

Loxalis

Partenaire de vos événements familiaux, repas d'entreprise et convéniats

DEPUIS 2014



COLLECTION 2023-2024



Loxalis
RESTAURANT
CASINO DUDELANGE

150 Rue de la Libération,
L-3511 Dudelange - Luxembourg
Tél.: +352 24 55 97 21
Mail: loxalis.casinodudelage@pt.lu

NOTRE HISTOIRE

Le «Casino» a amplement mérité son ancienne dénomination populaire de «Château de Dudelange». Sa structure imposante en fait un bâtiment qui témoigne encore aujourd'hui de la tradition sidérurgique et de l'essor de la ville de Dudelange.

Dès 1921, l'ancienne villa du directeur fut transformée en Casino avec un restaurant destiné aux seuls employés de l'usine. Le Casino a gardé depuis, son ambiance conviviale en lieu de fête, de soirées de danse et de réunions.

Depuis, le restaurant Casino, exploité a gardé son image d'une gastronomie classique et soignée très prisée.

En 2007, le Casino appartenant à la société Arcelor-Mittal a été rendu en donation à la Croix-Rouge Luxembourgeoise. Le bâtiment réunit désormais dans ses murs dûment aménagés, les structures de la Croix-Rouge et un haut-lieu de la gastronomie moderne, conformément à ses deux vocations liées par l'évolution historique de la ville.

Notre passion, votre réception...

À partir des meilleurs ingrédients, nos mets uniques et savoureux sont conçus avec passion et maîtrise par notre chef inspiré.

Notre histoire est celle d'un restaurant familial où se conjuguent la créativité et le savoir-faire gastronomique, fait de plaisirs gourmands qui évoluent au cours des saisons.

Pour réussir à coup sûr vos événements privés ou professionnels, nous vous avons préparé une sélection de nos menus et forfaits afin de vous faire vivre une nouvelle expérience culinaire.

Notre service attentionné veillera au bon déroulement de la manifestation pour un événement qui restera gravé dans les mémoires.

FAMILIALE

NOS HEURES D'OUVERTURE

SITE INTERNET www.loxalis.lu

LOXALIS RESTAURANT CASINO DUDELANGE
150 Rue de la Libération, L-3511 Dudelange - Luxembourg

Lundi et mardi fermé
Du mercredi au samedi de 12h à 14h (prise de commande)
De 19h à 22h (prise de commande cuisine)
Dimanche de 12h à 14h (prise de commande cuisine)

Loxalis est également votre traiteur toute au long de l'année (fêtes de fin d'année, Saint-Valentin, Fête des mères, etc.)

MAIL loxalis.casinodudelage@pt.lu

PARKING À 50M
Nombreuses places de stationnement à proximité
Depuis le parking public, un accès par le parc mène directement à la terrasse du restaurant

RÉSERVATION +352 24 55 97 21 - via mail ou site internet

Prise de rendez-vous pour vos évènements du Mercredi au Vendredi entre 15h et 17h30

Retrouvez toutes
nos actualités via
notre site internet
www.loxalis.lu

NOTRE ESPACE LOXALIS

Le Loxalis privatisé de 75 à 120 personnes selon la prestation choisie
La salle du Trèfle privatisée de 36 à 50 personnes selon la prestation choisie
La salle feuillage privatisée jusqu'à 25 personnes selon la prestation choisie

(Des frais de privatisation seront appliqués en dessous du nombre de personnes nécessaire à la privatisation)

Nos salles ont un accès privatif à notre terrasse ombragée
Espace aménagé pour cocktail
Espace fumeur

Proximité d'un parc arboré et aire de jeux pour les enfants



Possibilité de faire des prestations sur mesure pour votre évènement d'entreprise et/ou lors des fêtes de fin d'année.

NOS FORFAITS

BOISSONS ET CANAPÉS

Prix affichés par personne
Forfait à 11,00 € pour les enfants de moins de 16ans

12,00€

LE FORFAIT CANAPÉS

Assortiments de bouchées gourmandes au fils des saisons
3 chaudes et 3 froides par personne

24,00€

LE FORFAIT VENEZIA

Apérol Spritz et Prosecco Iris Millesimato (uniquement à l'apéritif)
Crodino, Bitter, Soft et jus de fruits
Eaux plates et gazeuses sur table / cafés ou boissons chaudes

26,00€

LE FORFAIT TRÈFLE

Crémant Luxembourgeois Bastian extra brut (uniquement à l'apéritif)
Apéritifs classiques hormis notre gamme prestige, soft et jus de fruit
Eaux plates et gazeuses sur table / cafés ou boissons chaudes

36,00€

LE FORFAIT LOXALIS

Champagne de Vénoge Cordon bleu brut (uniquement à l'apéritif)
Apéritifs classiques hormis notre gamme prestige, soft et jus de fruit
Eaux plates et gazeuses sur table / cafés ou boissons chaudes

Notre carte des vins est à disposition pour une facturation sur bouteilles de vins entamées.
Une dégustation (sur rendez-vous) sur les vins présélectionnés est possible au restaurant pour votre évènement.

Droit de Bouchon :
15,00 € Pour les vins rouges et blancs (75 cl.)
16,00 € Pour les champagnes et crémants (75 cl.)

Le Paiement individuel des boissons est appliqué sur un maximum de 20 personnes
Porte menu par nos soins pour votre évènement à 1,50 € l'unité
Nous ne proposons pas de forfaits Vins pour les manifestations
L'apéritif peut se faire sur notre terrasse extérieure si les conditions météorologiques sont réunies
Au delà de 17H00 ou 0h00, le forfait boisson ne s'applique plus
Les consommations seront facturées au prix de notre carte actuelle

MENU FEUILLAGE

55,00 €

Mises-en-bouche de saison

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf Terroir fumé par nos soins
Beignet frit farci à la Mozzarella
Mesclun du moment aux arômes
OU
Saumon mariné et gambas à la plancha
Quenelle de guacamole d'avocat, sauce acidulée au basilic
Mesclun du moment aux arômes

PLATS PRINCIPAUX

Ballotine de pintade farcie aux truffes de saison
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette et mille-feuilles de légumes
Sauce au Pinot noir
OU
Filet de cabillaud rôti sur peau
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette et mille-feuilles de légumes
Sauce au vin blanc

DESSERTS

Tartelette gourmande aux amandes, lemon curd et meringue à l'italienne
OU
Ananas flambé au Rhum, crémeux de noix de coco et crumble de fruits secs

Si vous décidez de laisser le choix de plats du menu à vos convives, merci de bien vouloir nous communiquer leurs choix 15 jours avant votre événement

Pour vos événements, nous pouvons (à la place du dessert) inclure dans le prix du menu, votre gâteau de commémoration

Pour un entre deux plats, possibilité d'un sorbet arrosé pour un supplément de 6,00€ par personne

Pour le fromage, possibilité d'un assortiment de fromages affinés et ses garnitures sous forme de buffet ou individuel au prix de 12,50€ par personne





Photo non contractuelle

MENU TRÈFLE

65,00 €

Mises-en-bouche de saison

ENTRÉES

Gambas cuites basse température
Ricotta d'amande aux agrumes et coulis de tomates confites
Tuile au sésame et germes du moment
OU

Terrine de lapin fermier farcie aux morilles
Oeuf de caille poché, chutney d'échalote et crumble de grissini
Bouquet du moment

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de carré de veau Terroir Luxembourgeois
Mille-feuilles de légumes et écrasé de pomme de terre à la truffe de saison
Sauce au thym
OU

Filet de turbot à la plancha
Mille-feuilles de légumes et pomme de terre au corail d'oursin
Sabayon aux poireaux

DESSERTS

Biscuit moelleux aux noisettes
Mousse de Ricotta à la cannelle et poires confites
OU

Crèmeux à la pistache et financier aux framboises
Tuile au chocolat noir Grand Cru

Si vous décidez de laisser le choix de plats du menu à vos convives, merci de bien vouloir nous communiquer leurs choix 15 jours avant votre événement

MENU LOXALIS

75,00 €

Mises-en-bouche de saison

PREMIÈRE ENTRÉE

Duo de homard et langoustines
Variation de légumes croquants
Mayonnaise aux huîtres et pointe de caviar

OU

Foie gras au Sagrantino d'Umbria
Toast de focaccia chaude
Chutney de pomme et oignon au vinaigre balsamique blanc

DEUXIÈME ENTRÉE

Risotto aux gambas et citrons d'Amalfi
Rapés de Poutargue de thon

OU

Agnolotti del Plin, petits légumes et aromâtes
Copeaux de parmesan et truffes de saison

PLATS PRINCIPAUX

Mignon de veau Terroir Luxembourgeois
Asperges vertes ou salsifis suivant la saison
Mille-feuilles de pomme de terre à la truffe de saison
Sauce aux herbes sauvages

OU

Pavé de bar de ligne rôti sur peau
Asperges vertes ou salsifis suivant la saison
Croustillant de riz à l'encre de seiche
Sauce au jus de coquillages et Champagne

DESSERTS

Tartelette au chocolat Grand Cru, duo de mousse au Dulcey et noisettes

OU

Croustillant au sucre Muscovado, crémeux fruit de la passion
Sorbet à la mangue

Si vous décidez de laisser le choix de plats du menu à vos convives, merci de bien vouloir nous communiquer leurs choix 15 jours avant votre événement





MENU VÉGÉTARIEN

Notre menu végétarien est élaboré chaque mois au fil des saisons

Exemple de menu pouvant être proposé :

ENTRÉE

Tartelette de légumes d'été
Mousse au parmesan
Beignet de fleur de courgette
Copeaux de truffe du moment

PLAT PRINCIPAL

Galette de quinoa du Luxembourg
Pois chiche et tofu braisé
Avocat et sauce au yaourt acidulée à la coriandre

MENU ENFANT

Le choix du menu enfant peut se faire sur place

Nous pouvons également proposer le menu adulte choisi en demi-portion et demi tarif



FORMULE WALKING DINNER

PLAT PRINCIPAL À TABLE

82,00 €

NOS VERRINES FROIDES AVEC L'APÉRITIF

Tartare de thon rouge aux graines de sésame, guacamole d'avocats et oignon croquant
Gambas rouge, noix de coco et citron confits
Tartare de bœuf méditerranée, mayonnaise à l'origan
Espuma de poivron rouge, câpres croustillantes et crumble cardamome

NOS BOUCHÉES FROIDES AVEC L'APÉRITIF

Spaghetti de seiche mariné au soja, pomme verte osmose gingembre
Tuile de maïs, mousse de Mortadelle et pistache
Caprese 2.0

BUFFET ITALIE

Jambon de Parme à l'os 24 mois d'affinage
Assortiment de focaccia maison / Mozzarella di Buffala
Légumes grillés et marinés au vinaigre balsamique blanc
Arancini et Panzerotti

PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Mignon de veau Terroir Luxembourgeois
Mille-feuilles de pomme de terre
Légumes du moment
Jus au Pinot noir

FROMAGES DE FRANCE ET D'ITALIE

BUFFET ÉMOTIONS SUCRÉES

Tiramisu
Tartelette au lemon curd et meringue framboise
Mini canole siciliano
Cheese cake aux fruits rouges



MENU DÉCOUVERTE

72,00 €
*Suivant les prix du marché**

Disponible tous les jours midi & soir

Le Menu complet 70,00 €*
Jusqu'à 24 personnes maximum
Les invités peuvent choisir leurs plats sur place

Le menu découverte est visible chaque début du mois sur notre site internet
www.loxalis.lu

MENU DE LA SEMAINE

35,00 €
*Suivant les prix du marché**

Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au samedi inclus

Le Menu 3 plats 35,00 €*
Jusqu'à 20 personnes maximum
Les invités peuvent choisir leurs plats sur place

Le menu de la semaine est visible chaque début de semaine sur notre site internet
www.loxalis.lu



Photo non contractuelle



NOS SERVICES DE TABLE

Nous pouvons vous proposer pour votre événement au Loxalis :

Forfait nappe blanche à 4,50 € par personne
Composition florale à 36,00 € pièce au thème de votre choix
Porte Menu sur table à 1,50 € (En général 1 porte Menu pour 4 personnes)

NOS CONDITIONS DE VENTE

Nous fixerons comme facturation de l'événement :

Le nombre de convives 48h avant votre manifestation

90,00 € de frais de nuit blanche de 1h00 à 3h00 du matin délivré par la Commune de Dudelange

Au-delà de 17h00 ou 1 heure du matin un tarif supplémentaire sera facturé pour le service et remise en état du restaurant à 50,00 € par serveur et heure entamée

Un acompte de 30% sur votre devis (hors vins) est à verser sur notre compte bancaire et servira de confirmation pour votre événement

COORDONNÉES BANCAIRES LOXALIS SARL
RAIFFEISEN DUDELANGE
IBAN : LU170099780000298646 BIC : CCRALULL

DESSERTS & PIÈCES MONTÉES

TERMINER LE REPAS SUR UNE NOTE SUCRÉE ET UNIQUE

Le restaurant Loxalis est en étroite collaboration avec Astella Pâtisserie afin de faire de votre événement le plus magique et mémorable qu'il soit.

Chez Astella Pâtisserie, passion et artisanat se conjuguent pour vous faire découvrir un univers gourmand et créatif où la pâtisserie fine côtoie le Cake Design.

Pour tous vos événements, des pièces montées en choux avec ou sans macarons, des gâteaux de type cake design ainsi que la personnalisation de macarons, de cupcakes et de sablés peuvent être réalisés.

Nous concrétisons, sur mesure, ces différentes prestations en fonction de vos envies.

Les prestations démarrent à partir de :

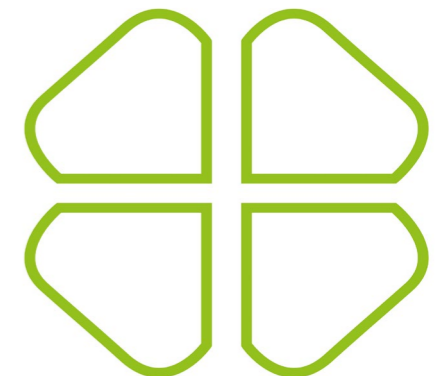
10 parts pour le cake design

15 parts pour les pièces montées

20 macarons personnalisés (couleur et goût identique)

8 cupcakes

10 sablés personnalisés





*Naturellement
Dudelange*
by Loxalis



Gault & Millau