



## Janette

Date : 01/06/2018  
Page : 10  
Periodicity : Monthly  
Journalist : --

Circulation : 20000  
Audience : 0  
Size : 505 cm<sup>2</sup>

# C'est nouveau!

Amandine Gulyas



**La fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché** a lancé « **Up & Down** », le nouveau jeu de cartes des bistrotts composé d'un set de cartes et de deux dés. Une partie dure environ 20 minutes pour 2 à 4 joueurs. Le jeu, soutenu par la Chambre de Commerce, s'inscrit dans la campagne « **Flott Spillowenter** » qui vise à promouvoir les jeux de société dans les bistrotts et cafés du pays. Retrouvez-le dans tous les cafés participants.

Plus d'infos sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

Depuis maintenant un an et grâce à un partenariat avec Hugo Zeler, apiculteur urbain depuis 9 ans, **le Sofitel Luxembourg Europe** récolte et fabrique

désormais son propre miel. Voici un bel engagement pour l'environnement mais aussi pour la qualité des produits servis aux clients. Les abeilles butinent et pollinisent leur environnement direct. Le plateau du Kirchberg offre une grande variété de fleurs, ce qui permet de développer des arômes et des saveurs uniques pour le miel Hunneg Këscht du Kirchberg. Dégustez ce délicieux miel fabriqué deux fois dans l'année : au printemps et en été.

**Sofitel Luxembourg Europe - Luxembourg-Kirchberg**



Laissez-vous tenter par une pause déjeuner gastronomique au restaurant **La Cristallerie**. Que vous soyez en rendez-vous d'affaires ou simplement en pause déjeuner, vous pouvez désormais profiter d'un menu à 58 euros par personne du mardi au vendredi dans le restaurant du prestigieux Hôtel Le Place d'Armes situé au cœur de la ville. La nouvelle suggestion, dont le menu varie chaque semaine, vous permettra d'apprécier la cuisine proposée par le Chef Fabrice Salvador.

**La Cristallerie, Hôtel le Place d'Armes - 18, Place d'Armes à Luxembourg**



**Le restaurant du Domaine de la Gaichel**, situé au cœur du parc, est une véritable halte gastronomique qui combine harmonieusement la qualité de sa

table au charme de la campagne. Le nouveau chef Philippe Dugast, vous fera déguster sa cuisine, équilibre parfait entre modernité et respect du produit. Ses plats sont un subtil mélange de classique et de création élaborée lors de ses nombreuses balades en forêt ! À seulement 4km du Domaine de la Gaichel, profitez également du chalet de la Kreuzerbuch qui a revêtu son habit d'été pour vous accueillir sur sa terrasse ouverte en pleine nature !

**Domaine de la Gaichel - Maison 5 à Gaichel / Eischen**



Découvrez le nouvel atelier-boutique de **Special Memories by Angela Leroy** ! Outre les services de wedding planner, profitez d'un concept exclusif où chaque demande est personnalisée et réalisée avec affection. En effet, dans l'atelier, tout est fait main. Vous repartez ainsi avec des décorations uniques pour des mariages, mais aussi des anniversaires, des baby-showers, des événements d'entreprise...

**Special Memories by Angela Leroy  
4, rue Wurth-Paquet à Luxembourg**