

KIRSCH

LE TRAITEUR À EMPORTER



VIANDES DU TERROIR & CUISINE 100% MAISON



Choisissez. Commandez. Emportez.

Vous adorez recevoir votre famille ou vos amis régulièrement
mais vous n'avez ni le temps,
ni l'inspiration, ni même parfois l'envie de préparer à manger ?

Pour tous ces moments-là , il y a notre service traiteur:

- choisissez parmi les propositions de cette brochure
 - commandez par téléphone, par e-mail
ou auprès de votre magasin
- récupérez votre commande le moment venu
dans le magasin Kirsch de votre choix

... et profitez !



KIRSCH

LE TRAITEUR

Toutes les photos de cette brochure sont réalisées avec nos produits et sont des suggestions de présentation.
Les prix sont valables à partir du **29.07.2026** et jusqu'à une nouvelle mise à jour publiée sur www.kirsch.lu.

FINGER FOOD

BOUCHÉES CLASSIQUES

Se déguste chaud

- Chou au fromage
- Friand au Riesling
- Feuilleté au chèvre et miel
- Escargot de Bourgogne en feuilleté
- Rondelle de cervelas en feuilleté
- Mini-bouchée à la Reine
- Mini-croque-Monsieur
- Mini-pizza au jambon
- Mini-pizza tomate et mozzarella
- Quichette lorraine
- Quichette au saumon
- Quichette aux oignons

04574 - Assortiment de 12 pièces

1 pièce de chaque..... 21,80 €

04575 - Assortiment de 24 pièces

2 pièces de chaque..... 43,60 €



Mini-pizza



BOUCHÉES GOURMANDES

Se déguste chaud

- Beignet de scampi sauce aigre douce
- Saté de poulet sauce soja
- Quichette aux cèpes et truffes
- Samoussa de scampi

04576 - Assortiment de 12 pièces

3 pièces de chaque..... 26,40 €

04577 - Assortiment de 24 pièces

6 pièces de chaque 52,80 €

TYPESCH LËTZBUERGER

Se déguste froid

Mini-tranche de pâté au Riesling

04579 - 12 pièces..... 18,00 €

04580 - 24 pièces..... 36,00 €

Nos bouchées classiques

TOASTS CLASSIQUES

Sur une petite rondelle de pain de mie

Se déguste froid

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Pâté de campagne
- Salami
- Fromage Gouda
- Poulet-curry

04582 - Assortiment de 12 pièces
2 pièces de chaque..... 21,80 €

04583 - Assortiment de 24 pièces
4 pièces de chaque 43,60 €

TOASTS MARITIMES

Sur une petite rondelle de pain de mie

Se déguste froid

- Salade de thon
- Salade de surimi
- Crevettes roses
- Saumon fumé
- Oeufs de lompe
- Rillettes de saumon

04584 - Assortiment de 12 pièces
2 pièces de chaque..... 29,00 €

04585 - Assortiment de 24 pièces
4 pièces de chaque 58,00 €

TOASTS GOURMETS

Se déguste froid

- Crevettes grises à l'aneth
- Scampi et asperge verte
- Médaillon de homard
- Foie gras de canard
- Fromage Tête de Moine
- Bœuf fumé séché & mayonnaise yuzu

04586 - Assortiment de 12 pièces
2 pièces de chaque..... 33,00 €

04587 - Assortiment de 24 pièces
4 pièces de chaque 66,00 €

DIPS DE CRUDITÉS & SAUCES

Se déguste froid

100 pièces de légumes crus coupés + sauces
Carotte • Céleri • Poivron • Chou-fleur • Radis •
Concombre • Fenouil • Tomate cerise
Sauce cocktail épicée • Sauce crème aux fines
herbes • Houmous

04578 - Boîte de 100 pièces 55,00 €

VERRINES GOURMANDES

Se déguste froid

- Tartare de betterave rouge acidulé, crème aux fines herbes
- Tartare de bœuf maison
- La célèbre « Feierstengszalot »
- Œufs brouillés à la truffe
- Crevettes grises, légumes du soleil, citron, aneth
- Mini-dips de crudités, fromage aux fines herbes
- Tartare de saumon, zestes de citrons confits
- Mousse de foie gras, chutney de mangue

04588 - Assortiment de 24 pièces

3 pièces de chaque..... 91,20 €

ENROULÉS DE CRÊPES

Se déguste froid

Dans une crêpe de blé non sucrée:

- Vitello Tonnato: veau, thon, mayonnaise au citron, câpres, sucrine
- Végétarien: carotte rapée, tomate, asperge verte, mayonnaise au wasabi, sucrine, graines de sésame



Enroulés de crêpes

- Hawaïen: poulet, noix de cajou, ananas, mayonnaise au curry, sucrine
- Fromager: fromage de chèvre, dinde, oignon rouge, pignon de pin, miel, roquette

04581 - Assortiment de 16 pièces 41,60 €

MINI-BAGELS

Se déguste froid

Le célèbre petit pain new-yorkais en version mini, repensé par Kirsch le boucher avec une pâte légèrement briochée

- Filet de poulet «façon Caesar»
- Omelette et bacon rôti
- Saumon fumé, fromage aux fines herbes
- Filet de poulet, guacamole, maïs
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch, mozzarella, pesto, roquette, tomate séchée

04609 - Assortiment de 10 pièces

2 pièces de chaque..... 40,00 €



ASSORTIMENT DE FINGER-FOOD

Assortiment de bouchées froides

Minimum de 80 pièces :

- 16 mini-bagels
- 16 verrines gourmandes
- 16 toasts classiques
- 16 enroulés de crêpes
- 16 mini-tranches de pâté au Riesling

04589 - Assortiment de 80 pièces..... 219,50 €



Notre pain surprise classique
existe désormais en version
sans gluten.



LES BOÎTES À PAIN SURPRISE



Le Classique

Jambon cru de la vallée de l'Eisch • Jambon cuit •
Salami • Terrine de campagne • Saumon fumé •
Fromage Gouda

04590 - Boîte de 32 tranches..... 33,00 €

04591 - Boîte de 64 tranches..... 55,00 €

04592 - Boîte de 96 tranches 82,50 €



Le Classique sans gluten

Jambon cru de la vallée de l'Eisch
Jambon cuit • Salami • Saumon
fumé • Fromage Gouda

18506 - Boîte de 32 tranches

..... 39,90 €



Le Maritime

Saumon gravlax • Saumon fumé d'Ecosse Flétan
fumé • Salade de crabe • Salade de thon • Truite
fumée

04599 - Boîte de 32 tranches..... 38,50 €

04600 - Boîte de 64 tranches 66,00 €

04601 - Boîte de 96 tranches..... 99,00 €



Le Végétarien

Fromage à la ciboulette • Omelette aux fines
herbes • Houmous • Tapenade de poivron •
Fromage gouda

04593 - Boîte de 32 tranches..... 33,00 €

04594 - Boîte de 64 tranches 55,00 €



Planches apéro

PLATEAU LËTZEBUERG

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

Délai de commande: 48h

- Mini-tartelette au Kachkeis
- Mini-pâté au Riesling
- Mettwurst en rondelles
- Cervelas en rondelles
- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon fermier
- Salami maison
- Lyoner
- Duo de cubes de fromage luxembourgeois Berdorfer
- Oignons et cornichons au vinaigre
- Tomates cerises
- Gressins

0460213,00 €/pers.

PLATEAU MONTAGNARD

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

Délai de commande: 48h

- Mini-pâté au Riesling
- Mettwurst en rondelles
- Cervelas en rondelles
- Gelli
- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon fermier
- Pâté à l'ancienne
- Saucisson porc et bœuf en tranches
- Lyoner
- Boudin blanc
- Metti & saucisse montagnarde
- Olives au romarin et à l'ail
- Oignons et cornichons au vinaigre
- Tomates cerises
- Gressins

0460313,00 €/pers.



PLATEAU ALPI

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

Délai de commande: 48h

- Prosciutto crudo
- Coppa
- Mortadella
- Salami à la truffe
- Dés de pecorino et de provolone
- Mini-poivrons farcis au fromage frais, marinés à l'huile d'olive
- Antipasti de légumes à l'italienne
- Olives à l'ail et au romarin
- Figues moelleuses confites
- Melon frais
- Bruschette à l'ail
- Gressins

0460515,00 €/pers.

LUNCH CORNER

Petits pains et sandwiches

MINI-PETITS PAINS CLASSIQUES

Pain aux graines, au levain et à l'ancienne

Assortiment de 16 pièces - 2 pièces de chaque

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Pâté de campagne
- Salami
- Lyoner
- Saumon fumé
- Salade de thon
- Fromage Gouda

04606 - Assortiment de 16 pièces 48,00 €



MINI-PETITS PAINS BRIOCHÉS

Pain blanc brioché

Assortiment de 16 pièces - 2 pièces de chaque

- Salade de jambon
- Pâté de campagne
- Saumon fumé
- Rillettes de saumon
- Oeufs de lompe
- Tzatziki
- Fromage frais aux fines herbes
- Fromage Beaufort

04607 - Assortiment de 16 pièces 56,00 €

MINI-PETITS PAINS SAVOUREUX

Pain aux graines, au levain et à l'ancienne

Assortiment de 16 pièces - 2 pièces de chaque

- Aubergine grillée
avec tomate confite, poivron, pesto, salade verte
- Filet de poulet cuit à basse température
avec poivron, aubergine grillée, salade verte
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
avec fromage aux fines herbes, pignons grillés,
tapenade de poivron rouge, olives vertes, roquette
- Magret de canard fumé
avec parmesan, poivron, roquette
- Feta
avec tapenade de poivron rouge, oeuf, concombre,
roquette
- Salade de surimi
avec crevettes roses, tomate, oeuf, salade verte
- Jambon fermier
avec tomate confite, lardons, oignon, roquette
- Coppa
avec mozzarella, tomate confite, pesto, roquette

04608 - Assortiment de 16 pièces 68,00 €



PETITS PAINS CLASSIQUES

Pain traditionnel blanc

01876 - Jambon cru de la vallée de l'Eisch

01877 - Jambon cuit

01880 - Pâté de campagne

01879 - Salami

01872 - Lyoner

01878 - Poulet-curry

01875 - Fromage Gouda

01881 - Thon

La pièce 4,00€

PETITS PAINS NORDIQUES

Pain traditionnel blanc

01889 - Saumon fumé

04639 - Salade de surimi

La pièce 4,95 €

PETITS PAINS SAVOUREUX

Pain traditionnel blanc

17604 - Aubergine grillée

avec tomate confite, poivron, pesto, salade verte

17605 - Filet de poulet cuit à basse température

avec poivron, aubergine grillée, salade verte

17606 - Jambon cru de la vallée de l'Eisch

avec fromage aux fines herbes, pignons grillés,
tapenade de poivron rouge, olives vertes, roquette

17607 - Magret de canard fumé

avec parmesan, poivron, roquette

17608 - Feta

avec tapenade de poivron rouge, oeuf, concombre,
roquette

17609 - Salade de surimi

avec crevettes roses, tomate, œuf, salade verte

17610 - Jambon fermier

avec tomate confite, lardons, oignon, roquette

17611 - Coppa

avec mozzarella, tomate confite, pesto, roquette

La pièce 4,95€



Mini-petits pains, salades et petits pains

BAGELS

Aux graines de pavot - Au sésame

00073 - Saumon fumé

avec pomme verte, concombre, roquette, mayonnaise au wasabi

00072 - Jambon cru

avec mozzarella, parmesan, roquette, tapenade de poivron

La pièce 6,95 €

PARISIENNES CLASSIQUES

Demi-baguette blanche traditionnelle

06614 - Jambon cru de la vallée de l'Eisch

06615 - Jambon cuit

06616 - Pâté de campagne

06617 - Salami

06619 - Lyoner

06618 - Fromage Gouda

06621 - Thon

La pièce 5,95 €



Bagel au saumon fumé

PARISIENNES SAVOUREUSES

Demi-baguette blanche traditionnelle

04633 - Jambon fermier

avec tomate confite, lardon, oignon, roquette

04634 - Aubergine grillée

avec tomate confite, poivron, pesto, salade verte

04627 - Filet de poulet cuit à basse température

avec poivron, aubergine grillée, salade verte

04626 - Jambon cuit

avec fromage, œuf, tomate

06623 - Saumon fumé

06722 - Salade de surimi maison

06622 - Crevettes roses

La pièce 6,95€



Mini-petits pains, salades, petits pains et bagels

Les salades

SALADE CAMPAGNARDE

Salade verte, jambon cuit, lardons, croûtons dorés au four, gouda, œuf dur, pomme de terre, tomate, olives vertes, vinaigrette

02239 - La pièce 8,90 €

SALADE LUXEMBOURGEOISE

Salade verte, Lyoner en rondelles, lardons, œuf dur, pommes de terre, tomate, olives vertes, vinaigrette

18751 - La pièce 8,90 €

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade verte, tomate, chou-fleur en pickles, fèves de soja, maïs, dés de poivron, concombre, olives, graines de grenade, vinaigrette

02310 - La pièce 8,90 €

SALADE NIÇOISE

Salade verte, thon, poivron, olives vertes, filets d'anchois, haricots verts, tomate, œuf dur, pommes de terre, vinaigrette

02305 - La pièce 9,90 €

SALADE LIBANAISE

Salade verte, falafels, tomate, concombre, feta, dés de poivron, maïs, olives noires, vinaigrette à la coriandre

18759 - La pièce 9,90 €

SALADE INDIENNE

Salade verte, filet de poulet cuit au four à basse température, olives vertes, dés de poivron, œuf dur, tomate, vinaigrette au curry

02302 - La pièce 11,50 €

SALADE ITALIENNE

Salade verte, salami italien, mozzarella, gorgonzola, parmesan, tomates cerises, olives vertes, pignons de pin, pesto, vinaigrette

02303 - La pièce 11,50 €

SALADE MEXICAINE

Salade verte, émincé de bœuf rôti, haricots rouges, maïs, tomate cerise, aubergine grillée, œuf dur, dés de poivron, vinaigrette relevée

02304 - La pièce 13,50 €

SALADE CÉSAR

Salade verte, filet de poulet cuit au four à basse température, œuf de caille, croûtons dorés au four, oignon rouge en pickles, sucrine, radis, graines de grenade, parmesan, vinaigrette au thon, câpres et anchois

18110 - La pièce 13,50 €

SALADE AU SAUMON, TRUITE FUMÉE & CREVETTES

Salade verte, saumon fumé, truite fumée, crevettes roses, œuf dur, tomate, olives vertes, graines de grenade, vinaigrette à l'aneth

18799 - La pièce 15,50 €



Nos salades fraîches

ASSIETTES GARNIES

ASSIETTE CAMPAGNARDE

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Roastbeef
- Gelli
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Salami
- Mini boulettes façon Kirsch
- Salade de pommes de terre
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri râpé
- Sauce tartare
- Mini-petit pain & beurre

00038 - Entrée18,60€/pers.

00040 - Plat21,90€ / pers.

ASSIETTE TERRE & MER

- Scampis marinés au Pastis
- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon en Bellevue
- Crevettes cocktail
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Jambon de dinde
- Mini boulettes façon Kirsch
- Salami
- Salade verte
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri râpé
- Sauce cocktail épicée
- Mini-petit pain & beurre

04625 - Entrée19,70€ / pers.

00045 - Plat25,20€ / pers.

ASSIETTE DU PÊCHEUR

- Scampis marinés au Pastis
- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon en Bellevue
- Crevettes cocktail
- Salade de thon
- Filet de truite de la Vallée de l'Our
- Courgette au surimi
- Salade verte
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri râpé
- Sauce cocktail épicée
- Mini-petit pain & beurre

00046 - Entrée19,70€ / pers.

00047 - Plat26,30€ / pers.



Assiette campagnarde

ASSIETTE ITALIENNE

- Jambon de Parme
- Coppa
- Mortadelle
- Salami italien
- Tomate mozzarella
- Salade de poulpe
- Fond d'artichaut farci au thon
- Tomate aux crevettes
- Pecorino
- Salade italienne
- Sauce tartare
- Mini-petit pain & beurre

00044 - Entrée19,70€ / pers.

04628 - Plat26,30€ / pers.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

- Œuf farci sweet chili
- Courgette, houmous de poivron et petits légumes
- Tomate & mozzarella
- Feta aux olives
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade de betterave
- Dips de crudités (carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise)
- Houmous & sauce salsa
- Mini-petit pain & beurre

04629 - Entrée.....18,60€ / pers.

04630 - Plat21,90€ / pers.

ASSIETTE VEGAN

- Salade de lentilles
- Tartare de légumes du sud au basilic
- Champignons grillés à l'ail
- Carpaccio de betterave
- Olives vertes et noires
- Dips de crudités (carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise)
- Houmous & sauce salsa
- Mini-petit pain

04631 - Entrée18,60€ / pers.

04632 - Plat21,90€ / pers.







BUFFETS

BUFFET TRADITIONNEL

Pour un minimum de 4 personnes

- Crevette cocktail
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Patis
- Terrine de poisson maison
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Œuf farci sweet chili
- Rôti de porc tranché finement, sauce crémeuse à l'oignon
- Roastbeef
- Mini boulettes façon Kirsch
- Sauces tartare & cocktail épicée
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00336 - Par personne..... 36,50 €

BUFFET DE JAMBONS

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Jambon fermier
- Salade verte, vinaigrette
- Tomate
- Oignons grelots
- Cornichons
- Œuf farci sweet chili
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00306 - Par personne..... 18,60 €

BUFFET DE LA KERMESSE

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Jambon fermier
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Salade verte, vinaigrette
- Tomate
- Oignons grelots
- Cornichons
- Œuf farci sweet chili
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00320 - Par personne..... 21,60 €

BUFFET CAMPAGNARD

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Roastbeef
- Rôti de porc tranché finement
- Gelli
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Salami maison
- Mini boulettes façon Kirsch
- Œuf farci sweet chili
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00300 - Par personne..... 23,50 €

BUFFET BAYERN

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Boudin blanc
- Hax grillé
- L'authentique Obatzda
- Metti (fine saucisse sèche)
- Pain de viande au fromage
- Pâté à l'ancienne
- Saucisse de foie
- Radis noirs et rouges
- Sauce moutarde de Munich
- Bretzel

00295 - Par personne..... 25,10 €

BUFFET ITALIEN

Pour un minimum de 4 personnes

- Scampis marinés au pastis
- Sardines
- Fond d'artichaut farci au thon
- Salade de poulpe
- Jambon de Parme
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Roastbeef au romarin
- Coppa
- Mortadelle
- Salami italien
- Saucisse montagnarde
- Tomate & mozzarella
- Salade de pâtes en brunoise
- Sauces tartare & cocktail épicée
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00316 - Par personne 40,50 €

BUFFET TERRE & MER

Pour un minimum de 4 personnes

- Demi-homard
 - Gambas
 - Huîtres (fermées)
 - Bulots
 - Scampis marinés au Pastis
 - Saumon en Bellevue
 - Saumon fumé d'Ecosse
 - Truite fumée
 - Terrine de poisson
 - Crevette cocktail
 - Rôti de porc tranché finement, sauce crémeuse à l'oignon
 - Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
 - Foie gras maison, fine gelée
 - Mini boulette façon Kirsch
 - Roastbeef
 - Jambon cru de la vallée de l'Eisch
 - Jambon cuit
 - Salami maison
 - Pâté au Riesling
 - Sauces tartare & cocktail épicée
 - Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre
- 00332 - Par personne..... 70,00 €

BUFFET VÉGÉTARIEN

Pour un minimum de 2 personnes

- Œuf farci sweet chili
 - Courgette, houmous de poivron et petits légumes
 - Feta aux olives
 - Tomate & mozzarella
 - Salade de pâtes en brunoise
 - Betteraves à l'échalote
 - Dips de crudités (carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise)
 - Houmous & sauce salsa
 - Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre
- 00342 - Par personne..... 24,85 €

BUFFET VEGAN

Pour un minimum de 2 personnes

- Salade de quinoa
 - Falafel maison
 - Tartare de légumes du sud au basilic
 - Champignon grillé à l'ail
 - Carpaccio de betterave
 - Olives vertes et noires
 - Dips de crudités (carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise)
 - Houmous & sauce salsa
 - Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre
- 04656 - Par personne..... 24,85 €

SALADES

Pour un minimum de 4 personnes - 4 salades au choix pour accompagner vos buffets

- Betteraves à l'échalote
- Carottes râpées persillées
- Céleri & carottes râpés
- Céleri râpé & pomme verte
- Concombre & fenouil
- Haricot vert & vinaigrette aux tomates
- Lentilles aux légumes croquants
- Salade de pommes de terre luxembourgeoise *
- Salade de pâtes en brunoise
- Salade de riz, petits légumes & salami
- Salade verte, vinaigrette
- Taboulé
- Tomate & mozzarella

00309 - Par personne..... 7,50 €

** aux lardons*



ENTRÉES ET PLATS



ENTRÉES & PLATS FROIDS

Saumon fumé tranché à la main,
oignons rouges, blini, citron,
crème aux fines herbes

00043 - Entrée - 120g24,10 € / pers.

05784 - Plat - 180g25,20 € / pers.

Carpaccio de saumon, oignons
rouges confits, zestes de citron vert

04642 - Entrée - 120g24,10 € / pers.

00245 - Plat - 180g25,20 € / pers.

ENTRÉES & PLATS À RÉCHAUFFER

Coquille Saint-Jacques parmentière
Noix de Saint-Jacques, purée de pommes de terre

00590 - Entrée19,25 € / pers.

Gratin de poisson,
purée de pommes de terre

01247 - Entrée19,25 € / pers.

01248 - Plat23,70 € / pers.

Médaille de filet de sole, saumon
et petits légumes

01540 - Entrée - 2 médaillons19,70 € / pers.

01541 - Plat - 3 médaillons24,70 € / pers.



ENTRÉES & PLATS FROIDS

Tartare de bœuf maison

02580 - Entrée - 150g18,60 € / pers.

05103 - Plat - 220g24,10 € / pers.

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan

00393 - Entrée - 150g18,60 € / pers.

04839 - Plat - 220g24,10 € / pers.

Duo de jambons et melon

Jambon cru de la vallée de l'Eisch, jambon fermier

04635 - Entrée - 5 tranches15,75 € / pers.

00190 - Plat - 10 tranches19,25 € / pers.

Foie gras de canard au Gewürztraminer
fait maison, chutney de quetsches,
petite brioche

02646 - 100g20,40 € / pers.

Feierstengszalat: authentique
salade de bœuf luxembourgeoise

04637 - Entrée - 150g16,40 € / pers.

05347 - Plat - 2 20g21,90 € / pers.

Vitello Tonnato

*Fines tranches de veau, sauce au thon,
anchois, câpres, parmesan*

03984 - Entrée - 150g20,80 € / pers.

05378 - Plat - 220g26,30 € / pers.



Entrée froide végétarienne

Eventail de tomate, mozzarella & pesto

00964 - 200g13,10 € / pers.



Les spécialités du boucher

Joue de boeuf braisée, sauce au pinot noir
de la moselle luxembourgeoise

1809722,50 € / pers.

Pavé de veau (dans le carré)

01851 - sauce aux champignons23,10 € / pers.

01852 - sauce aux 3 poivres23,10 € / pers.

Mignon de porc

04665 - sauce aux champignons22,50 € / pers.

06320 - sauce aux 3 poivres.....22,50 € / pers.

Porcelet rôti, sauce au romarin

Porcelet rôti au four arrosé
de bière luxembourgeoise

0466618,50 € / pers.

Gigot d'agneau façon grand-mère

Cuisiné à l'ail, oignons, thym et romarin

0466722,50 € / pers.

Bouchée à la reine, salade verte

0466115,30 € / pers.

Orloff de dinde au Rochehaut

01738 - sauce aux champignons.....20,60 € / pers.

06317 - sauce béchamel.....20,60 € / pers.

Orloff de porc au Rochehaut

04664 - sauce aux champignons20,60 € / pers.

06319 - sauce béchamel.....20,60 € / pers.

Orloff de veau au Rochehaut

04669 - sauce aux champignons22,60 € / pers.

18909 - sauce béchamel.....22,60 € / pers.

Les soupes-repas

Bouneschlupp mat Mettwurst

Plat traditionnel de la cuisine
luxembourgeoise - soupe aux haricots verts
avec pommes de terre, lard, oignon,
saucisse fumée, crème

0247115,30€ / pers.

Ierbessbulli mat Judd an Mettwurst

Plat traditionnel de la cuisine
luxembourgeoise - soupe aux pois cassés,
Judd fumé, saucisse fumée

0249015,30€ / pers.

Soupe de Goulasch

Plat traditionnel de la cuisine hongroise
soupe de bœuf, poivron, tomate, carotte,
poireau, pomme de terre

0248616,50€ / pers.

 Le « Rochehaut » est un fromage belge
de vache à pâte demi-dure, lavé et affiné à la bière
Triple Blonde de Rochehaut. Il se distingue par
des arômes fruités et des notes de noisette.



Notre choucroute garnie

LES PLATS EN CROÛTE

Pour un minimum de 4 personnes

Jambon de porcelet en croûte
pré-tranché, julienne de légumes

0133417,50 € / pers.

Mignon de porc farci en croûte

0159020,50 € / pers.

Carré de veau en croûte,
brunoise de champignons

00411 25,85 € / pers.

Filet de bœuf Wellington,
brunoise de champignons

0467829,15 € / pers.

Filet de saumon en croûte,
épinards, sauce à l'oseille

0467927,50 € / pers.

LES SPÉCIALITÉS LUXEMBOURGEOISES

Judd mat Gaardebounen
Collet de porc fumé, fèves des marais
pommes de terre rissolées

04670 21,45 € / pers.

Sauerbraten
Paleron de boeuf mariné, sauce au vin rouge

04672 21,90 € / pers.

Choucroute garnie à la luxembourgeoise:
Judd fumé, Mettwurst, lard maigre fumé,
cervelas, quenelle de foie ou petit salé, moutarde
luxembourgeoise

04673 - pommes de terre rissolées21,90 € / pers.

06322 - purée de pommes de terre21,90 € / pers.



Jambon de porcelet en croûte pré-tranché

Les accompagnements

FÉCULENTS

Gratin dauphinois

01245 - 250g/pers5,50 € / pers.

Gratin dauphinois
aux champignons des bois

04261 - 250g/pers6,50 € / pers.

Pommes de terre rissolées

02040 - 250g/pers4,50 € / pers.

Pommes de terre grenailles
confites à l'ail et au romarin

02039 - 250g/pers4,50 € / pers.

Purée de pommes de terre

02093 - 250g/pers4,50 € / pers.

Riz pilaf

02613 - 200g/pers4,00 € / pers.

Spätzles

02527 - 250g/pers4,50 € / pers.

LÉGUMES

Tomate à la provençale

02623 - 2 pièces4,00 € / pers.

Poêlée de haricots verts à l'échalote

00965 - 150g/pers4,00 € / pers.

Petits pois et carottes à la crème

01911 - 150g/pers4,00 € / pers.

Carottes à la crème

00390 - 150g/pers4,00 € / pers.

Chicon braisé

00496 - 2 pièces4,00 € / pers.

Salade verte, vinaigrette

023112,00 € / pers.

Chou rouge aux pommes (en saison)

00516 - 200g/pers4,00 € / pers.

Demi-pomme aux airelles (en saison)

07481 - 2 pièces4,00 € / pers.

Jardinière de légumes de saison

18024 - 200g/pers5,50 € / pers.

**Jardinière de légumes de saison
et pommes de terre grenailles**

02019 - 450g/pers10,50 € / pers.

Les sauces

00125 - Aux trois poivres

00115 - Au romarin

00062 - À la moutarde

00037 - Aux champignons

00124 - Au Madère

00058 - Bordelaise (au vin rouge)

500g (convient pour +/- 5 personnes)

.....8,20 €

*Pommes de terre grenailles
confites à l'ail et romarin*



Les spécialités italiennes

Aubergine alla parmigiana
Aubergine, tomate, parmesan
0468014,90€ / pers.

Cannelloni porc & bœuf
Sauce tomate, crème et fromage, emmental
04681.....14,90€ / pers.

Cannelloni d'épinard et chicon, tartare de tomates confites, crème à l'aneth et au gingembre
0199714,90€ / pers.

Ravioli à la ricotta et aux épinards
0468314,90€ / pers

Lasagne porc & bœuf
Sauce tomate, béchamel, emmental
0468414,90€ / pers.

Lasagne végétarienne
Sauce tomate, légumes de saison, emmental
04685.....14,90€ / pers.

Lasagne vegan
Sauce tomate, légumes de saison, fromage vegan
0745514,90€ / pers.

Penne all'arrabiata
Sauce tomate, ail, piment
0468614,90€ / pers.

Tortellini au jambon et à la crème
0468714,90€ / pers.

Tagliatelle au saumon et scampis
0257817,90€ / pers.



Lasagne porc & bœuf

Trio de pâtes

Avec parmesan & emmental

À choisir parmi les propositions suivantes:

- Aubergine alla parmigiana
- Cannelloni
- Ravioli à la ricotta et aux épinards
- Lasagne
- Lasagne végétarienne
- Penne à l'arrabiata
- Tortellini au jambon et à la crème

0468824,90€ / pers.

FONDUES ET PIERRADES

À partir de 3 personnes: viande dressée sur plateau
Moins de 3 personnes: viande conditionnée en barquette

Les fondues

LA TRADITIONNELLE

Cubes de bœuf, veau, dinde

04689 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA BOURGUIGNONNE

Cubes de viande 100% pur bœuf

04690 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA MIXTE

Cubes de bœuf, veau, dinde
et mini-boulettes

04694 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA LUXEMBOURGEOISE

Cubes de filet de bœuf
et de mignon de veau

04691 - 300g/pers..... 77,62 €/kg

L'OCCITANE

Cubes de bœuf, veau, dinde, magret de canard

04693 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

L'ÉPICÉE

Cubes de bœuf, veau, dinde marinés
au rhum et aux épices

04692 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

L'ASIATIQUE

Petits rouleaux de bœuf, veau, dinde

04695 - 300g/pers..... 57,85 €/kg

Bouillon épicé pour fondue chinoise

17950 - 1 litre 5,25 €

Les pierrades

LA 100% BŒUF NATURE

Fines tranches de rumsteak de bœuf

07465 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA 100% BŒUF MARINÉ

Fines tranches de rumsteak de bœuf marinées

07467 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA RELEVÉE

Fines tranches de bœuf, veau et poulet marinées

04699 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA GOURMANDE

Fines tranches de bœuf, veau, mignon de porc,
magret de canard

04697 - 300g/pers..... 41,90 €/kg

LA PRESTIGIEUSE

Fines tranches de filet de bœuf luxembourgeois
et mignon de veau

04700 - 300g/pers..... 77,62 €/kg

L'AUDACIEUSE

Mini-steak de bœuf, côte d'agneau, magret
de canard, mignon de porc, cuisse de caille,
filet de poulet, mini-roulade ardennaise

04701 - 300g/pers..... 57,73 €/kg

LA XXL

Fines tranches de bœuf, veau, mignon de porc,
dinde; mini-burger, mini-cordon bleu,
rondelles de cervelas, rondelles de mettwurst

04702 - 300g/pers..... 41,90 €/kg



Pierrade 100% bœuf mariné

Pierrades de poisson

LA NATURE

Scampis, saumon, thon, noix de saint-jacques

18027 - 250g/pers..... 21,50 €/pers.

LA MARINÉE

Scampis, saumon, daurade-sébaste

18025 - 250g/pers..... 19,90 €/pers.

Fromage à raclette et plateau de charcuterie

LA VALAISANNE

Tranches de fromage à raclette suisse
nature et au poivre

02004 - 200g/pers..... 6,00 €/pers.

LE BERDORFER

Tranches de fromage à raclette Roude Bouf
nature et fumé

Provenance: Fromagerie Schmalen
à Berdorf - Luxembourg

18910 - 200g/pers..... 8,75 €/pers.

LE CHARCUTIER

Jambon cru, jambon cuit, lard maigre fumé,
coppa, salami italien

04706 - 250g/pers. 10,00 €/pers.

Les sauces froides du boucher

02352 - Aioli

02360 - Au poivre

02354 - Béarnaise

02355 - Cocktail

02362 - Cocktail épicée

02363 - Tartare

200g (pour 2 à 3 personnes)

.....4,40 €

FROMAGE & DESSERTS

Le plateau de fromages

- Brie de beaux
- Munster fermier au lait cru
- Tomme de Savoie
- Crottin de Chavignol
- Fourme d'Ambert
- Raisins frais
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

02007..... 13,80 € / pers.

Les desserts du pâtissier

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

Une sélection de mignardises selon les produits de saison et les créations du moment.

Chaque assortiment vous promet une dégustation variée, raffinée et toujours gourmande.

01582.....2,50 € / pièce

BAAMKUCH

Le Baamkuch est l'un des desserts traditionnels les plus emblématiques du Luxembourg, servi lors des mariages, baptêmes et grandes fêtes de famille.

00085 8,60 € / pers.

Sublimez votre Baamkuch avec :

- Couronne en croquant

0070550,00 € / pièce

- Demi-couronne en croquant

0080530,00 € / pièce

GÂTEAU PERSONNALISÉ

Sur base d'une génoise ou d'un bavaois, notre pâtissier réalise votre gâteau sur mesure.

Inspiré de vos envies et de l'occasion à célébrer, il se décline dans une grande variété de saveurs, de formes et de finitions. Avec ou sans gluten, classique ou Number Cake, chaque création est unique.

Faites votre demande directement auprès de notre service traiteur.

À partir de 9,35 € / pers.



NOTRE SERVICE TRAITEUR

c'est aussi ...



Consultez la brochure événementielle de notre service traiteur pour tout événement gourmand nécessitant une prestation, qu'il soit privé ou professionnel.

SCANNEZ-MOI !



Une carte unique et exclusive, conçue par le chef Sonetra Uon, qui s'adapte à vos événements les plus exigeants : walking dinner, service à table, chef à domicile.

Le haut de gamme de notre service traiteur.

SCANNEZ-MOI !



Le résumé de nos prestations: service, livraison et location.

SCANNEZ-MOI !



Paniers garnis à offrir

Offrez un panier-cadeau garni du meilleur de nos charcuteries et de produits du terroir luxembourgeois.

À partir de 30 €, pour tous les budgets.

Disponibles sur commande

- par téléphone au (+352) 31 00 02
- par e-mail à info@kirsch.lu

ou directement dans notre magasin à Grass.



GIFTSHOP

KIRSCH
by Nicole



COUTELLERIE ET IDÉES CADEAUX

1, rue Charles Kieffer L-8389 Grass
Tél: (+352) 621 543 322 - info.kbn@kirsch.lu

e-shop coutellerie : kirschbynicole.lu



Vous organisez un événement ?

Contactez l'équipe de Kirsch le Traiteur pour une offre personnalisée, alliant créations gourmandes, service impeccable et tout le matériel indispensable pour garantir le succès de votre événement.

Par téléphone au (+352) 31 00 02 du lundi au vendredi de 7h à 17h et le samedi de 8h à 12h

Par e-mail: info@kirsch.lu

ou en remplissant notre formulaire sur kirsch.lu.

SCANNEZ-MOI !



KIRSCH

LE TRAITEUR