



Événements

VILLA PÉTRUSSE
LUXEMBOURG

Privés

Hôtel
D'EXCEPTION
EN PLEIN CŒUR
de Luxembourg



UN LIEU UNIQUE
pour des
ÉVÉNEMENTS
inoubliables

Hôtel d'exception en plein cœur de Luxembourg, la Villa Pétrusse marque la renaissance d'un édifice emblématique du patrimoine historique et architectural.

21 chambres, 2 suites, un penthouse privé...
Un immense parc aux arbres centenaires en plein centre ville,
une table gastronomique et un restaurant contemporain sous
une verrière...

Des salons pour réunions familiales, anniversaires, mariages, repas
de gala ou en tête-à-tête... La Villa Pétrusse se prête avec éclat à
toutes les célébrations privées pour leur apporter une aura singu-
lière et marquer les mémoires.

CÉLÉBRER

L'excellence

Les équipes de la Villa Pétrusse s'engagent pour que la réussite de votre événement soit aussi la vôtre. Des équipements au décor, des fleurs aux thématiques de style ou de couleurs, nous mettrons tout en œuvre pour répondre à vos besoins et dépasser vos attentes.

Côté restauration, un large choix d'options vous est proposé, en concertation avec notre chef.





ART



PARTAGE





SOMMAIRE

NOS ESPACES

Brasserie Contemporain Ciel P.08-09

Restaurant Gastronomique Le Lys P.10-11

Salon Marie-Thérèse P.12-13

Salle à manger privée Salon 1867 P.14-15

Salon Bourbon P.16-17

Salon Édouard André P.18-19

Salon Fort Lambert P.20-21

Cave privée L'Atelier du Vin P.22-23

Chef Kim De Dood P.24-25

Cuisine privée L'Atelier du Chef P.26-27

Espaces extérieurs Un jardin sur les bords de la Pétrusse... P.28-29

ÉLÉGANCE & SAVEURS

Petit-Déjeuner P.34-35

Recharge and Refresh P.36-37

Déjeuner P.38-47

Réception P.48-49

DDR P.50-51

Beverage P.54-57

BRASSERIE

Ciel

Le restaurant Ciel joue avec les inspirations pour créer des expériences gourmandes délicieusement surprenantes. Une seule constante, l'excellence d'une cuisine créative, pleine de finesse et de modernité, à déguster à toute heure de la journée. L'immense verrière aménagée en surplomb du parc, entre la Villa et le Pavillon, donne la sensation d'être immergé dans la nature, à l'image d'une luxueuse serre inondée de lumière.

Espaces	Surface m²	Cocktail	Banquet Round
Ciel	100	100	50





RESTAURANT

Gastronomique

LE LYS

Pour Le Lys, le chef Kim de Dood mêle une cuisine de tradition luxembourgeoise à des influences asiatiques, avec toujours une option végétale. Parmi ses plats signature, une réinterprétation de l'anguille au vert belge avec de la Truite fumée locale, caviar et lait ribot, une Lotte au yuzu kosho et lard, un Vol au vent de ris de veau façon Kim, un Chevreuil au poivre sauvage et airelles...

La cuisine du restaurant Le Lys se déguste autour d'accords mets-vins et mets-thés, travaillés avec le sommelier pour la cave et une experte du tea pairing, Kiona Malinka pour le thé.



SALON MARIE-THÉRÈSE

Le cœur majestueux de la Villa Pétrusse, avec ses grands miroirs, ses fresques inspirées des quatre saisons, ses papiers peints historiques et son lustre monumental sur mesure est aussi la salle à manger du restaurant gastronomique Le Lys.

Un escalier donne directement accès aux jardins. Ce magnifique espace peut être privatisé pour un déjeuner ou dîner privé.



MARIE-THÉRÈSE, *Un prénom, Une histoire*

*L'Archiduchesse Marie-Thérèse
d'Autriche, fille du roi de Bohême
et duc de Luxembourg
a régné sur une bonne partie de l'Europe
et notamment le Luxembourg
à partir de 1740.
Souveraine forte et progressiste,
elle mena de vastes réformes
dans tous les pays qu'elle a dirigé.*

Salle à manger privée

SALON 1867

Juste à côté de la salle principale du restaurant Le Lys, avec vue sur la fontaine, cette salle à manger semi-privée peut être facilement privatisée pour un déjeuner de famille ou un dîner en petit comité, à l'occasion d'un anniversaire ou d'une occasion spéciale.

Le décor met à l'honneur le patrimoine architectural historique de la Villa : dragons de la remarquable cheminée sculptée en pierre, lion de Luxembourg sur le papier peint.

Espaces	Surface m²	 Boardroom
Salon 1867	18.64	10



1867,
*Une date,
Une histoire*

*L'année 1867
marque le début du démantèlement
de la forteresse de Luxembourg
qui va durer 16 ans après la signature
du Traité de Londres. Il met fin
à neuf siècles de fortification
et fait entrer la ville dans la neutralité
et l'indépendance.*

BOURBON,
*Un nom,
Une histoire*

À Luxembourg,
le Plateau Bourbon désigne
la partie de la ville située en face
de la Villa Pétrusse, de l'autre côté
du Pont Adolphe. C'est là que se dressait
autrefois l'ancien Fort Bourbon,
partie intégrante des fortifications.
Le site est désormais urbanisé
de part et d'autre de l'avenue
de la Liberté.



Salon
BOURBON

Ambiance lounge théâtrale pour un apéritif, une pause cosy dans un décor mixant éléments d'architecture historique et modernité raffinée. Tout habillé de noir, rouge et or, le Salon Bourbon est parfait pour des moments de détente, un apéritif ou un cocktail.

Salon ÉDOUARD ANDRÉ

Au deuxième étage du Pavillon, ce salon intimiste à l’atmosphère romantique évoque le charme d’une bibliothèque nichée dans un jardin d’hiver. Ses grandes verrières surplombant le jardin offrent une vue panoramique sur les alentours, Brasserie Ciel au premier plan, le perron de la Villa, les toits en ardoise écailles de poisson et surtout les arbres majestueux du parc.

Très versatile, ce lieu de caractère peut être configuré de nombreuses manières selon les occasions : apéritif ou cocktail, demande en mariage, goûter gourmand...

Espaces	Surface m²	 Théâtre	 Boardroom	 Cocktail
Edouard André	30.71	20	10	20



ÉDOUARD ANDRÉ,
*Un nom,
Une histoire*

*L'un des premiers
architectes-paysagistes
a transformé la ville citadelle
de Luxembourg entre 1880 et 1901.
Visionnaire de l'aménagement citadin,
il fait de l'équilibre entre nature
et urbanité sa priorité.
C'est lui qui dessine les jardins
de la Villa Pétrusse et qualifie le site
de « plus belle scène d'Europe ».*

FORT LAMBERT,
*Un nom,
Une histoire*

*Ce fort historique de la ville
tient son nom du premier gouverneur
de Luxembourg de 1664 à 1688,
le lieutenant-général Henri de Lambert,
Marquis de Saint-Bris.
L'édifice imposant a été conçu
par le célèbre ingénieur Vauban
et faisait partie des fortifications
de la ville citadelle,
démantelées après le Traité
de Londres de 1867.*



Salon FORT LAMBERT

En rez-de-jardin de la Villa, le salon Fort Lambert offre des conditions idéales pour des séances de travail productives : calme absolu et lumière naturelle à profusion, avec vue sur l'environnement verdoyant du parc, grâce à de belles ouvertures vitrées.

Configuré en boardroom avec un décor aussi élégant que confortable, le salon Fort Lambert est parfait pour des réunions d'affaires et des discussions confidentielles. Il peut être équipé de laptops, d'un flip chart, d'un écran TV et d'une sonorisation adaptée à tous les besoins.

Espaces	Surface m²	 Boardroom
Fort Lambert	35.43	12

Cave privée

L'ATELIER DU VIN

Dans la Villa, près des cuisines, l'Atelier du Vin est un espace dédié aux plus beaux bijoux de la cave de la Villa Pétrusse, mis en scène et en lumière avec art par Degré 12. Bouteilles prestigieuses, millésimes rares, des trésors bien gardés par une porte fermée désormais condamnée, clin d'œil symbolique à l'histoire du lieu.

L'atmosphère tamisée, un peu mystérieuse invite à l'échange, le temps de dégustations privées ou de repas en accord mets et vins imaginés par le chef et le sommelier.

Espaces	Surface m²	 Boardroom
Atelier du Vin	15.46	8



DEGRÉ 12,
L'art de la Cave

*Bien connu des oenophiles,
Degré 12 développe
une nouvelle vision de la cave,
qui accède au rang d'œuvre d'art.
Admirer le temps qui passe
pour magnifier des flacons
d'exception nécessite de relever
des défis autant technologiques
que design, afin de les conserver
dans les meilleures conditions.*



Le restaurant gastronomique Le Lys a été confié au jeune chef Kim de Dood, luxembourgeois d'origine, qui revient pour l'occasion dans le pays de son enfance. Pendant ces diverses expériences en Asie où il a notamment obtenu 2 étoiles au Saint-Pierre à Singapour, il supervise également l'ouverture de la seconde adresse du Saint-Pierre à Kuala Lumpur. En 2020, il prend la responsabilité de la restauration pour le Pavillon luxembourgeois de l'Exposition Universelle de Dubaï.

*“J’adore revisiter les plats
de **tradition** de mon Luxembourg
natal avec des touches **asiatiques**,
qui font désormais partie aussi
de ma culture. Je rêve que ce lieu
incarne une **vision moderne**
de la gastronomie, surtout pas guindée,
où l’on puisse créer un **échange**
avec les hôtes, une **vraie relation**
autour du goût.”*

KIM DE DOOD



Cuisine privée L'ATELIER DU CHEF

Dans les coulisses des cuisines, un espace secret réservé à quelques privilégiés pour une dégustation privée, en présence du chef et de sa brigade. Pierres apparentes, fenêtres cintrées, carrelages anciens et un magnifique vitrail d'époque, le décor unique crée une ambiance propice aux moments rares, le temps d'un dîner d'exception ou d'une dégustation sur mesure.

Espaces	Surface m²	 Boardroom
Atelier du Chef	12.5	4



PIERRE KEMP,
*Un nom,
Une histoire*

Médaillé d'or à l'Exposition Universelle de Paris en 1881, l'architecte qui dessine la Villa Pétrusse en 1880 pour l'industriel Eugène Kerckhoff est aussi l'auteur du Casino de Luxembourg. Son œuvre reflète les codes et savoir-faire de l'époque, avec un style emblématique des belles villas luxembourgeoises construites après le démantèlement de la forteresse.

Espaces extérieurs

UN JARDIN SUR LES BORDS DE LA PÉTRUSSE..

La Villa Pétrusse possède l'immense privilège de disposer d'un vaste jardin en plein centre ville. Le parc de la Villa d'époque a été restauré dans l'esprit d'origine, avec ses grands arbres centenaires, ses massifs fleuris, ses coins et recoins charmants, sa fontaine qui murmure dans l'atmosphère champêtre. De là, on aperçoit la silhouette majestueuse du Pont Adolphe à travers les feuillages et on devine la rivière Pétrusse, juste en contrebas.

À la belle saison, le jardin de la Villa Pétrusse apporte une valeur ajoutée incomparable à tous les événements et ouvre le champ des possibles en sur mesure.



OVERVIEW SPACES

Espaces	Surface m²	Capacité maximale par installation			
		 Théâtre	 Boardroom	 Banquet Round	 Cocktail
Ciel P.08-09	100	-	-	50	100
Salon 1867 P.14-15	18.64	-	10	-	-
Edouard André P.18-19	30.71	20	10	-	20
Fort Lambert P.20-21	35.43	-	12	-	-
Atelier du Vin P.22-23	15.46	-	8	-	-
Atelier du chef P.26-27	12.5	-	4	-	-





ÉLÉGANCE



& SAVEURS





PETIT-DÉJEUNER

Petit-déjeuner CONTINENTAL

Sélection de pains et viennoiseries, confitures, yaourt, tartinades et céréales

Servi avec un jus de fruit et une boisson chaude

Petit-déjeuner BIEN-ÊTRE

Toast à l'avocat, granola, yaourt et pain

Au choix : smoothie ou jus frais, et une boisson chaude

Petit-déjeuner PÉTRUSSE

Buffet continental, deux œufs bio et une sélection de charcuteries

Servi avec un jus de fruit et une boisson chaude

Boissons chaudes et cafés barista sur demande





Nos menus varient au gré des saisons et de la disponibilité des produits. Les suggestions présentées sont données à titre indicatif.

RECHARGE AND REFRESH

CAFÉ *d'accueil*

Mini viennoiseries, café, thé, eau minérale et jus de pomme local

PAUSE CAFÉ *Moien*

Gaufre, café, thé et eau minérale

PAUSE CAFÉ *Classique*

Café, thé et eau minérale

PAUSE CAFÉ *Kaffi & Kuch*

Tarte ou gâteau fait maison, jus de pomme local, café, thé et eau minérale

PAUSE CAFÉ *Bien-être*

Assiette de fruit coupé, shot de gingembre & curcuma, smoothie, café, thé et eau minérale

PAUSE CAFÉ *Salée*

Mini sandwiches & quiche, café, thé et eau minérale

Boissons chaudes et cafés barista sur demande

BENTO LUNCH BOX

Déjeuner BENTO

Parfait pour un déjeuner rapide mais raffiné au Fort Lambert ou dans le Salon Édouard André.

Peut être inclus dans un forfait de journée d'études. Idéal pour des réunions confidentielles avec un service limité.

ENTRÉE *au choix*

Tataki de saumon, obha, sudachi

Pâté en croûte aux morilles et noisettes

Asperges, nori, wasabi (végétarien)

PLAT PRINCIPAL *au choix*

Rosbif, yuzu kosho

Salade de homard, miso

Betteraves rôties, mûre, noix

DESSERT *au choix*

Sélection de fromages & accompagnements

Tarte à la rhubarbe, crème de fève tonka

Tartelette fraise & shiso

ACCORDS *Mets & vins*

2 verres | 3 verres





Nos menus varient au gré des saisons et de la disponibilité des produits. Les suggestions présentées sont données à titre indicatif.

WORKING LUNCH BUFFET

WORKING *Lunch*

Parfait pour un déjeuner d'affaires rapide mais raffiné, au Salon Fort Lambert ou au Salon Édouard André.

Peut être inclus dans un forfait journée d'études.

Idéal pour des réunions confidentielles avec un service limité.

MENU

Soupe du jour

Sélection de sandwiches ou de bagels

Sélection de salades

Assortiment de mini-desserts

ACCORDS *Mets & vins*

2 verres | 3 verres

MENU DÉJEUNER GOURMET

Déjeuner ou dîner GOURMET 3 plats | 4 plats

Parfait pour un déjeuner raffiné en service à table à l'Atelier du Vin
ou au Salon Fort Lambert.

AU CHOIX – *Entrée*

Pâté en croûte aux morilles et noisettes (porc/veau), gelée de soja, negi
Mosaïque de légumes de saison, nori

AU CHOIX – *Plat principal*

Filet de sandre, jus de choucroute, ragoût de céleri
Kniddelen, asperges blanches, aneth

AU CHOIX – *Dessert*

Tarte à la rhubarbe et à la fève tonka, crème fouettée
Sélection de fromages et accompagnements

ACCORDS *Mets & vins*

2 verres | 3 verres



APÉRITIF

Sélection de 3 canapés

Sélection de 5 canapés

DÎNER COCKTAIL

Sélection de 15 canapés — 11 salés, 4 sucrés

Sélection de 18 canapés — 14 salés, 4 sucrés

LIVE STATIONS

Œuf parfait, champignon, vin jaune

Ragoût d'asperge, émulsion fermenté, aneth

Kniddelen, espuma de lard fumé, croustillant

Joue de porc braisé, bière, lentilles

Quenelles de brochet, émulsion crustacé et yuzu

Saumon confit, émulsion laitue curry vert, chou-fleur

*Pour chaque live station,
un chef dédié est prévu, avec un supplément.*



Végétarien

- Sablé au fromage, mousse de kachkéis, miel
- Soupe d'asperges blanches et truffe
- Poireaux vinaigrette au wasabi
- Aubergine grillée, ciboulette, miso
- Tartelette à la soupe à l'oignon

Poisson

- Tartare de homard façon kriibsen au riesling
- Saumon fumé, poireaux, nori
- Cannelloni de truite fumée, estragon
- Tataki de hamachi, ponzu, tuile croustillante
- Tartare de thon, avocat, œufs de truite

Viande

- Tartare de bœuf, gromperekichelcher, crème fraîche
- Feiertengszalot : roast beef, garniture mayonnaise, câpres frites
- Tartare de veau façon asiatique
- Foie gras, thé matcha



Sucré

- Bonbon chocolat
- Tartelette rhubarbe & fève tonka
- Baba au rhum, chantilly, abricot
- Financier à la framboise
- Dôme topinambour, panna cotta au café
- Snickers maison
- Tartelette chocolat, disque de grué de cacao
- Chou fève tonka & vanille

JOURNÉE *d'Étude*

Formules avec déjeuner :

Buffet Working Lunch

Déjeuner Bento

Déjeuner Gourmet

Notre forfait Journée d'Étude comprend :

- Mise à disposition exclusive d'un salon pour votre réunion ou événement, pour toute la journée.
- Trois pauses café revigorantes – Commencez par une pause de bienvenue, rechargez-vous avec une pause «Moien» en milieu de matinée, et terminez par une pause classique l'après-midi.
- Boissons rafraîchissantes – Eau plate et gazeuse disponibles tout au long de la journée.
 - Corbeille de fruits à disposition.
- Déjeuner savoureux – Choisissez entre un déjeuner Bento, un déjeuner Gourmet raffiné ou un buffet Working Lunch, selon les besoins de votre événement.

*Veuillez noter que le Salon Édouard André se prête particulièrement bien
aux déjeuners Bento ou au buffet Working Lunch*

- Élegante composition florale.



Nos menus varient au gré des saisons et de la disponibilité des produits. Les suggestions présentées sont données à titre indicatif.



Nos menus varient au gré des saisons et de la disponibilité des produits. Les suggestions présentées sont données à titre indicatif.

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

DEMI-JOURNÉE *d'Étude*

Formules avec déjeuner :

Buffet Working Lunch

Déjeuner Bento

Déjeuner Gourmet

Notre forfait Demi-Journée d'Étude comprend :

- Mise à disposition exclusive d'un salon pour votre réunion ou événement, pour une demi-journée.
 - Une pause café revigorante – Profitez d'un moment de détente autour de notre pause café classique et de boissons chaudes.
- Boissons rafraîchissantes – Eau plate et gazeuse disponibles tout au long de la demi-journée.
 - Corbeille de fruits à disposition.
- Déjeuner savoureux – Choisissez entre un déjeuner Bento, un déjeuner Gourmet raffiné ou un buffet Working Lunch, selon les besoins de votre événement.

Veuillez noter que le Salon Édouard André se prête particulièrement bien aux déjeuners Bento ou au buffet Working Lunch

- Élégante composition florale.

Bulles

Crémant Luxembourgeois

- Mathis Bastian, Extra-Brut
- Alice Hartmann, Cuvée Brut

Champagnes blancs

- Deutz, Brut
- Ruinart, Blanc de Blanc

Champagnes rosés

- Deutz Brut, Rosé

Vins Blancs

Luxembourgeois

- Aly Duhr Grand Premier Cru Nussbaum Pinot Gris
- Clos des Rochers, Groärd, Riesling
- Château Pauqué - Abi Duhr Sous la Roche Rue, Riesling

Français

- Mâcon-Verzé, Domaine Nicolas Maillet Sauvignon
- Sancerre, Domaine Jean Paul Balland Chardonnay

Vins Rosés

- Château Pauqué - Abi Duhr, Pinot Rosé
- Domaine de la Punta

Vins Rouges

- Côtes de Nuits Village Domaine Joseph Drouhin
- Nuits-Saint-Georges Domaine Chevillon-Chezeaux Vieilles Vignes
- Saint-Estèphe Château Cossieu Coutelin
- Saint-Joseph, Domaine Lionel Faury Les Ribaudes

Sélection de bières

- Simon
- Battin
- Bofferding

Softs

Une dégustation de vins exclusive, orchestrée par notre Chef Sommelier, est disponible sur demande.





Une sélection complémentaire de formules de boissons peut vous être proposée sur demande.

FORMULE BOISSONS

le KERKAUFF

Eau, 2 verres de vin, café et thé

le BALDAUFF

Eau, 3 verres de vin, café et thé, une coupe de crémant Luxembourgeois

le PÉTRUSSE

Eau, 3 verres de vin, café et thé, une coupe de champagne

OPEN BAR

par personne, par heure

le 1880

Sélection de 2 cocktails, crémant, vin, bières, softs, eau

L'HÉRITAGE

Sélection de champagne, vin premium, bières, softs, eau



VILLA PÉTRUSSE

L U X E M B O U R G

Contact

LAURA VANDENHENDE, *Director of Sales & Marketing* | dosm@hlvp.lu | M + 352 621 148 682

LÉA BLANKE, *Event Sales Manager* | events@hlvp.lu | M + 352 621 730 814

1, Avenue Marie Thérèse · L-2132 Luxembourg | www.villapetrusse.lu

