Weidendall
AUBERGE RESTAURANT

RESTAURANT-HÔTEL WEIDENDALL · KOPSTAL

Noël à la maison

Les fêtes ont le goût des retrouvailles.

Le plaisir de se retrouver autour d'une belle table.



Chez nous, la générosité ne se raconte pas. Elle se sert.

LA CUISINE DU WEIDENDALL À EMPORTER

LA CUISINE DU WEIDENDALL À EMPORTER

Notre menu de Noël

Un repas de fête, préparé dans notre cuisine, à savourer chez vous.

MENU COMPLET	AVEC UNE SEULE ENTRÉE
72 € / personne	**56 €** / personne

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard aux notes de cannelle
Pain d'épices et poires caramélisées.

Terrine de la mer aux trois couleurs
Saumon, merlan et Saint-Jacques, chantilly aux fines herbes.

LE PLAT, AU CHOIX

Duo de mignons de veau aux morilles
Poêlée forestière, fèves, crosnes, butternut et gratin de pommes de terre

ou

Rôti de Saint-Pierre en écailles de radis blanc
Sauce aux agrumes et à la mandarine, pommes paillasson et légumes.

LE DESSERT

Bûche maison, parfum au choix
Moka · Forêt-Noire · Exotique · Pistache-framboise
Pour le dessert : même parfum pour chaque convive.
Plusieurs parfums possibles, par multiples de 2 parts par parfum.

EN SUPPLÉMENT — À COMMANDER À PART

Pour le lendemain…

Un plat généreux, prêt à réchauffer et à poser au milieu de la table.

Rôti de veau Orloff, Spätzle

Idéal pour le déjeuner du 26 décembre

Pour 2 personnes : 45 € · Pour 4 personnes : 89 €

À la carte

Composez votre repas de fête selon vos envies.

Pour commencer

Foie gras de canard maison en boudin — **200 g : 56 € · 400 g : 112 €**
Gelée au Porto et brioche maison. Compter environ 80 g par personne.

Bisque de homard maison — **30 €**
500 ml pour 1 à 2 personnes.

Saumon fumé maison — **18 €**

Demi-homard froid en belle-vue — **56 €***

Les gibiers

Servis avec spätzle, chou rouge et poire aux airelles.

Noisette de biche en croûte de figues, sauce aux myrtilles — **35 €**

Ragoût de biche à l'ancienne — **29 €**

Les viandes et poissons

Mignons de veau, poêlée forestière — **32 €**
Fèves, crosnes, butternut, gratin de pommes de terre et sauce morilles

Rôti de Saint-Pierre en écailles de radis blanc — **30 €**
Sauce aux agrumes et à la mandarine, pommes paillasson et légumes.

Pour les enfants

Bouchée à la reine, spätzle — **18 €**

Les box apéritives

Box froide — 12 canapés — **35 €**
6 recettes, 2 pièces de chaque : mini-brioche au roast-beef, raifort et pickles ; magret fumé, chutney de figues sur pain d'épices ; tartelette de fromage frais, betterave et noix ; toast de jambon Serrano, parmesan et roquette ; blini de saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth ; mini-chou salé, rillettes de poulet au curry doux.

Box chaude — 8 canapés — **18 €**
4 recettes, 2 pièces de chaque : mini-quiche, mini-pizza, lumpia aux légumes et cromesqui de chèvre.

* Prix indicatif du demi-homard, susceptible de varier selon le cours. Toute variation sera signalée avant la confirmation de commande.

Les bûches de notre pâtissier

PISTACHE & FRAMBOISE

Biscuit moelleux aux éclats de pistache, croustillant praliné pistache, crémeux framboise et mousse légère à la pistache.

EXOTIQUE COCO, MANGUE & PASSION

Biscuit pain de Gênes à la noix de coco, croustillant coco, crémeux passion, confit de mangue et mousse onctueuse à la mangue.

FORÊT-NOIRE

Biscuit chocolat et croustillant gourmand, cœur de cerise, crémeux chocolat intense et mousse légère façon chantilly.

MOKA — CAFÉ

Biscuit roulé moelleux et crème au beurre onctueuse au café.
La tradition des fêtes.

2 parts : **17 €** · 4 parts : **33 €** · 6 parts : **50 €** · 8 parts : **65 €**

Minimum 2 parts d'un même parfum. Plusieurs parfums possibles, par multiples de 2 parts par parfum.

Passer commande

Par e-mail : **info@weidendall.com** · Sur : **www.weidendall.com**

Date limite impérative : jeudi 17 décembre 2026. Passé ce délai, aucune nouvelle commande ne pourra être acceptée.

Retraits : jeudi 24 décembre, 12 h – 15 h ; vendredi 25 et samedi 26 décembre, 10 h 30 – 11 h 30.

Livraison offerte le 24.12 à Kopstal et Bridel. Ailleurs : uniquement selon nos possibilités, à confirmer.

Ouvertures et fermetures

Restaurant fermé du 21 au 24 décembre inclus (retraits assurés le 24).
Ouvert les 25 et 26 décembre à midi.
Congés d'hiver du 31.12 au 12.01.27 inclus.

Toute l'équipe du Weidendall vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.

Restaurant-Hôtel Weidendall
5, rue du Mersch, L-8181 Kopstal · +352 30 74 66