



L'Opéra

Ouvert depuis quelques mois, Étienne-Jean accueille les convives de sa bonne humeur légendaire avec le plus grand respect. La carte de Mathieu, quant à elle, est également à la hauteur de sa réputation, tant dans la promesse de fraîcheur et d'excellence, que dans les prix. Renouvelée chaque mois afin de nous proposer des produits de saisons au summum de leurs saveurs, de quoi nous faire découvrir sans cesse l'univers de l'Opéra sans jamais nous habituer.

L'imposante bâtisse située au Rollingergrund s'est imposée comme le rendez-vous incontournable des gourmets du Tout-Luxembourg. Sur l'une des plus élégante terrasse de la ville ou dans la salle principale lumineuse et récemment climatisée pour palier aux fortes chaleurs. Afin d'apporter un service optimal, l'Opéra vous propose son service voiturier midi & soir.

La salle 'Louise'

l'Opéra propose un salon plus discret surnommé 'Louise' pour des repas à huis-clos. Cette salle propose une capacité de 12 personnes. Idéale pour des repas de direction d'entreprise ou vous serez en totale intimité dans une atmosphère de salon privé.

La salle 'Inès'

Située au Premier étage de la demeure de l'Opéra, cette salle est exclusivement réservée à la privatisation et aux banquets dans une ambiance cosy aux accents authentiques. Ayant la possibilité d'accueillir jusqu'à 30 personnes attablées ou 55 convives en apéritif dinatoire, cette salle est exclusivement réservée pour vos privatisations* et banquets.

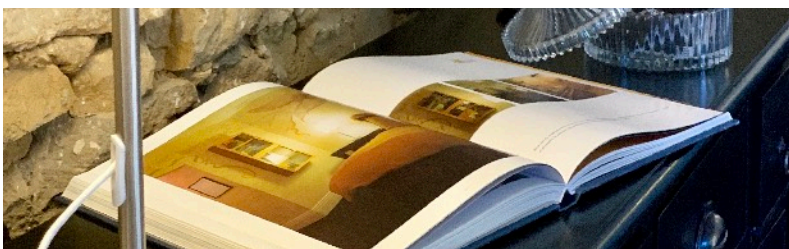
La cuisine

Digne de la majorité des lieux gastronomiques de la ville, Le chef vous invite à découvrir les meilleurs produits du marché à travers ses divers menus empreints de saveurs. Mathieu Morvan vous présente les plats les plus représentatifs de sa cuisine. Voyagez dans son univers culinaire, profondément enraciné dans la tradition de la cuisine Française, ponctuée de touches asiatiques, exotiques et d'ailleurs, toujours dans le respect du produit.

* Privatisation totale du restaurant / à partir de 35 couverts.

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook [@operaluxembourg](https://www.facebook.com/operaluxembourg) / instagram [@opera_restaurant_luxembourg](https://www.instagram.com/opera_restaurant_luxembourg)



Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook @operaluxembourg / instagram @opera_restaurant_luxembourg



Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook @operaluxembourg / instagram @opera_restaurant_luxembourg



32.-

- Amuse bouche du chef
- Feierténgszalot de l'Opéra / Salade viande de boeuf cuit
- Pavé de saumon Rôti / Sauce vierge / Riz vapeur à la coriandre
- Tarte fine au pommes / Glace vanille

Orféo

•

- Amuse bouche du chef
- Oeuf parfait / Velouté de potimarron / Châtaignes
- Pêche du jour grillée / Tian de légumes / Émulsion coquillages
- Opéra

Le barbier de Séville

•

- Amuse bouche du chef
- Carpaccio de daurade aux agrumes / Salade de fenouil
- Pièce de boeuf Black Angus US grillée / Mousseline de pomme de terre et légumes verts
- Douceur aux deux citrons

Aïda

52.-

- Amuse bouche du chef
- Poulpe grillé au feu de bois / Aubergines de Firenze / Vinaigrette japonaise
- Pêche du jour en vapeur de vanille de Madagascar /
Salade de pousses d'épinards au citron et gingembre
- Suprême de volaille fermière rôti / Risotto aux champignons de saison
- Douceur aux deux citrons

Nabucco

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook [@operaluxembourg](https://www.facebook.com/operaluxembourg) / instagram [@opera_restaurant_luxembourg](https://www.instagram.com/opera_restaurant_luxembourg)



80.-

Le chef vous présente les plats les plus représentatifs de sa cuisine.

Voyagez dans son univers culinaire, profondément enraciné dans la tradition de la cuisine Française, ponctuée de touches asiatiques, exotiques et d'ailleurs, toujours dans le respect du produit.

Lakmé

Les Forfaits Boissons

Forfait Softs 9.-

- Softs drinks
- Café thé
- Eaux

Forfait 18.-

- 2 verres de vin blanc ou rouge du sommelier
- Eaux et boissons chaudes

Forfait 28.-

- 3 verres de vin blanc ou rouge du sommelier
- Eaux et boissons chaudes

Open Bar Crémant 25.- pour 1 heure / (20.- par heure sup. par pers.)

- Crémant de Luxembourg, vin blanc, vin rouge, bière, softs, jus, eaux

Open bar champagne 40.- pour 1 heure / (30.- par heure sup. par pers.)

- Champagne, vin blanc, vin rouge, bière, softs, jus, eaux

Pièces apéritives (par personne)

- 9.- / 3 pièces
- 18.- / 6 pièces
- 27.- / 9 pièces

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook [@operaluxembourg](https://www.facebook.com/operaluxembourg) / instagram [@opera_restaurant_luxembourg](https://www.instagram.com/opera_restaurant_luxembourg)



Conditions générales: Réunions et événements

Toute commande implique de la part du client l'acceptation des conditions générales.

Règlement

- I. La réservation sera effective et confirmée à la réception du contrat signé et à la réception du versement d'un acompte équivalent à 50% du montant prévisionnel total de l'événement. Ce dernier pourra être perçu par virement bancaire ou par prélèvement sur une carte bancaire (document d'autorisation à remplir sur demande).
- II. Règlement du solde: Au terme de l'événement ou A réception de facture : uniquement lorsque les détails de facturation auront été communiqués et le document d'autorisation complété avant l'événement.
- III. Toute annulation ou demande de modification effectuée par le client doit se faire sous forme écrite et détaillée (E-mail)
- IV. En signant le contrat, le client accepte l'intégralité de nos conditions générales de vente annexées à la présente proposition. Aucune réclamation ultérieure, afférente aux présentes conditions, ne pourra être prise en compte.

V. Coordonnées bancaires:

Restaurant Opéra, Luxembourg – M.M.L.C. S.à r.l.

BANQUE BCP

BMECLULL

LU56 0250 0458 9830 3000

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook @operaluxembourg / instagram @opera_restaurant_luxembourg



Annulation

- I. 8 jours ouvrables avant la date de la manifestation : 50% du montant total estimatif sera facturé
- II. 3 jours ouvrables avant la date de la manifestation : 100% du montant total estimatif sera facturé

Modification du nombre de participants

- I. Jusqu'à 3 jours ouvrables avant le début de votre manifestation, aucune pénalité ne sera facturée si variation du nombre de participants.
- II. Si une modification du nombre de participants intervient moins de 3 jours ouvrables avant l'événement et si le nombre de participants est inférieur à celui initialement prévu, la manifestation du client sera facturée sur la base du nombre de participants initialement prévu ou validé par écrit 3 jours ouvrables avant le début de l'événement.

Choix et détermination des menus

- I. La composition des menus est à communiquer au plus tard 7 jours ouvrables avant la manifestation, et ce en raison d'une sélection très rigoureuse de nos produits et de nos fournisseurs. Si la communication des menus ne nous est pas parvenue dans ce délai, le chef Mathieu Morvan composera le menu en fonction des produits du marché et des livraisons.
- II. L'impression des menus en format traditionnel A5 est incluse dans les tarifs proposés. Pour toute demande particulière (format de menu personnalisé, nominettes, plan de table A3, ...) un supplément par personne sera appliqué.
- III. Pour l'affichage du logo, de la signalétique et du menu, merci de nous faire parvenir le fichier en format vectoriel (Eps/Ai) 4 jours au plus tard avant la date de votre manifestation.

Informations à nous communiquer

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook [@operaluxembourg](https://www.facebook.com/operaluxembourg) / instagram [@opera_restaurant_luxembourg](https://www.instagram.com/opera_restaurant_luxembourg)



Nombre de personnes définitif:

Signalétique:

Affichage de votre Logo: Oui Non

Si oui, merci de nous faire suivre votre Logo/Signalétique en format vectoriel (Eps/Ai), 4 jours au plus tard avant votre manifestation.

Paiement : Sur Place
 Facture à envoyer

Les factures sont payables dans les 7 jours suivants la date de l'événement. En cas de non-paiement de la facture dans ce délai, le client autorise Opéra Restaurant à débiter le solde sur le numéro de carte de crédit ayant été donné en garantie sur le formulaire d'autorisation de prélèvement.

Adresse de facturation: _____

Personne de contact: _____

Confirmation des horaires: _____

Indiquez toute autre information que vous estimez nécessaire: _____

Étienne-Jean Labarrère-Clavierie
Directeur de salle

Votre signature précédée de:
"Lu et approuvé, Bon pour accord "

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook [@operaluxembourg](https://www.facebook.com/operaluxembourg) / instagram [@opera_restaurant_luxembourg](https://www.instagram.com/opera_restaurant_luxembourg)