



NATURATA

Restaurant
& Catering

*Offres
pour Banquets
et
Receptions*

13 Parc d'Activité Syrdall
L – 5365 Munsbach
Tel.: 26 15 17 42
Lu-Ve 10⁰⁰-17⁰⁰ heures
Sa 9⁰⁰-17⁰⁰ heures
Les repas chauds sont servis
entre: 11³⁰-14³⁰ heures

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 – 17.00 hrs

Samedi de 9.00 – 17.00 hrs

Manger chaud de 11.30 – 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.

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

Catering dans votre firme

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'Etat.
- Le numéro de code de notre organisme de contrôle est CEE BIO LU-04.

Au Cocktail en apéritif

Sticks au sel et au fromage

Canapés classiques

Œuf et anchois

Jambon cuit

Salami

Brie

Crème de féta

Rosbif

Crevettes roses

Saumon fumé

Canapés végétariens

Hummus aux mangues

Mousse de panais et pommes

Mousse de carottes et gingembre

Mousse aux fines herbes

Tomates- mozzarella

Tous les canapés sont au choix sur pain blanc, pain complet, pain noir ou Ciabatta, ainsi que dans la variante petit-pain mini

Canapés chauds

Cevapcici barbecue

Pizza aux fruits de mer

Petites boulettes de volaille au pistou

Frittata au saumon et épinards

Canapés végétariens chauds

Galette de chou-fleur à la ratatouille
Escalope de spaghetti,
tomate-mozzarella
Galette de pommes de terre
et poireaux au ragoût de potiron
Mini-brochette de falafel
au mojo rouge
Féta de chèvre et aubergine
pané au pistou de tomates

Petits Fours

Petits fours
Petits cubes de biscuit
Tartelette aux fruits

Encas

Potage de goulasch
Marmite de lentilles avec saucisses

Végétarien

Marmite de légumes méditerranéens
Marmite de pommes de terre
et potiron

Buffet-lunch (à partir de 15 personnes)

Entrée

Salades vertes, crudités et un choix de sauces et dressings avec des petits pains variés

Potage

Potage du jour

Plat principal

1. Variante

Emincé de porc dans une sauce à la crème aux fines herbes, légumes du marché, pâtes au beurre

2. Variante

Ragoût de dinde dans une sauce au curry, brocoli aux amandes, riz basmati blanc

3. Variante

Carré de porc dans une sauce à l'estragon et moutarde, carottes glacées, gratin dauphinois

4. Variante

Filet de saumon mariné sur épinards en branches, sauce au vin blanc, pommes de terre sautées

5. Variante végétarienne

Crêpe farcie aux épinards, féta de chèvre et crème sur une ratatouille affinée

6. Variante végétarienne

Ragoût de légumes dans une sauce au curry, riz doré

Dessert

Mousse au chocolat ou tiramisu au yaourt (sans œuf et gélatine) ou fromage blanc aux fruits

Si vous souhaitez des changements, nous vous ferons volontiers une offre individuelle.

Giro d'Italia

Potage

Minestrone au parmesan frais

Salades

Salades vertes, crudités et un choix de sauces et dressings. Variété de pains.

Antipasti

Salami italien

Saumon aux tomates séchées

Crevettes roses au pistou de basilic

Tomates/mozzarella et roquette

Pasta

Spaghetti aglio e olio (à l'ail et huile d'olive)

Tortellini farcis aux épinards et fromage dans une sauce tomates

Cuisine italienne traditionnelle

Rôti de bœuf à la sauce au Valpolicella

Gratin de fruits de mer

Risotto au basilic

Polenta

Fromages

Gorgonzola

Parmiggiano

Mozzarella

Entre autres

Dessert

Parozzo (gâteau au chocolat)

Tiramisu au yaourt (sans œuf et gélatine)

Mousse de straciatella

Buffet scandinave

Potage

Consommé de bœuf au sherry

Salades

Salades vertes et crudités et un choix de sauces et dressings.
Variété de pains.

Plats froids

Salade de fruits de mer
Saumon fumé
Saumon mariné
Médallions de saumon Bellevue
Cocktail de crevettes roses
Boulettes de viande à la danoise sur betteraves rouges

Plats chauds

Filet de porc dans une sauce à la moutarde
Cassoulet de saumon et aiglefin
Chou rave aux crevettes
Pommes de terre à la crème

Dessert

Tarte aux pommes
Sabayon aux framboises
Mousse de fromage blanc à l'orange

Buffet Naturata classique

Potage

Potage de brocolis à la crème d'amandes

Salades

Salade de couscous méditerranéenne
Salade de carottes à l'orange et graines de potiron
Salade de riz au curry et crevettes roses
Salade de poireaux et dattes
Salade verte aux deux dressings

Plats froids

Petite escalope de porc garnie
Médallions de saumon sur sauce cocktail et sauce à l'aneth et moutarde
Rouleaux de rosbif farcis à la salade de ratatouille
Frittata de courgettes et saumon fumé

Plats chauds

Ragoût de veau dans une sauce de Prosecco aux légumes
Suprême de volaille dans une sauce de tomates et basilic
Assortiment de légumes
Gâteau de pommes de terre à la ligurienne gratiné au féta

Dessert

Salade de fruits frais
Mousse de mascarpone à la compote de mangues et chili
Petits fours de biscuit

Assortiment de fromages

Pain, petits pains et beurre

Buffet Naturata végétarien

Potage

Potage de potiron et oranges au chili

Salades

Salade de couscous méditerranéenne
Salade de carottes à l'orange et graines de potiron
Salade de poireaux au curry et ananas
Salade verte aux deux dressings

Entrées

Falafel dorés sur salade de ratatouille
Galette de chou-fleur au sugo de tomates
Boulettes de carottes sur une mousse de panais et pommes
Frittata d'épinards et poivrons

Plats chauds

Escalope de spaghetti
Galette de pommes de terre et poireaux
Curry de légumes au chutney de noix de coco
Goulasch de poivrons avec fromage blanc aux fines herbes

Dessert

Salade de fruits frais
Mousse de mascarpone à la compote de mangues et chili
Petits fours de biscuit

Assortiment de fromages

Pain, petits pains et beurre

Composez vous-même votre menu ou votre buffet selon votre goût.

Entrées froides

Salades mixtes végétariennes
Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé au dip d'aneth à la moutarde et sauce cocktail
Jambon cru au melon ou mangue
Filet de truite fumé à la crème au raifort et fruits rouges des bois
Plateau de poissons au saumon fumé, tomate crevettes, saumon Bellevue et beaucoup plus

Végétarien

Brochette de fallafel sur salade de ratatouille
Médallions d'aubergines et féta au pistou de tomates
Salade de roquette au parmesan frais et graines de pins dorées

Potages

Minestrone végétarien
Potage de brocolis à la crème aux amandes (végétarien)
Consommé de bœuf au sherry
Potage de carottes et gingembre
Potage de potiron et oranges au chili
Potage de tomates à la crème aux croûtons de fines herbes

Entrées chaudes

Vol au vent avec
- ragoût de volaille
- ragoût de légumes affinés (végétarien)
Brochette de scampis à la noix de coco sur un
Ragoût d'ananas et chili, petite timbale de riz
Galette de pommes de terre et poireaux sur
Un ragoût de poivrons rouges et sauce au yaourt (végétarien)

Plat principal

Viande de porc

Rôti de porc glacé
Emincé de porc dans une sauce au curry
Filet de porc à la crème au poivre

Riz, pâtes, quenelles de pommes de terre, gratin dauphinois ou Spätzle
Légumes du marché

Viande de veau

Ragoût de veau dans une sauce au Prosecco
Escalope viennoise
Rôti de veau „Orloff“

Riz, pâtes, quenelles de pommes de terre, gratin dauphinois ou Spätzle
Légumes du marché

Viande de bœuf

Rôti de bœuf dans une sauce au vin rouge
Rosbif
Goulasch de bœuf à la hongroise
Filet de bœuf

Riz, pâtes, quenelles de pommes de terre, gratin dauphinois ou Spätzle
Légumes du marché

Volaille

Suprême de volaille rôti
Filet de dinde
Curry de dinde à l'ananas

Riz, pâtes, quenelles de pommes de terre, gratin dauphinois
Légumes du marché

Agneau

Ragoût d'agneau
Filet d'agneau en croûte de fines herbes

Riz, pâtes, quenelles de pommes de terre, gratin dauphinois
Légumes du marché

Poisson

Filet de saumon rôti, poché ou enrobé
Filet d'aiglefin rôti, poché ou enrobé

Riz, pâtes, quenelles de pommes de terre, gratin dauphinois
Légumes du marché

Végétarien

Tofu mariné rôti
Brochette de légumes sur trio de sauces
Féta de chèvre doré au miel et romarin
Gâteau de pommes de terre et poireaux en croûte de parmesan

Accompagné de différents ragoûts de légumes ou de légumes rôtis.
Riz, pâtes, pommes de terre variées ou couscous.

Nos desserts

„Tiramisu Naturata“ au yaourt et mascarpone au
Café ou à la crème de pommes, de mangues ou d'oranges
Salade de fruits frais
Fromage blanc à la vanille et aux fruits
Cocktail de yaourt aux fruits rouges des bois

Nos conditions de livraison

Livraisons au Parc d'Activité Syrdall, Munsbach et à la Z.I. Bombicht Niederanven : gratuit

Livraisons dans un rayon de 10 km

Livraisons à plus de 10 km

Comment nous joindre

NATURATA Restaurant & Catering

13 Parc d'Activité Syrdall

L-5365 Munsbach

Tél. +352-261517-42

Fax. +352-261517-57

restaurant@naturata.lu

www.naturata.lu

En voiture:

Sortie 11 autoroute A1 Luxembourg-Trèves

Suite voir le plan



En bus: lignes 142, 144 et 740

En train: ligne 30