



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

VOS ÉVÉNEMENTS AU SUMMUM DE L'ÉLÉGANCE

Plus qu'un hôtel, un art de vivre en toute intimité....
une adresse discrète à 5 minutes du centre-ville de Luxembourg.

*More than a hotel, a way of life in complete privacy...
a discreet address just 5 minutes from the city center of Luxembourg*



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

SALONS

LOUNGES

SALON CARAMEL

CARAMEL LOUNGE

SALON ACACIA

ACACIA LOUNGE

P.4

VERANDA ET JARDIN

VERANDA AND GARDEN

LA VERANDA ET LE BAR

THE VERANDA & THE BAR

LA TERRASSE ET SON JARDIN BUCOLIQUE

THE TERRASSE

P.9

CUSINE GASTRONOMIQUE

GASTRONOMIC EXPERIENCE

P.15



LES SALONS



SALON CARMEL

CARMEL LOUNGE

Le salon Caramel est un lieu privilégié pour organiser des réunions d'importance ou des repas privés.

Il dispose d'un espace dédié pour accueillir vos invités, leur permettant ainsi de faire une pause à la mi-journée.

Un écran est également à disposition pour vos présentations.

The Caramel Lounge is a privileged space for organizing important meetings or private lunches & dinners. It features a dedicated area to welcome your guests, allowing them to take a midday break.

A screen is also available for your presentations.



THÉÂTRE
THEATER

18 personnes

30 guests



COCKTAIL
COCKTAIL

20 personnes

20 guests



GRANDE TABLE
LARGE TABLE

14 personnes

14 guests



GRANDE TABLE
AVEC ECRAN
OPEN BOARDROOM

11 personnes

11 guests

SALON ACACIA

ACACIA LOUNGE

Le salon Acacia cultive l'art des contrastes avec style. Élégant cocon, discrètement situé au cœur de notre hôtel, le salon baigne dans la lumière naturelle.

Ce salon intimiste est le cadre idéal pour les déjeuners et dîners privés.

The Acacia Lounge cultivates the art of contrasts with style, an elegant cocoon discreetly nestled in the heart of our hotel, bathed in natural light. This intimate setting is perfect for your private lunches and dinners.



GRANDE TABLE
LARGE TABLE

10 personnes
10 guests



VÉRANDA ET JARDIN





LA VERANDA

Contemporaine et Chic, notre salle de restaurant se déguste des yeux presque avec autant de plaisir que le contenu de son assiette.

La Véranda vous rappelle que la nature est omniprésente. Les matières nobles, bois et alcantara, les couleurs douces et discrètes, aspirent à une ambiance chaleureuse et apaisante, vous faisant ressentir que Les Jardins d'Anais ont été créés par deux amoureux de la nature et de la gastronomie.

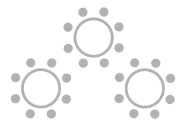
Modern and chic, the restaurant room is an excellent place to enjoy a gastronomic experience.

You will feel nature surrounding you in the veranda. Noble materials such as wood and alcantara, along with soft and sober colors, create a warm and inviting atmosphere, making you feel that Les Jardins d'Anais has been designed by two lovers of nature and gastronomy.

La véranda peut être entièrement privatisée pour vos évènements.

La privatisation de notre salle de restaurant implique également la privatisation du Bar, unique accès à la véranda.

*The veranda can be fully privatized for your events.
Privatizing our restaurant area also includes exclusive access to the bar, which is the only entrance to the veranda.*



TABLES RONDES
ROUNDED TABLES

32 personnes
32 guests



GRANDE TABLE
AVEC ECRAN
OPEN BOARDROOM

30 personnes
12 guests



THÉÂTRE
THEATER

60 personnes
60 guests



GRANDE TABLE
LARGE TABLE

32 personnes
32 guests



COCKTAIL
COCKTAIL

70 personnes
70 guests





LA TERRASSE ET SON JARDIN BUCOLIQUE

Notre jardin est un espace privilégié, idéal pour se détendre et se relaxer. Quel plaisir plus grand que de déjeuner à l'ombre d'un parasol en admirant les rangées parfaitement alignées de nos vignes ?

La terrasse peut être entièrement privatisée, avec la véranda ou séparément.

Our garden is a privileged space, ideal for relaxation and unwinding. What greater pleasure than to have lunch in the shade of a parasol while admiring the perfectly aligned rows of vines.

The terrace can be fully privatized with the veranda or separately.



CUISINE GASTRONOMIQUE





Notre restaurant, depuis ses débuts, se démarque par son mariage réussi entre tradition et créativité. Pour renforcer cette caractéristique et s'inscrire davantage dans notre pays d'adoption, la France, nous avons décidé de confier notre cuisine à l'un des Chefs les plus respectés du pays, Jérémmy Parjouet, récompensé d'une étoile Michelin pour le restaurant Becher Gare.

Originaire de Champagne, comme les propriétaires des Jardins d'Anaïs, Annabelle & Pascal Soutiran, il a débuté sa carrière au prestigieux domaine Les Crayères à Reims.

Ce Chef talentueux a également laissé son empreinte dans le paysage culinaire luxembourgeois, ayant travaillé dans des établissements réputés tels que "Ikki", "Le Lion d'Or" ou "Sensi".

Son concept culinaire revisite la cuisine bourgeoise en mettant en avant les produits du terroir, en collaboration avec des producteurs locaux comme la famille Kirsch et Les Paniers de Sandrine.

Our restaurant, since its inception, has been distinguished by its successful fusion of tradition and creativity. To further enhance this characteristic and better align with our adopted country, France, we have chosen to entrust our cuisine to one of the nation's most esteemed chefs, Jérémmy Parjouet, who has earned a Michelin star for his work at the Becher Gare restaurant. Hailing from Champagne, much like the owners of Les Jardins d'Anaïs, Annabelle & Pascal Soutiran, he launched his career at the esteemed Les Crayères Hôtel & Restaurant in Reims.

This highly skilled Chef has also left his mark on the Luxembourg culinary scene, having worked in renowned establishments such as "Ikki," "Le Lion d'Or," and "Sensi." His culinary approach revisits bourgeois cuisine by highlighting local ingredients, in collaboration with local producers.



Notre Chef Jérémmy Parjouet accompagné de notre Maître d'Hôtel, Kévin Le Lohé.



Notre Chef Jérémmy Parjouet vous propose les menus suivants :

Our Chef Jérémmy Parjouet offers you the following menus:

MENU « LA DÉCOUVERTE DES JARDINS » - 58 €

Amuse-bouche, Menu 3 plats et mignardises

Disponible uniquement le midi

Available only at lunchtime.

MENU « ANAÏS FAIT SON MARCHÉ »

Amuse-bouche, Menu 3 plats et mignardises - **95€**

Amuse-bouche, Menu 5 plats et mignardises - **119€**

Disponible uniquement le soir.

Available only in the evening.

MENU « SIGNATURE » - 165€

Amuse-bouche, Menu 7 plats et mignardises

Disponible midi et soir

Available for lunch and dinner.

Ces menus sont également disponibles sous forme de cocktails dînatoires.

Merci de bien vouloir nous consulter pour plus de renseignements.

These menus are also available in the form of walking dinners.

Please feel free to consult us for more information.

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des convives.

Prix TTC par personne.

A single menu must be chosen for all guests.

Price including VAT per person.



Notre Sommelier, Jessy, a sélectionné des vins de nos régions et a élaboré pour vous les forfaits suivants :

Our Sommelier, Jessy, has selected wines from our regions and has created the following packages for you :



SÉLECTION CLASSIQUE - 49€

1 coupe de crémant à l'apéritif
2 verres de vin (blanc et/ou rouge)

SÉLECTION PRESTIGE - 79€

1 coupe de champagne à l'apéritif
3 verres de vin (blanc et/ou rouge)

L'ACCORD PARFAIT - PRIX À LA CARTE

Sur base de votre menu, de vos préférences et de votre budget, notre Sommelier harmonise les meilleurs crus de notre cave pour sublimer la cuisine de Jérémmy Parjouet pour rendre votre événement unique et inoubliable.

Based on your menu, preferences, and budget, our Sommelier harmonizes the finest wines from our cellar to complement the cuisine of Jérémmy Parjouet, making your event unique and unforgettable.

Un vaste choix de digestifs est également à votre disposition.

A wide selection of digestifs is also available.

FORFAIT SOFT - 22€

Eaux plates, pétillantes, jus cafés & thés **à discrétion.**

Still and sparkling waters, juices, coffees & teas at your disposal.

NOUS CONTACTER

2, place sainte Cunégonde
L-1367, Luxembourg
Tél. : +352 2899 8000
reservation@jardinsdanais.lu

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Follow us on social media !

