

Diner de bienfaisance NIGER

VENDREDI - 19H00 **5 MAI 2023**

MONDORF Domaine Thermal

SALLE «L'ORANGERIE» DU DOMAINE THERMAL MONDORF





RÉSERVATION jusqu'au 28 avril 2023

uniquement en ligne: ongd.lgs.lu/benefiziessen



VENDREDI 5 MAI 2023 À 19H00

MONDORF Domaine Thermal (L'Orangerie) Avenue des Bains L-5601 Mondorf-les-Bains

Merci à toute l'équipe des restaurants 'La Rameaudière' et 'De Pefferkär' ainsi qu'à tous les ministres qui se **mobilisent** pour soutenir cette soirée. **L'intégralité des bénéfices** est destinée à la **réalisation de projets de coopération** avec les scouts du Niger.

Paroles d'introduction vers 19h00 par Monsieur le Ministre des Affaires étrangères **Jean Asselborn**

Soirée animée par Séraphine Mirage et le musicien nigérien Ali Mastær









CHERS DMIS

Nous avons le plaisir de vous inviter à une nouvelle édition de notre dîner de bienfaisance, soutenant nos projets de coopération au Niger, visant à améliorer la situation actuelle de l'éducation des jeunes, l'une des priorités de la politique gouvernementale de développement luxembourgeoise.

Un grand merci aux chefs Daniel, Claude et Rachel RAMEAU des restaurants «La Rameaudière» et «De Pefferkär» ainsi qu'à la traditionnelle brigade de cuisine, présidée par Monsieur le Premier ministre Xavier Bettel, assisté par les ministres Henri Kox, Franz Fayot, Corinne Cahen, Paulette Lenert, Lex Delles, Claude Meisch et Claude Turmes et tous nos partenaires.

Nous espérons vous accueillir nombreux à cette soirée de bienfaisance à l'Orangerie du Domaine Thermal de Mondorf.

Roy Grotz Président

Marc Weis Commissaire général

Moure Wein

Angélique Krier Commissaire générale adj.

































L'œuf du Domaine de Bettange-Mess, Asperaes vertes de Camarque Sabayon aux Morilles

Filet de Truite Saumonée Confite aux Cébettes Poivre du Sichuan. Sauce Verveine Citronnée & Petits Pois

Alternative végétarienne

Pissaladière aux Echalotes, Tomates & Roquette

Mignon de Veau Cuit à Basse Température, Purée Grand-mère, Sauce Fine Champagne

Alternative végétarienne

Quinoa aux Légumes du moment

Entremet Facon Forêt Noire

Prix 110,00€ (plats, apéritifs, vins, eaux, café et digestifs compris) Menu concocté par Daniel et Claude Rameau avec leurs équipes

Confirmez nous l'alternative végétarienne au moment de la réservation.



