 2009	0,75 L	6,10 €
Auxerrois Stadtbredimus, Beissel 2009	0.75 L	11,20 €
Riesling Stadtbredimus, Beissel 2009	0.75 L	13,20 €
Weißer Burgunder Harteneck 2009	0.75 L	12,30 €

- **Vins rosés bio:**

Camino Rosado, La Mancha (ES)	0.75 L	5,30 €
Caballero de Mesasrubias (ES)	0.75 L	6,40 €
Gerbino, Nero d'Avola (I)	0.75 L	10,40 €
Domaine Grd Corbière, Grenache, Gris (F)	0.75 L	10,80 €
Domaine de Fouques (F)	0.75 L	11,40 €
Uncastellum, Aragon (SP)	0.75 L	16,40 €

- **Vins rouges bio:**

Camino Tinto, La Mancha (ES)	0,75 L	5,30 €
Caballero de Mesasrubias (ES)	0.75 L	6,80 €
Chianti San Michele (ES)	0.75 L	11,40 €
Agathon, Mount Athos (GR)	0.75 L	12,90 €
Château Pech-Latt, Corbières (F)	0.75 L	12,40 €
Château Pouchaud-Larquey, Bordeaux (F)	0.75 L	14,90 €
Manuel de la Osa, La Mancha (ES)	0.75 L	19,90 €
Casaloste, Chianti Classico (ES)	0.75 L	20,60 €

- **Crements et Champagnes bio:**

Crement Brut Harteneck, Baden (D)	0.75 L	15,80 €
Crement Clos de la Brierie, Loire (F)	0.75 L	16,60 €
Crement W. Stentz, Alsace (F)	0.75 L	21,80 €
Champagne W Fleury (F)	0.75 L	41,90 €

- **Eaux, Limonades, Jus bio:**

Rosport, Viva	0.5 L	2,00 €
Biog Fräsch Orange & Acerola,	0.7 L	2,50 €
Biog Fräsch Bitter-Lemon,	0.7 L	3,00 €
Biog Appeljus	1.0 L	3,00 €
Biog Orangenjus	0.7 L	3,00 €

Informations générales, complémentaires:

Ces suggestions sont un aperçu de nos possibilités. Surtout en cas de manifestation plus importante, n'hésitez à demander une offre personnalisée. Nous sommes à votre entière disposition.

Nos prix concernant les mets et boissons sont TVA inclus.

Nous louons tout équipement pour les événements auprès d'une société spécialisée. De ce fait, suivant les besoins, seront facturés les frais de location pour, tables, verres, assiettes....selon le tarif de Partyrent en vigueur. Aussi des surfacturations pour casse seront possibles. Sur demande nous pourrons vous communiquer des tarifs approximatifs.

Frais de Livraison : gratuits jusqu'à 10 km à partir de 700.-€ de consommations facturées. Dans les autres cas nous facturerons 15.- € par ¼ heure hors TVA.

Frais de personnel : Pour la mise à disposition du personnel de service, nous facturerons 35.- € par personne et par heure hors TVA. Toutes les autres dispositions sont publiées dans nos conditions générales.

Dans l'attente de bientôt vous servir,

cordialement



Stefan Dahm
Chef de cuisine

Conditions Générales de Vente

(Concernant le service Catering de Naturata)

1. Application des conditions générales de vente

Le client reconnaît avoir reçu un exemplaire des présentes conditions de vente de Naturata en avoir pris connaissance et les avoir acceptées.

2. Obligation du Client

Lors de la livraison ou de l'enlèvement de la commande, le client doit s'assurer immédiatement de la conformité de celle-ci. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison ou lors de l'enlèvement de la commande.

3. Validité de devis sur mesure

La proposition de Naturata est valable 30 jours de calendrier après son émission. Passé ce délai, Naturata se réserve le droit de procéder à des modifications, notamment à l'augmentation des prix en fonction de l'évolution des prix des matières premières.

4. Qualité

Naturata se réserve le droit de remplacer des articles initialement prévus par d'autres, équivalents en qualité. Naturata ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation des mets par le client.

5. Modification ou Annulation de commande

Toute modification ou annulation doit parvenir à Naturata au moins 48 heures avant l'enlèvement ou la livraison de la commande. Naturata se réserve le droit de pouvoir exiger le paiement d'une partie, voire de la totalité des frais engagés en cas d'annulation tardive.

6. Location de Matériel

Naturata porte à la connaissance du client que le matériel mis à disposition est considéré comme matériel de location pouvant présenter de légers défauts.

7. Modalités de Règlement

Les commandes à l'enlèvement sont payables au comptant. En cas d'accord de paiement différé, les factures de Naturata sont payables 8 jours après la date d'émission.

8. Prix

Les tarifs sont mentionnés en € TTC. Ils s'appliquent à partir du 15 février 2011, et sont susceptibles aux modifications.

9. Livraison

La livraison d'une commande sera facturée sur une base de ¼ heures (aller-retour). Naturata se réserve le droit de facturer toute prestation supplémentaire lors de la livraison (attente, déplacement de commande non-nécessaire, etc).

10. Force majeure

Naturata sera libéré de ses obligations, ou pourra en suspendre l'exécution en cas de force majeure (grèves, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, etc).

11. Litiges

La nullité totale ou partielle d'un des articles des présentes conditions de vente n'affecte pas la validité des autres articles qui demeurent intégralement applicables.

Toutes les contestations relatives aux prestations et livraisons de Naturata relèvent du droit luxembourgeois et de la compétence du tribunal du siège social.

Comment nous joindre ?

NATURATA Restaurant & Catering
im Oikopolis
13 Rue Gabriel Lippmann
L-5365 Munsbach
Tel: +352-261517-42
Fax: +352-261517-57
restaurant@naturata.lu
www.bio-restaurant.lu

Trajets

En voiture:
Sortie 11 autoroute A1 Luxembourg-Trèves
Suite voir le plan

En bus: lignes 142, 144 et 740

En train: ligne 30

http://www.oikopolis.lu/fr/plan_d_acces/

