



KIRSCH

LE BOUCHER

Joyeux Noël





LE MENU 3 SERVICES
35€
PAR PERSONNE

Le menu primeur



ENTRÉE

Crème de champignons, crumble
de marrons et oignons frits



PLAT

Dinde farcie, sauce aux porto



ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière de légumes de saison,
gratin de pommes de terre

DESSERT

Le sapin aux 3 chocolats

Biscuit chocolat amande, croustillant
praliné et noisette fourré d'un crémeux
au chocolat au lait, de mousse de chocolat
noir et blanc

01786 35,00 €/pers

Les menus sont disponibles uniquement sur
commande pour enlèvement le 23, 24, 30 et
31 décembre.



LE MENU 3 SERVICES
35€
PAR PERSONNE

Le menu veggie



ENTRÉE

Crème de champignons, crumble
de marrons et oignons frits



PLAT

Risotto, tempura de légumes de saison

DESSERT

Le sapin aux 3 chocolats

*Biscuit chocolat amande, croustillant
praliné et noisette fourré d'un crémeux
au chocolat au lait, de mousse de chocolat
noir et blanc*

17981..... 35,00 €/pers



À réchauffer - voir page 43



Le menu festif



ENTRÉE

Bisque de homard, crumble de marrons et oignons frits



PLAT

Chapon désossé farci, sauce aux morilles et vin jaune



ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière de légumes de saison, écrasé de pommes de terre

DESSERT

Le sapin aux 3 chocolats

Biscuit chocolat amande, croustillant praliné et noisette fourré d'un crémeux au chocolat au lait, de mousse de chocolat noir et blanc

07475 45,00 €/pers

Les menus sont disponibles uniquement sur commande pour enlèvement le 23, 24, 30 et 31 décembre.



Le menu forêtier



ENTRÉE

Feuilleté aux champignons des bois



PLAT

Gigue de chevreuil, sauce Grand-Veneur



ACCOMPAGNEMENTS

Chicon braisé, pomme aux airelles,
gratin de pommes de terre

DESSERT

Le sapin aux 3 chocolats

*Biscuit chocolat amande, croustillant
praliné et noisette fourré d'un crémeux
au chocolat au lait, de mousse de chocolat
noir et blanc*

17982 45,00 €/pers



À réchauffer - voir page 43

L'APÉRO

Boîtes apéritives

LES BOUCHÉES CLASSIQUES

La boîte est composée de :

- Quichette lorraine
- Mini-pizza au jambon
- Chou au fromage
- Friand au Riesling
- Mini-bouchée à la reine
- Mini croque-Monsieur

Assortiment de 12 pièces

2 pièces de chaque

01870 21,80 €

MINI-PÂTÉ AU RIESLING

12 pièces

04579 16,80 €

24 pièces

04580 33,60 €

MINI-PÂTÉ DE GIBIER AU RIESLING

12 pièces

17992 24,00 €

24 pièces

17993 48,00 €



LES DIPS DE CRUDITÉS

Livré dans une boîte festive

100 pièces de légumes crus coupés + sauces

Carotte • Céleri • Poivron • Chou-fleur • Radis

Concombre • Fenouil • Tomate cerise

Sauces : cocktail épicée, guacamole, fines herbes

La boîte de 100 pièces + 3 sauces

04578 55,00 €

LES TOASTS CLASSIQUES

Sur une petite rondelle de pain de mie

La boîte est composée de toasts garnis de :

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

Assortiment de 12 pièces

2 pièces de chaque

04582 21,80 €

Assortiment de 24 pièces

4 pièces de chaque

04583 43,60 €



Les toasts gourmets

LES TOASTS MARITIMES

Sur une petite rondelle de pain de mie

La boîte est composée de toasts garnis de :

- Salade de thon
- Salade de surimi
- Crevette rose
- Saumon fumé
- Œufs de lump
- Rillettes de saumon

Assortiment de 12 pièces

2 pièces de chaque

04584 29,00 €

Assortiment de 24 pièces

4 pièces de chaque

04585 58,00 €

LES TOASTS GOURMETS

Sur une petite rondelle de pain de mie

La boîte est composée de toasts garnis de :

- Crevette grise à l'aneth
- Scampi & asperge verte
- Médaillon de homard
- Foie gras de canard maison
- Fromage Tête de Moine
- Magret de canard fumé & melon

Assortiment de 12 pièces

2 pièces de chaque

04586 33,00 €

Assortiment de 24 pièces

4 pièces de chaque

04587 66,00 €



Pain surprise

Livré dans une boîte festive

LE CLASSIQUE

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

Boîte de 32 tranches
0459033,00 €

Boîte de 64 tranches
0459155,00 €

Boîte de 96 tranches
0459282,50 €

LE MARITIME

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

Boîte de 32 tranches
0459938,50 €

Boîte de 64 tranches
0460066,00 €

Boîte de 96 tranches
0460199,00 €

LE VÉGÉTARIEN

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

Boîte de 32 tranches
0459333,00 €

Boîte de 64 tranches
0459455,00 €



Plateau de charcuterie

LËTZEBUERG

Dressé sur plateau

Pour un minimum de 4 personnes

+/- 200g/pers

Le plateau est composée de :

- 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 & persil
- Gressins

04602 11,00 €/pers

Buffet traditionnel

BUFFETS

Buffet traditionnel

- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampi mariné au pastis
- Terrine de poisson
- Crevette avec queue
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Jambon de dinde
- Ballotine de poulet au chorizo
- Roastbeef
- Mini-pilon de poulet
- Sauces tartare & cocktail épicée

00336 33,00 €/pers

Commande minimum : 4 personnes

Attention: le pain et le beurre
ne sont **pas compris** dans
ces buffets. Pensez-y !

Buffet Terre et Mer

- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampi mariné au pastis
- Truite fumée
- Gambas
- Terrine de poisson
- Ecrevisse
- Demi-homard
- Bulot
- Crevette avec queue
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit

- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Jambon de dinde
- Ballotine de poulet au chorizo
- Roastbeef
- Mini-pilon de poulet
- Sauces tartare & cocktail épicée

00332 70,00 €/pers

Commande minimum: 4 personnes

Salades

- Betterave
- Carotte râpée
- Taboulé
- Pomme de terre

03529 7,20 €/pers. les 4 salades

Commande minimum: 4 personnes

Buffet végétarien

- Œuf dur
- 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)
- Sauces guacamole & salsa

00342 23,90 €/pers

Commande minimum: 2 personnes

Buffet vegan

- Salade de lentilles
- Tartare de légumes du sud au basilic
- Dips de crudités (carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise)
- Champignon grillé à l'ail
- Carpaccio de betterave
- Olives vertes et noires
- Sauces guacamole & salsa

04656 23,90 €/pers

Commande minimum: 2 personnes

Foie gras de canard
au Gewürztraminer, chutney
de mangue et ananas, petite brioche

ENTRÉES ET PLATS

prêts à manger
ou à être réchauffés



Foie gras de canard fait maison
au Gewürztraminer - Clos Mon Vieux
Moulin, Duhr Frères - chutney de mangue
et ananas, petite brioche

• Entrée - 100g /personne
02646 20,40 €/pers

Foie gras de canard fait maison

En bloc de 250g
01109 204,00/kg

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan

• Entrée - 150g /personne
00393 18,60 €/pers

Carpaccio de bœuf à la truffe

Huile de truffe, tartufata, copeaux de truffe,
roquette, parmesan

• Entrée - 150g /personne
00392 21,50 €/pers

 **Vol-au-vent gourmand au ris de veau**
*Bouchée à la reine, ris de veau, boulettes de veau
et volaille à la sauce béchamel*

- Entrée

17995 18,90 €/pers

- Plat

17996 24,90 €/pers

Assiette de saumon fumé d'Ecosse
*Saumon fumé, oignon rouge, citron, blini,
crème aux fines herbes*

- Entrée - 120g /personne

00043 25,90 €/pers

Pavé de saumon en Belle-Vue, sauce cocktail

- Entrée - 180g /personne

07466 15,00 €/pers

 **Coquille Saint-Jacques parmentière**
Noix de Saint-Jacques, purée de pomme de terre

- Entrée

00590 19,25 €/pers

 **Huîtres gratinées, fondue de poireau,
sauce hollandaise**

- Entrée - 6 pièces /personne

01306 19,80 €/pers

 **Cassiolette de lotte et écrevisse au champagne**

- Entrée

00434 20,80 €/pers

 **Crème de champignons**

- En bocal d'un litre

07462 14,90 €/pce

 **Soupe de poisson, sauce rouille
maison**

- En bocal d'un litre

02493 22,15 €/pce

 **Bisque de homard**

- En bocal d'un litre

02470 24,65 €/pce

 **Médailillon de filet de sole,
saumon et petits légumes**

- Entrée - 2 médaillons /personne

01540 19,70 €/pers

- Plat - 3 médaillons /personne

01541 24,70 €/pers

 **Filets de dorade, sauce tomatée, jeunes légumes,
pommes de terre rissolées**

- Plat - 2 filets /personne

07468 27,80 €/pers



VEGAN

Risotto aux champignons des bois, tempura de légumes de saison, crème butternut

• Entrée

01377 16,40 €/pers

• Plat

02418 19,70 €/pers

Tatin de tomate et aubergine

• Entrée

02441 15,30 €/pers



VIANDES CUISINÉES

Mignon de porc

• Sauce aux champignons

04665 20,50 €/pers

• Sauce aux trois poivres

06320 20,50 €/pers

Pavé de veau (dans le carré)

• Sauce aux champignons

01851 21,45 €/pers

• Sauce aux trois poivres

01852 21,45 €/pers

Souris d'agneau confite,
jus parfumé au romarin

01596 20,50 €/pers

Orloff de porc au Comté, sauce forestière

*Filet de porc, Comté, jambon braisé,
sauce aux champignons*

04664 20,50 €/pers

Orloff de veau au Comté, sauce forestière

*Carré de veau sans os, Comté, jambon braisé,
sauce aux champignons*

04669 22,50 €/pers



VOLAILLES CUISINÉES

Orloff de dinde au Comté, sauce forestière

*Poitrine de dinde roulée, Comté, jambon cru,
sauce aux champignons*

01738 20,50 €/pers

Canard à l'orange

1 cuisse et 1/2 magret

00372 19,80 €/pers

Dinde fermière désossée farcie, sauce au vin jaune
et aux morilles

00839 22,90 €/pers

Pintade farcie, sauce au vin jaune
et aux morilles

01971 22,90 €/pers

Chapon désossé farci, sauce au vin jaune
et aux morilles

01808 24,90 €/pers

Canard rôti, sauce à l'orange



GIBIERS CUISINÉS

Civet de chevreuil 1er choix,
sauce Grand Veneur

03584 22,50 €/pers

Gigue de chevreuil,
sauce Grand Veneur

03585 29,00 €/pers

Civet de marcassin 1er choix,
sauce au trois poivres

00548 18,90 €/pers



La choucroute de Nouvel-An

Choucroute, Judd fumé,
Mettwurst, lard maigre fumé,
cervelas, petit-salé, moutarde
luxembourgeoise

Avec pommes de terre rissolées

04673 21,90 €/pers



À réchauffer - voir page 43

Carré de veau en croûte,
duxelle de champignons

🔥 Les plats en croûte

Commande minimum : 4 personnes

Jambon de porcelet en croûte,
prétranché, julienne de légumes

01334 17,50 €/pers

Carré de veau en croûte,
duxelle de champignons

00411 25,85 €/pers

Filet de bœuf Wellington,
duxelle de champignons

04678 29,15 €/pers



Les sauces chaudes du boucher

- 00125 • Aux 3 poivres
- 00037 • Aux champignons
- 00062 • Moutarde
- 01944 • Au Porto réduction à basse température

le pot de 500 g 8,20 €
pour +/- 5 personnes

- 03568 • Au vin jaune et aux morilles
- 07469 • Périgourdine (au foie gras)

le pot de 500 g 14,50 €
pour +/- 5 personnes

🔥 À réchauffer - voir page 43

Les accompagnements

Prix et quantités indiqués par personne

Pommes de terre rissolées

• 250g /personne

02040 4,50 €/pers

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

• 250g /personne.

02039 4,50 €/pers

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

• 250g /personne

00880 6,50 €/pers

Gratin dauphinois

• 250g /personne.

01245..... 5,50 €/pers

Purée de pommes de terre et de patates douces

• 250g /personne

17997..... 6,00 €/pers

Jardinière de légumes de saison

• 200g /personne

18024 5,50 €/pers

Légumes racines rôtis

• 200g /personne

17998 6,00 €/pers

Tomate à la provençale

• 2 pièces /personne

02623 4,00 €/pers

Poêlée de haricots verts à l'échalote

• 150g /personne

00965 4,00 €/pers

Chicon braisé

• 2 pièces /personne

00496 4,00 €/pers

Chou rouge aux pommes

• 200g /personne

00516 4,00 €/pers

Demi-pomme aux aïrelles

• 2 pièces /personne

07481..... 4,00 €/pers

Spätzles

• 250g /personne

02527 4,50 €/pers

Côte à l'os, 6 semaines de maturation
Produit du terroir - Lëtzebuenger
Rëndflesch



CHEZ LE BOUCHER

Viandes et spécialités
à cuisiner



Filet pur de bœuf
6 semaines de maturation
01084 71,42 €/kg

Faux-filet de bœuf
6 semaines de maturation
04072 48,80 €/kg

Entrecôte de bœuf
6 semaines de maturation
00919 51,90 €/kg

Côte à l'os
6 semaines de maturation
04264 48,90 €/kg

Picanha : chapeau de bœuf entier
6 semaines de maturation
02731 29,99 €/kg



Cœur de rumsteak (de bœuf)

04461 44,67 €/kg

Joue de bœuf (nettoyée)

01366 29,85 €/kg

Carré de veau sans os

00412 51,35 €/kg

Mignon de veau

01602 61,43 €/kg

Couronne d'agneau

00702 69,50 €/kg



Jambon de porcelet frais avec os

01337 22,40 €/kg

Jambon de porcelet salé et fumé
avec os

01340 24,50 €/kg

Carré de porc façon Flaekesteg

À Noël, les Danois ne sauraient se passer de leur "flæskesteg",
un rôti de porc dont la couenne est frottée de gros sel et
complètement grillée.

00404 19,90 €/kg





Volailles en fête

DINDE

Dinde fermière 20,65 €/kg

00840 • 3 à 4 kg

00052 • 4 à 5 kg

00053 • 5 à 6 kg

Dinde fermière, farce de Noël 22,40 €/kg

Sans les os du coffre

00841 • 3 à 4 kg

03556 • 4 à 5 kg

00049 • 5 à 6 kg

Dinde fermière,
farce aux truffes et foie gras 33,40 €/kg

Sans les os du coffre

00842 • 3 à 4 kg

00050 • 4 à 5 kg

00051 • 5 à 6 kg

Rôti de dinde fermière, farce de Noël

Dans la cuisse

00146 22,40 €/kg

Rôti de dinde fermière,
farce aux truffes et foie gras

Dans la cuisse

00281 33,40 €/kg

Orloff de dinde au jambon
cru et Emmental

01733 24,95 €/kg

POULET - CANARD

Poulet de Bresse 24,80 €/kg

02075 • 1,4 à 1,9 kg

Canard de Barbarie 17,95 €/kg

00374 • +/- 3 kg

Magret de canard

01522 39,50 €/kg

Cuisse de canard

00765 19,86 €/kg

Les farces

Pour farcir vos volailles crues :

• Farce de Noël

Viande de porc, marron, carotte, cognac

00971 23,60 €/kg

• Farce aux truffes et foie gras

*Viande de veau, de volaille, brisures de truffe,
foie gras*

00972 35,90 €/kg



PINTADE - CAILLE

Pintade fermière de Challans 18,80 €/kg
01972 • 1,2 à 1,5 kg

Suprême de pintade 27,90 €/kg
02762 • +/- 180 à 200 g x 8 pièces

Caille Jumbo 26,40 €/kg
00353 • 200 à 250 g

CHAPON

Chapon du Gers
« Tradition des Côteaux » 25,65 €/kg
00466 • 3 à 3,5 kg

Chapon du Gers,
farce de Noël 27,90 €/kg
Sans les os du coffre
00464 • 3 à 3,5 kg

Chapon du Gers, farce
aux truffes et foie gras 39,55 €/kg
Sans les os du coffre
00465 • 3 à 3,5 kg

Mini chapon du Gers
« Tradition des Coteaux » 26,95 €/kg
Les mini chapons sont issus d'une race
de coq naine pour une chair encore plus fine
01616 • 2 à 2,5 kg



Kirsch le boucher s'approvisionne en gibier auprès des chasseurs locaux.

Le gibier est contrôlé, dépouillé dans notre établissement, puis inspecté par les services vétérinaires luxembourgeois pour autorisation de découpe.

Toutes les étapes, de la réception à la commercialisation, y compris le désossage, la découpe et la fabrication de produits comme nos pâtés et saucisses, se déroulent dans nos ateliers.

Le gibier de nos forêts

CHEVREUIL

Gigue de chevreuil sans os
01223..... 48,00 €/kg

Civet de chevreuil - 1er choix
00537..... 36,90 €/kg

MARCASSIN

Civet de marcassin - 1er choix
00549..... 26,40 €/kg

Nos spécialités: les charcuteries de gibier

Pâté de marcassin
01828..... 24,26 €/kg

Pâté de biche
01819..... 24,26 €/kg

Saucisse de marcassin
02398..... 27,20 €/kg

Saucisse de biche
02390..... 27,20 €/kg



Les sauces forestières

Pour accompagner votre plat de gibier

- 06391 • Grand Veneur
- 06390 • Aux 3 poivres

le pot de 500 g 12,50 €
pour +/- 5 personnes



Les pierrades

Commande de moins de 4 personnes:
viande non dressée, livrée en barquette.

Commande pour 4 personnes et plus:
plateaux dressés pour 4 ou 6 personnes.

Les viandes commandées pour le 26.12
et le 02.01 seront livrées sous vide pour
garantir leur fraîcheur et leur tenue.

DEUX PIERRADES 100% BŒUF

Fines tranches
de rumsteak de bœuf

Moins de 4 pers. 300g/pers

07465 38,45 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

17999 38,45 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18000 38,45 €/kg

Fines tranches
de rumsteak de bœuf marinées

Moins de 4 pers. 300g/pers

07467 39,95 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

18001..... 39,95 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18002 39,95 €/kg



LA RELEVÉE

Fines tranches de bœuf, de veau
et de dinde marinées

Moins de 4 pers. 300g/pers

04699 32,30 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01937 32,30 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01938 32,30 €/kg



LA GOURMANDE

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

Moins de 4 pers. 300g/pers

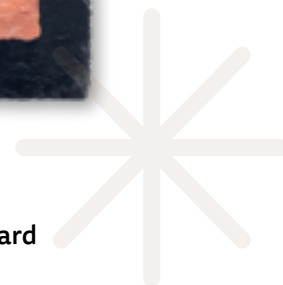
04697 37,80 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01934 37,80 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01935 37,80 €/kg



L' AUDACIEUSE

Mini-steaks de boeuf, côtes d'agneau, magret de
canard, mignon de porc, cuisses de cailles, filets
de poulet mariné et mini-roulades ardennaises

Moins de 4 pers. 300g/pers

04701 54,98 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

18003 54,98 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18004 54,98 €/kg

LA XXL

Fines tranches de bœuf, de veau,
de dinde, de mignon de porc,
mini-burgers, mini-cordons bleu,
rondelles de cervelas et mettwurst

Moins de 4 pers. 300g/pers	
04702	33,40 €/kg
Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg	
01945	33,40 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg	
01946	33,40 €/kg

Les sauces froides
du boucher

02352	• Aïoli
02360	• Au poivre
02354	• Béarnaise
02355	• Cocktail
02362	• Cocktail épicée
02363	• Tartare

le pot de 200 g 4,40 €
pour 2 à 3 personnes



Les fondues

Commande de moins de 4 personnes: viande non dressée, livrée en barquette.

Commande pour 4 personnes et plus: plateaux dressés pour 4 ou 6 personnes.

Les viandes commandées pour le 26.12 et le 02.01 seront livrées sous vide pour garantir leur fraîcheur et leur tenue.



LA BOURGUIGNONNE

Cubes de viande 100% pur bœuf

Moins de 4 pers. 300g/pers	
04690	36,60 €/kg
Plateau 4 pers. +/- 1,2kg	
01116	36,60 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01117	36,60 €/kg



LA TRADITIONNELLE

Cubes de bœuf, de veau et de dinde

Moins de 4 pers. 300g/pers	
04689	32,30 €/kg
Plateau 4 pers. +/- 1,2kg	
01122	32,30 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01123	32,30 €/kg

LA MIXTE

Cubes de bœuf, de veau, de dinde, mini-boulettes

Moins de 4 pers. 300g/pers

04694 32,30 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01134 32,30 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01135 32,30 €/kg



L'ÉPICÉE

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

Moins de 4 pers. 300g/pers

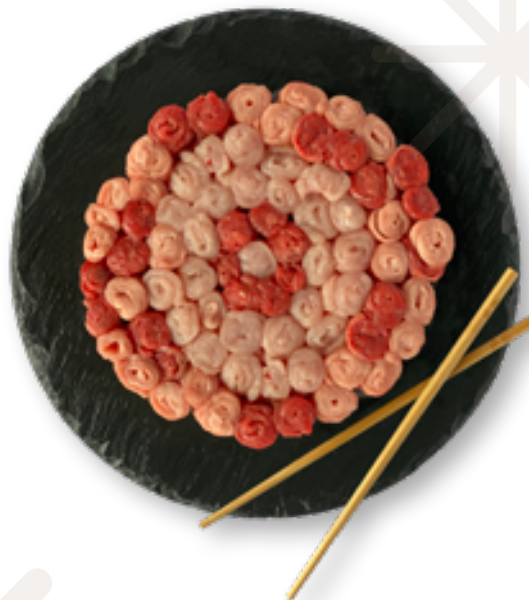
04692 33,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01131 33,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01132 33,90 €/kg



L'ASIATIQUE

Petits rouleaux de bœuf, de veau, de dinde

Moins de 4 pers. 300g/pers

04695 44,50 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01119 44,50 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01120 44,50 €/kg

Bouillon épicé
pour fondue chinoise

17950 - Bouteille d'un litre 5,00 €



La raclette

LA VALAISANNE

Tranches de fromage à raclette suisse nature et au poivre

Moins de 4 pers. - Non dressé

+/- 200g/pers

02004 6,00 €/pers

Plateau dressé pour 4 pers.

+/- 200g/pers

02005 6,00 €/pers

Plateau dressé pour 6 pers..

+/- 200g/pers

02006 6,00 €/pers

LA RACLETTE ROYALE

Tranches de fromage à raclette au poivre, truffé, fumé, à l'ail des ours, Morbier

Plateau dressé pour 4 pers.

+/- 200g/pers

18006 10,00 €/pers

Plateau dressé pour 6 pers.

+/- 200g/pers

18007 10,00 €/pers

LE CHARCUTIER

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

Dressé à partir de 2 personnes

04706 - 250g/pers. 10,00/pers



Plateaux de fromage

Commande minimum : 4 personnes

LE CLASSIQUE

Garni de raisins - fromage: 110g/pers

- Brie de Meaux
- Munster
- Tomme de Savoie
- Crottin de Chavignol
- Bleu d'Auvergne

02007 13,80 €/pers

L'AFFINÉ

Garni de raisins - fromage: 110g/pers

- Fourme de Montbrison
- Saint-Nectaire fermier
- Brie de Normandie
- Bergkase 12 mois
- Calisson cendré fermier

18008 13,80 €/pers



CHEZ LE POISSONNIER

*Les prix indiqués sont valables du
06/12/2024 au 05/01/2025 inclus.*

*Les produits affichés au «prix du jour»
sont cependant susceptibles de fluctuer
en fonction des variations du marché.*

Le plateau de fruits de mer

Entrée: pour 4 personnes

Plat: pour 2 personnes

**Bulots, crevettes grises Jumbo
décortiquées, langoustines, crevettes
d'Amérique latine, huîtres n°3 (fermées),
crevettes cocktail roses, pince de crabe,
rillettes de saumon maison, sauce
cocktail, tartare et vinaigrette, algue
wakame, citron**

07484 90,00 €/pce

**Avec homard en supplément
cuit au court-bouillon et coupé en deux**

07489 125,00 €/pce



Pour l'apéro

SALADES MAISON POUR TOATS

Salade de crevettes grises	
04026	77,00 €/kg
Salade de scampis	
à l'ail et fines herbes	
02283	49,00 €/kg
Salade de thon	
02289	33,40 €/kg
Salade de thon piquant	
06332	38,70 €/kg
Salade de surimi	
04025	21,90 €/kg
Salade de crabe	
02255	59,00 €/kg

À PICORER

Accras de morue	
18012 - les 6 pièces.....	5,90 €/pce
Samossas de gambas maison	
18013 - les 6 pièces	10,00 €/pce
Beignet de scampis 200g/pers	
18014 - les 6 pièces	6,50 €/pce

 À réchauffer - voir page 43

Le poisson frais

Dos d'aiglefin - Sans peau ni arêtes	
00850	48,90 €/kg
Dos de cabillaud - Sans peau	
04286	53,80 €/kg
Dos de saumon d'Ecosse IGP	
Label Rouge	
04128	54,80 €/kg
Dorade royale * - Écaillée et vidée	
00847	34,32 €/kg
Sole * - Sans peau	
03612	72,60 €/kg
Baby lotte * - Sans peau ni arêtes	
04269	39,60 €/kg
Truite de la Vallée de l'Our * - Vidée	
02658	26,90 €/kg
Coeur de thon rouge frais	
qualité sashimi	
02612	87,70 €/kg

* Peut être mis en filet

Pierrades et fondues

À partir de 3 personnes : dressées sur plateau
Moins de 3 personnes : conditionnées en barquette



FONDUE DE POISSON

Idéal pour fondue chinoise

Scampis Black Tigers, saumon, dorade rose, thon

18026 - 300g/pers 19,10 €/pers



LA NATURE

Scampis, saumon, thon, noix de saint-jacques

18027 - 300g/pers 20,40 €/pers



LA MARINÉE

Scampis, saumon, dorade sébaste

18025 - 300g/pers 17,70 €/pers

Coquillages et crustacés

Homard canadien 400/600 vivant
03625 prix du jour

Homard canadien 400/600
cuit au court-bouillon
01292 prix du jour

Homard bleu breton vivant
01481..... prix du jour

Homard bleu breton
cuit au court-bouillon
07477..... prix du jour

Langoustine bretonne 10/15 fraîche
01419 prix du jour

Langoustine bretonne 10/15 cuite
07480 prix du jour

Doigt de pince de King Crab
cuit au court-bouillon
05272 240,00 €/kg

Pince de crabe premium
cuite au court-bouillon
01993 72,00 €/kg

Scampis Black Tiger sauvages 8/12
Décortiqués, déveinés, surgelés
03624 - par 800g..... 34,40 €/sac

Scampis 16/20
Décortiqués, déveinés - Surgelé
05806 - par 800g..... 16,70 €/sac

Noix de Saint Jacques
01696 - Sans pied ni corail..... 89,00 €/kg

Crevettes d'Amérique latine
20/30 cuites
06007 48,00 €/kg

Crevettes grises de la Mer du Nord
fraîches - Décortiquées
05280 99,00 €/kg

Crevettes roses n°1 cuites
05281 49,00 €/kg

Vongole
04270 - par 1kg 32,40 €/kg

Palourdes
01797 - par 1kg 29,20 €/kg



Les incontournables

Croquette de crevettes grises de la Mer du nord 04021	4,75 €/pce
Saumon fumé artisanal d'Ecosse Label Rouge <i>Entier - Coupe «Longside»</i> 07478	107,00 €/kg
Saumon fumé artisanal de Norvège <i>En tranches - Coupe «Longside»</i> 02419	89,00 €/kg
Terrine de poisson maison aux Saint Jacques et asperges vertes 06362	43,00 €/kg
Rillettes de saumon maison 02136 - pot de +/- 160g	7,00 €/pot
Escargots de bourgogne 05899 - 12 pièces	9,42 €
Escargots de saumon fumé au fromage blanc 00961	46,10 €/kg

Tranche de saumon Teriyaki 17830.....	89,70 €/kg
Brochette de saumon Teriyaki, sésame torréfié 07507	53,00 €/kg
Filet de saumon en Belle-Vue, écailles de concombre, sauce cocktail 18016.....	61,25 €/kg
Cuisses de grenouille, marinade à l'ail et aux fines herbes 05996 - 12 pièces	25,30 €



Les huîtres

Fermées et en bourriche

Creuses de Zélande n°3

03649 - 12 pièces 25,68 €

00340 - 24 pièces 46,56 €

Gillardeau n°3

04271 - 12 pièces 58,56 €

04272 - 24 pièces 99,84 €

Marennes Oléron Fines de Claire n°3

07483 - 12 pièces 19,20 €

00339 - 24 pièces 34,80 €

Noirmoutiers Cap Horn n°3

04276 - 12 pièces 18,36 €

04277 - 25 pièces 36,00 €

Maison Ancelin n°3

04275 - 24 pièces 67,30 €

Nos huîtres sont toujours livrées fermées, garantissant fraîcheur et qualité. Pour les ouvrir facilement et avec style, découvrez le couteau à huître «Le Petit Joueur», avec son manche fabriqué à partir de coquilles Saint-Jacques recyclées. D'autres versions sont également disponibles.

Pratique et élégant, ce couteau est aussi une excellente idée cadeau, disponible sur l'e-shop Kirsch by Nicole ou chez Kirsch by Nicole à Grass.



65€

GIFTSHOP **KIRSCH**
by Nicole

Couteau à huîtres, manche en coquilles recyclées

07308 coquilles St Jacques (blanc) 65,00 €

07309 coquilles de moules (noir)..... 65,00 €

*Les idées cadeaux
de Nicole*



18017 GIFTBOX 1

- 1 couteau à huîtres avec manche en coquilles de moules recyclées
- **Le Petit Joueur**
- 1 bouteille de crémant **MonMoulin, Duhr Frères**

85 €



80 €

18018 GIFTBOX 2

- 1 saucisson porc & bœuf **Kirsch le boucher**
- 1 planche à découper en bois décorée
- 1 couteau désosseur **Fr.Dick**



60 €

18019 GIFTBOX 3

- 1 saucisson de gibier **Kirsch le boucher**
- 1 planche à découper en bois
- 1 couteau désosseur **Fr.Dick** Edition Spéciale Anniversaire 20 ans Kirsch + 5 ans Bestial



230 €

18020 GIFTBOX 4

- 1 couteau Santoku Red Spirit **Fr.Dick**
- 1 aiguiser à couteaux Rapid Steel **Fr.Dick**
- 1 saucisson porc & bœuf **Kirsch le boucher**



155 €

18021 GIFTBOX 5

- 1 couteau de poche **Deejo** avec lame décorée (divers motifs disponibles)
- 1 saucisson porc & bœuf **Kirsch le boucher**
- 1 bouteille de vin rouge **Salento Coribante**
- 1 planche à découper en bois décorée

145 €

18023 **GIFTBOWL**

- 1 grand saladier + couverts à salade en bois de manguier **By Room**
- 1 bouteille de crémant **MonMoulin Duhr Frères**
- 1 saucisson porc & bœuf **Kirsch le boucher**
- 1 paquet de mini-saucisses ou mini-mettwursts **Kirsch le boucher**
- 1 pot de miel luxembourgeois
- 1 pot de confiture

210 €

18022 **GIFTBOX 6**

- 1 couteau Couteau Tanto Evolution Pro "Tête de mort" **Cuttworx**
- 1 grand saucisson porc & bœuf **Kirsch le boucher**





65 €

01930 FOR MEAT LOVERS

- 1 côte à l'os maturée (+/- 1,2kg) **Kirsch le boucher** - Produit du terroir luxembourgeois
 - 1 mélange de condiments spécial grillade: sel, poivre, romarin, graines de moutarde
- Apemh Luxembourg**

50 €

04573 MERRY KIRSCH'SMAS

- Un assortiment de salaisons **Kirsch le boucher** (3 pièces)
 - 1 petite boîte de chocolats **Jos et Jean-Marie**
- 1 bouteille de vin rouge **Salento Coribante**



80€

04644 KIRSCH'SMAS TIME

- Un assortiment de salaisons **Kirsch le boucher** (4 pièces, dont un quart de jambon cru de la Vallée de l'Eisch)
- 1 petite boîte de chocolats **Jos et Jean-Marie**
- 1 bouteille de crémant luxembourgeois **Mon Moulin , Duhr Frères**



Points de vente - Horaires de fête

BELVAUX

24, route d'Esch L- 4450 - Belvaux • T. (+ 352) 26 59 18 34

Lundi 23.12 : 8h à 18h - Mardi 24.12 : 8h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 8h à 18h

Lundi 30.12 : 8h à 18h - Mardi 31.12 : 8h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 8h à 18h

ÉPICERIE DE CONTERN

15, rue de Moutfort L- 5310 - Contern • T. (+ 352) 26 35 01 55

Lundi 23.12 : 7h à 19h - Mardi 24.12 : 6h à 14h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 7h à 19h

Lundi 30.12 : 7h à 19h - Mardi 31.12 : 6h à 14h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 7h à 19h

GRASS

1, rue Charles Kieffer L-8389 Grass • T. (+ 352) 31 00 02

Lundi 23.12 : 6h30 à 18h - Mardi 24.12 : 6h30 à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 6h30 à 18h

Lundi 30.12 : 6h30 à 18h - Mardi 31.12 : 6h30 à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 6h30 à 16h

MAMER

27, rue du Commerce L-8220 Mamer • T. (+ 352) 27 39 87 1

Lundi 23.12 : 8h à 18h - Mardi 24.12 : 8h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 8h à 18h

Lundi 30.12 : 8h à 18h - Mardi 31.12 : 8h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 8h à 18h

STRASSEN - PALL CENTER

237, route d'Arlon L-8010 - Strassen • T. (+ 352) 27 39 73 22

Lundi 23.12 : 7h à 20h - Mardi 24.12 : 7h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 7h à 20h

Lundi 30.12 : 7h à 20h - Mardi 31.12 : 7h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 7h à 20h

STEINSEL - PALL CENTER

6, Rue Paul Eyschen L-7317 - Steinsel • T. (+ 352) 26 33 06 47

Lundi 23.12 : 7h à 20h - Mardi 24.12 : 7h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 7h à 20h

Lundi 30.12 : 7h à 20h - Mardi 31.12 : 7h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 7h à 20h

STEINFORT - PALL FOOD MARKET

2, rue Ermesinde L-8416 Steinfort • T. (+ 352) 26 10 85 02

Lundi 23.12 : 7h à 20h - Mardi 24.12 : 7h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 7h à 20h

Lundi 30.12 : 7h à 20h - Mardi 31.12 : 7h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 7h à 20h

OBERPALLEN - PALL CENTER

2, Arelerstrooss L-8552 Oberpallen • T. (+ 352) 23 62 01 89

Lundi 23.12 : 8h à 20h - Mardi 24.12 : 8h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 8h à 20h

Lundi 30.12 : 8h à 20h - Mardi 31.12 : 8h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 8h à 20h

LA POISSONNERIE -PALL CENTER

2, Arelerstrooss L-8552 Oberpallen • T. (+ 352) 26 62 09 79

Lundi 23.12 : 8h à 20h - Mardi 24.12 : 8h à 16h - Mercredi 25.12 : fermé
Jeudi 26.12 : fermé - Vendredi 27.12 : 8h à 20h

Lundi 30.12 : 8h à 20h - Mardi 31.12 : 8h à 16h - Mercredi 01.01 : fermé
Jeudi 02.01 : 8h à 20h

SHOP ONLINE



Plus de 350 produits Kirsch
livrés partout au Luxembourg

Pour commander

Par téléphone au (+352) 31 00 02

- du lundi au vendredi de 7h à 17h
- le samedi de 8h à 12h

Par e-mail: info@kirsch.lu

Clôture des commandes de Noël

Jeudi 19.12 à 18h

Clôture des commandes de Nouvel An

Samedi 28.12 à 18h

Pour réchauffer

Scannez ce QR CODE
pour accéder à nos conseils
de mise à température
de vos commandes

