



Repas d'entreprise
Séminaire
au coeur des trois frontières



Edition Hiver 2025

Relais
MANDEREN

Situé au pied du château de Malbrouck, à quelques minutes du Luxembourg et de l'Allemagne, notre établissement met à votre disposition des espaces pour vos événements de fin d'année à partir de 10 convives.

Havre de *plaisir* par excellence, le Relais Manderen conjugue à merveille l'utile et l'agréable, alliant chaleur, décontraction et élégance.

- 20 à 80 couverts
- Parking privé
- Borne électrique
- Menus Montagnards éphémères, savoureux et gourmand
- Ambiance musicale personnalisée à votre demande
- Salle équipée d'un écran interactif Speechi, Paper Board et WIFI
- Terrasse extérieure
- Bar à cocktails
- Décor montagnard

Formule Résidentiel

Arrivée à partir de 14.00 heures
Café d'accueil
Mise à disposition d'une salle de réunion

Apéritif et Diner

Nuitée
Petits déjeuner

Journée d'étude du lendemain...

Organisation visite du château ou
dégustation de vin sur demande

à partir de 190€/pers

*Pour travailler et développer l'esprit
d'équipe
dans un cadre chaleureux loin du quotidien*

Formule Soirée

Espace privé ou grande salle

Apéritif
et
Dîner

*Pour un évènement professionnel convivial et
décontracté*

Formule 1/2 Journée ou Journée de séminaire

Accueil avec boissons et collation
Mise à disposition d'une salle

Apéritif

Déjeuner et/ou dîner

à partir de 69€/pers

*Le bon équilibre travail et moment
gourmand*



NOS MENUS

Une cuisine **traditionnelle** avec des produits sélectionnés de la région et labélisés Qualité Mosl.

Notre Chef compose les menus au rythme des saisons afin de vous faire savourer les meilleures fraîcheurs du marché et les délices de notre terroir.

En hiver le restaurant se transforme en restaurant montagnard. Dans un souci de qualité de service, le menu doit être identique à l'ensemble des convives.



Toutes nos formules sont personnalisables.
Privatisation possible.
Animations et décoration sur devis

MENU EXPRESS

à partir de 28€

midi uniquement à partir de 20 pers

Planche de charcuteries locales

Cordon Bleu
accompagné de pommes de
terres grenailles et légumes de
saison
ou
Bouchées à la reine
accompagné de riz blanc

Forêt Noire
ou
Tarte au Fromage blanc

MENU MONTAGNARD

à partir de 49€

ENTREES

Salade Montagnarde
Saumon fumé et crème d'aneth
Galette de pommes de terre
jambon sec

PLATS

Raclette Party
Tartiflette
Fondue Savoyarde

DESSERTS

Omelette Norvégienne
Buche des fêtes
Crème Brulée Génépi
Buffet de desserts (+3€)

MENU BUFFET CLASSIQUE

à partir de 35€ (30 pers. min)

Assortiment de salades
et crudités maison
Plateau de charcuteries
et jambons locaux

Plat chaud et ses
accompagnements

Plateau de fromages locaux

Gâteau aux pommes
Forêt Noire
Tarte au Fromage blanc
Entremet citron meringué

MENU TRADITIONNEL

à partir de 45€

ENTREES

Salade terre et mer
Saumon fumé accompagné de toasts
Foie Gras au Ratafia du Sromberg (+4€)
Pavé de saumon en croûte

PLATS

Ballotine de Volaille farcie aux
champignons
Grenadin de veau
Cuisse de canard confite
Filet de Bœuf Wellington (+4€)

DESSERTS

Salade de fruits et boule sorbet
Omelette Norvégienne Maison
Craquant chocolat
Forêt Noire
Buffet de desserts (+3€)

Fromage en option



Renseignements et devis par mail :
contact@relaismanderen.com

Relais Manderen
 15 rue du château - 57480 Manderen-Ritzing
 +33 (0)6 95 02 95 54 - +33 (0)9 78 81 60 89