

**KIRSCH**

LE BOUCHER

*Joyeuses fêtes  
gourmandes*



Cette année, Kirsch le Boucher vous propose quatre menus de fête, imaginés pour célébrer Noël et Nouvel An. Des viandes issues du terroir luxembourgeois, des plats cuisinés dans nos ateliers, et un dessert signé par notre pâtissier : tout est préparé avec soin et savoir-faire.

Nos menus sont disponibles uniquement sur commande, à retirer dans nos 9 magasins les 23, 24, 30 et 31 décembre.

## Sommaire

Menus .....	2	• Gibier à cuisiner .....	22
L'apéro.....	7	• Pierrades, fondues, raclettes .....	24
Les buffets .....	10	<b>LE POISSON</b>	
Les potages .....	13	<i>Traiteur</i>	
<b>LA VIANDE</b>		• Pierrades, entrées, plats ....	29
<i>Traiteur</i>		<i>Chez le poissonnier</i>	
• Entrées et plats .....	14	• Spécialités festives .....	32
• Spécialités en croûte .....	17	<b>POUR TERMINER</b>	
• Alternatives et accompagnements .....	17-18	• Plateaux de fromage .....	34
<i>Chez le boucher</i>		• Desserts .....	35
• Viandes à cuisiner .....	19	Les cadeaux .....	36
• Volailles à cuisiner .....	21	Infos pratiques .....	40

En couverture: Tatin d'oignon et de poire, foie gras maison et gelée aux airelles, champignons des bois

# LES MENUS



Suggestion de présentation

## *Le menu festif*

Bouillabaisse, raviole de langoustine  
et éclats d'oignons croustillants

•  
Le bœuf de Guy Kirsch

Cœur d'entrecôte tranché finement,  
sauce chimichurri

ou

Suprême de pintade fermière,  
sauce au vin jaune et aux morilles

•  
Purée truffée, brocolini, panais, shimeï

•  
Duo fondant de mousses au chocolat  
noir & blanc

07475 ..... 52,80 €/pers.

## *Le menu primeur*

Crème de chou-fleur, éclats de marrons  
et d'oignons croustillants

Dinde de Noël farcie, sauce parfumée  
au Porto, jardinière de légumes  
de saison, gratin de pommes de terre

Duo fondant de mousses au chocolat  
noir & blanc

01786 ..... 38,90 €/pers.



## *Le menu de gibier*

Tatin d'oignon et de poire,  
foie gras et gelée aux airelles,  
champignons des bois

Rôti de biche, sauce venaison,  
chou rouge aux pommes, chicon braisé  
et purée de topinambour

Duo fondant de mousses au chocolat  
noir & blanc

17982 ..... 49,90 €/pers.





## *Le menu végétarien*

Crème de chou-fleur, éclats de marrons  
et d'oignons croustillants, tortellinis  
aux cèpes

•

Gnocchis de patate douce, poêlée  
de champignons et jeunes légumes,  
crème de piquillos

•

Duo fondant de mousses au chocolat  
noir & blanc

17981 ..... 37,50 €/pers.

# L'APÉRO

## FINGER FOOD

### LES BOUCHÉES CLASSIQUES

- 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 TRANCHES DE PÂTÉ AU RIESLING

#### 12 pièces

04579 ..... 18,00 €

#### 24 pièces

04580 ..... 36,00 €

### MINI TRANCHES DE PÂTÉ DE GIBIER

*au cognac et pistaches*

#### 12 pièces

17992 ..... 24,00 €

#### 24 pièces

17993 ..... 48,00 €

### LES TOASTS CLASSIQUES

*Sur une petite rondelle de pain de mie*

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Pâté 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 MARITIMES

*Sur une petite rondelle de pain de mie*

- 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

- Crevette grise à l'aneth
- Scampi & asperge verte
- Médaillon de homard
- Foie gras de canard maison
- Fromage Tête de Moine
- Bœuf wagyu fumé séché & mayonnaise yuzu

Assortiment de 12 pièces

2 pièces de chaque

04586 ..... 33,00 €

Assortiment de 24 pièces

4 pièces de chaque

04587 ..... 66,00 €

LES DIPS DE CRUDITÉS

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

La boîte de 100 pièces

04578 ..... 55,00 €

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 €

★ NOUVEAU ★

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 €

## Plateau de charcuterie

### LËTZEBUERG

*Dressé sur plateau*

*Pour un minimum de 4 personnes*

*+/- 200g/pers.*

#### Le plateau est composé 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 ..... 13,00 €/pers.



# LES BUFFETS

## Buffet traditionnel

*Commande minimum : 4 personnes*

- Crevette cocktail
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Pastis
- 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 épicé

00336 ..... 36,50 €/pers.

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

**Buffet traditionnel**  
**Suggestion de présentation**

## Buffet Terre et Mer

*Commande minimum : 4 personnes*

- Demi-homard
  - Gambas
  - Huîtres
  - 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 épicé
- 00332 ..... 70,00 €/pers.

## Buffet vegan

*Commande minimum : 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)
- Sauces guacamole & salsa

04656 ..... 24,85 €/pers.

*Pour accompagner vos buffets*

## Salades

*Commande minimum : 4 personnes*

- Betteraves à l'échalote
- Céleri & carottes râpés
- Taboulé
- Salade de pommes de terre  
luxembourgeoise

03529 ..... 7,50 €/pers. les 4 salades

## Potages

### Crème de chou-fleur

- En bocal d'un litre

05898 ..... 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

# La viande

## Suggestion festive

Croustillant de porc, sauce aux figues  
et au vin rouge

• Plat

18507 ..... 18,50 €/pers



# ENTRÉES ET PLATS

## Entrées froides

Foie gras de canard fait maison au  
Gewürztraminer, chutney de quetsches,  
petite brioche  
• Entrée - 100g /pers.  
02646 ..... 20,40 €/pers.

Foie gras de canard fait maison  
01109 - en bloc de 250g ..... 204,00/kg

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan  
• Entrée - 150g /pers.  
00393 ..... 18,60 €/pers.

Carpaccio de bœuf à la truffe  
Huile de truffe, tartufata, copeaux de truffe,  
roquette, parmesan  
• Entrée - 150g /pers.  
00392 ..... 21,50 €/pers.

## Entrées et plats à réchauffer

### VIANDES CUISINÉES

Joue de bœuf braisée, sauce au pinot noir  
de la moselle luxembourgeoise  
18097 ..... 20,80 €/pers.

Mignon de porc  
• Sauce aux champignons  
04665 ..... 22,50 €/pers.  
• Sauce aux trois poivres  
06320 ..... 22,50 €/pers.

Pavé de veau (dans le carré)  
• Sauce aux champignons  
01851 ..... 23,10 €/pers.  
• Sauce aux trois poivres  
01852 ..... 23,10 €/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 ..... 24,20 €/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.

**VOLAILLES CUISINÉES**

**Orloff de dinde au Comté, sauce forestière**

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

01738 ..... 20,50 €/pers.

**Parmentier de canard**

01811 ..... 19,80 €/pers.

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

00839 ..... 22,90 €/pers.

**Suprême de pintade fermière,**  
*sauce au vin jaune et aux morilles*

18505 ..... 24,90 €/pers.

**Poularde farcie aux marrons en brunoise**  
*de légumes, sauce périgourdine*

18508 ..... 24,90 €/pers.



**GIBIERS CUISINÉS**

**Civet de marcassin 1er choix,**  
*sauce au trois poivres*

00548 ..... 19,90 €/pers.

**Civet de chevreuil 1er choix,**  
*sauce Grand Veneur*

03584 ..... 23,70 €/pers.

**Gigue de chevreuil,**  
*sauce Grand Veneur*

03585 ..... 30,50 €/pers.

**Rôti de biche,**  
*sauce au vinaigre de framboises*

18509 ..... 25,50 €/pers.



## Les sauces à réchauffer

00125	• Aux 3 poivres	
00037	• Aux champignons	
00062	• Moutarde	
18548	• Aux figes et vin rouge	
01944	• Au Porto	
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		

## Spécialités 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.

**Rôti de biche en croûte,  
duxelle de champignons**  
18510 ..... 27,50 €/pers.

*Accompagnez votre rôti  
de biche en croûte d'une sauce  
spéciale gibier: voir page 23*

**Filet de saumon en croûte,  
épinards, sauce à l'oseille**  
04679 ..... 27,50 €/pers.

**Filet de bœuf Wellington en croûte,  
duxelle de champignons**

Alternatives

Végétarien / Vegan

Tartelette des bois, champignons et croûte à la châtaigne

• Entrée  
18512..... 17,50 €/pers.

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

• Entrée  
01377..... 16,40 €/pers.  
  
• Plat  
02418 ..... 19,70 €/pers.

Les accompagnements

Prix et quantités indiqués par personne

Pommes de terre rissolées  
• 250g /pers.  
02040 ..... 4,50 €/pers.

Pommes de terre grenailles confites à l'ail et au romarin  
• 250g /pers.  
02039 ..... 4,50 €/pers.

Écrasé de pommes de terre à la truffe  
• 250g /pers.  
00880 ..... 6,50 €/pers.

Gratin dauphinois  
• 250g /pers.  
01245..... 5,50 €/pers.

Purée de pommes de terre et de patates douces  
• 250g /pers.  
17997..... 6,00 €/pers.

Jardinière de légumes de saison  
• 200g /pers.  
18024 ..... 5,50 €/pers.

Tomate à la provençale  
• 2 pièces /pers.  
02623 ..... 4,00 €/pers.

Poêlée de haricots verts à l'échalote  
• 150g /pers.  
00965 ..... 4,00 €/pers.

Chicon braisé  
• 2 pièces /pers.  
00496 ..... 4,00 €/pers.

Chou rouge aux pommes  
• 200g /pers.  
00516 ..... 4,00 €/pers.

Demi-pomme aux airelles  
• 2 pièces /pers.  
07481..... 4,00 €/pers.

Spätzles  
• 250g /pers.  
02527 ..... 4,50 €/pers.

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

★ BOUCHERIE

# CHEZ LE BOUCHER

## Viandes et spécialités *à cuisiner*



Filet pur de bœuf  
6 semaines de maturation  
01084 ..... 77,62 €/kg

Faux-filet de bœuf  
6 semaines de maturation  
04072 ..... 51,24 €/kg

Entrecôte de bœuf  
6 semaines de maturation  
00919 ..... 54,50 €/kg

Côte à l'os  
6 semaines de maturation  
04264 ..... 52,37 €/kg





## La sauce chimichurri

Délicieuse avec du bœuf

18511 - le pot de 250 g ..... 8,50 €  
pour +/- 2-3 personnes

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 ..... 64,50 €/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 rôtir au four  
*Spécialité danoise : rôti de porc  
à la couenne dorée, à rôtir lentement  
au four jusqu'à devenir croustillante.*  
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 ..... 23,52 €/kg  
*Dans la cuisse*

Rôti de dinde fermière,  
farce aux truffes et foie gras ..... 33,40 €/kg  
*Dans la cuisse*

Orloff de dinde,  
au jambon cru et Emmental ..... 27,25 €/kg  
01733 • 1 à 1,5 kg

## POULET - CANARD

Poulet de Bresse ..... 35,00 €/kg  
02075 • 1,2 à 1,6 kg

Canard de Barbarie ..... 17,95 €/kg  
00374 • +/- 3 kg

Magret de canard ..... 39,50 €/kg  
01522 • +/- 350 g

Cuisse de canard ..... 19,86 €/kg  
00765 • +/- 250 g

Cuisse de canard confite ..... 39,50 €/kg  
04450 • 200 à 250 g

## Les farces

### • 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 ..... 19,90 €/kg  
01972 • 1,2 à 1,5 kg

Suprême de pintade ..... 33,50 €/kg  
02762 • 180 à 200 g

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

**CHAPON**

Chapon fermier ..... 28,65 €/kg  
00466 • 2,8 à 3,7 kg

Chapon fermier,  
farce de Noël ..... 30,50 €/kg  
Sans les os du coffre  
00464 • 2,8 à 3,7 kg

Chapon fermier,  
farce aux truffes et foie gras ..... 39,55 €/kg  
Sans les os du coffre  
00465 • 2,8 à 3,7 kg

Mini chapon fermier ..... 33,00 €/kg  
Les mini chapons sont issus d'une race  
naine de coq pour une chair encore plus fine  
01616 • 2 à 2,5 kg



Chez Kirsch le boucher, le gibier vient directement des chasseurs locaux. Contrôlé, dépouillé et inspecté sur place par les services vétérinaires, il est ensuite découpé et préparé dans nos ateliers, du désossage à la fabrication de nos pâtés et saucisses maison.

## Le gibier de nos forêts

**CHEVREUIL**

Gigue de chevreuil sans os  
01223 ..... 50,40 €/kg

Civet de chevreuil - 1er choix  
00537 ..... 39,50 €/kg

**MARCASSIN**

Civet de marcassin - 1er choix  
00549 ..... 29,50 €/kg

**BICHE**

Civet de biche - 1er choix  
00534 ..... 39,50 €/kg

Rôti de biche  
02173 ..... 45,15 €/kg

## Nos spécialités: les charcuteries de gibier

Pâté de gibier  
18502 ..... 32,50 €/kg

Saucisse de gibier  
06459 ..... 38,50 €/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

## Nouveau : La fondue de gibier

### LA FORESTIÈRE

Cubes de biche et marcassin, légèrement marinés

Moins de 4 pers. 300g/pers.

18549 ..... 65,60 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

18550 ..... 65,60 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18551 ..... 65,60 €/kg





## Les sauces

- 02352 • Aïoli
- 02360 • Au poivre
- 02354 • Béarnaise
- 02355 • Cocktail
- 02362 • Cocktail épicée
- 02363 • Tartare
- 06203 • Bourguignonne

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

# Pierrades et 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.

## Les pierrades

### DEUX PIERRADES 100% BŒUF

Fines tranches  
de rumsteak de bœuf

Moins de 4 pers. 300g/pers.

07465 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

17999 ..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18000 ..... 41,90 €/kg

Fines tranches  
de rumsteak de bœuf marinées

Moins de 4 pers. 300g/pers.

07467 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

18001..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18002 ..... 41,90 €/kg



### LA RELEVÉE

Fines tranches de bœuf, de veau  
et de dinde marinées

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04699 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01937 ..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01938 ..... 41,90 €/kg

### LA GOURMANDE

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

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04697 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01934 ..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01935 ..... 41,90 €/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 ..... 57,73 €/kg

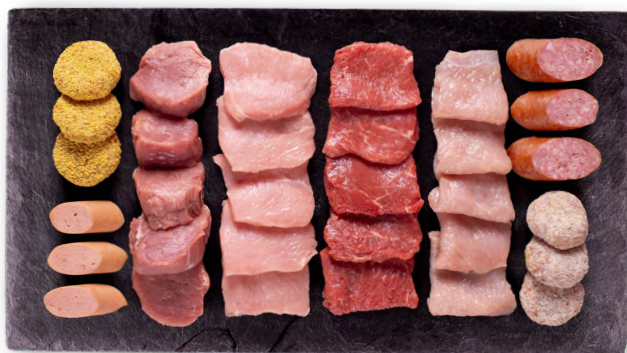
Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

18003 ..... 57,73 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

18004 ..... 57,73 €/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 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01945 ..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01946 ..... 41,90 €/kg

## Les fondues

### LA BOURGUIGNONNE

Cubes de viande 100% pur bœuf

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04690 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01116 ..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01117 ..... 41,90 €/kg

### LA TRADITIONNELLE

Cubes de bœuf, de veau et de dinde

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04689 ..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01122 ..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01123 ..... 41,90 €/kg





### LA MIXTE

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

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04694..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01134..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01135..... 41,90 €/kg

### L'ÉPICÉE

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

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04692..... 41,90 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01131..... 41,90 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01132..... 41,90 €/kg

### L'ASIATIQUE

Petits rouleaux de bœuf, de veau, de dinde

Moins de 4 pers. 300g/pers.

04695..... 57,85 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01119..... 57,85 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01120..... 57,85 €/kg

Bouillon épicé  
pour fondue chinoise

17950 - Bouteille d'un litre ..... 5,25 €

# Les raclettes

## 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.

## LE BERDORFER

Tranches de fromage à raclette

Roude Bouf nature et fumé

Provenance: Fromagerie Schmalen

à Berdorf-Luxembourg

Plateau dressé pour 4 pers.

+/- 200g/pers.

18483 ..... 8,75 €/pers.

Plateau dressé pour 6 pers.

+/- 200g/pers.

18518 ..... 8,75 €/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.



# Le poisson



## Les pierrades

**Commande de moins de 3 personnes:**  
poisson non dressé, livré en barquette.

### LA NATURE

Scampis, filet de saumon, filet de thon,  
noix de saint-jacques

18027 - 250g/pers. .... 21,50 €/pers.

### LA MARINÉE

Scampis, filet de saumon, filet de dorade sébaste,  
filet de bar

18025 - 250g/pers. .... 19,90 €/pers.





# ENTRÉES ET PLATS

## Entrées froides

Assiette de saumon fumé d'Ecosse

Saumon fumé, oignon rouge, citron, blini,  
crème aux fines herbes

• Entrée - 120g /pers.

00043 ..... 25,90 €/pers.

Pavé de saumon en Belle-Vue, sauce cocktail

• Entrée - 180g /pers.

07466 ..... 15,00 €/pers.

Salade de homard, quinoa au pesto rouge,  
piquillos et mayonnaise au yuzu

• Entrée

18513 ..... 23,50 €/pers.

## Entrées et plats à réchauffer

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 /pers.

01306 ..... 19,80 €/pers.

Cassolette de lotte et écrevisse au champagne

• Entrée

00434 ..... 20,80 €/pers.

Médailillon de filet de sole,  
saumon et petits légumes

• Entrée - 2 médaillons /pers.

01540 ..... 19,70 €/pers.

• Plat - 3 médaillons /pers.

01541 ..... 24,70 €/pers.

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

• Plat - 2 filets /pers.

07468 ..... 27,80 €/pers.

# CHEZ LE POISSONNIER

Dans notre poissonnerie, découvrez un large choix de poissons, crustacés et spécialités de saison, toujours d'une fraîcheur irréprochable.

Profitez de nos conseils : contactez-nous ou passez nous voir au Pall Center à Oberpallen.

## Plateau de fruits de mer

- Bulot cuit - 200g
- Crevette grise Jumbo entière - 100g
- Langoustine - x 4
- Crevette rose d'Amérique latine - x 8
- Huîtres creuses n°3
- Saumon en Bellevue
- Crevette cocktail rose n°1 - 100g
- Pince de crabe - x 4
- Rillettes de saumon - x 1
- Algues wakame - 100g
- Sauce cocktail, tartare, vinaigrette

07484 ..... 95,00 €/pce

Avec 1 homard en supplément  
cuit au court-bouillon et coupé en deux

07489 ..... 135,00 €/pce

## Spécialité

### SAUMON FUMÉ

Saumon fumé de Norvège

02419 ..... 69,00 €/kg

Saumon fumé d'Ecosse  
artisanal coupé main

07493 ..... 99,80 €/kg

## Pour l'apéro

### SALADES MAISON POUR VOS TOASTS ET CANAPÉS

Salade de crevettes grises

04026 ..... 77,00 €/kg

Salade de scampis  
à l'ail et fines herbes

02283 ..... 49,00 €/kg

Salade de thon relevée

06332 ..... 38,70 €/kg

Salade de crabe

02255 ..... 59,00 €/kg

### À PICORER

Accras de morue

18012 - les 6 pièces ..... 6,10 €/pce

Samossas de gambas maison

18013 - les 6 pièces ..... 10,00 €/pce

Tempura de scampis

18514 - les 6 pièces ..... 6,50 €/pce

## Les huîtres

*Fermées et en bourriche*

### Noirmoutiers Cap Horn n°3

*Huître de l'Atlantique, charnue, iodée*

04276 - 12 pièces ..... 16,51 €

04277 - 24 pièces ..... 32,11 €

### Marennes Oléron Fines de Claire n°3

*IGP - Affinées en claire: chair fine, goût iodé*

07483 - 12 pièces ..... 21,45 €

00339 - 24 pièces ..... 40,17 €

### Baby Kys n°5

*Petite huître bretonne haut de gamme,  
douce et raffinée*

18448 - 12 pièces ..... 21,45 €

18515 - 24 pièces ..... 40,17 €

### L'Etoile n°3

*Huître haut de gamme, fine, typiquement  
bretonne*

18516 - 12 pièces ..... 45,50 €

18517 - 24 pièces ..... 87,10 €

Nos huîtres sont toujours livrées  
fermées, pour garantir leur  
fraîcheur.

Ouvrez-les avec style grâce  
au couteau "Le Petit Joueur",  
au manche en coquilles recyclées.

Disponible sur l'e-shop  
ou chez Kirsch by Nicole à Grass.



GIFTSHOP **KIRSCH**  
*by Nicole*

Couteau à huîtres, manche en coquilles  
recyclées

07308 coquilles de saint-jacques (blanc) ..... 65,00 €

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



# POUR TERMINER

## 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.



## Desserts

Duo fondant de mousses  
au chocolat noir & blanc

18556 ..... 8,70 €/pce

Bûchette de Noël ..... 8,70 €/pce

18552 • Vanille

18553 • moka

18554 • Chocolat

18555 • Fraise

*Duo fondant de mousses au chocolat  
noir & blanc / suggestion de présentation*

## Paniers garnis à offrir

*Sur commande ou directement dans notre magasin de Grass : un large choix de cadeaux gourmands !*

Offrez un panier-cadeau garni du meilleur de nos charcuteries et de produits du terroir luxembourgeois. **À partir de 30 €, pour tous les budgets.**



# Les cadeaux



GIFTSHOP

**KIRSCH**  
*by Nicole*



GIFTSHOP **KIRSCH**  
by Nicole

Chez Kirsch le boucher à Grass, **Kirsch by Nicole** vous propose de beaux objets de cuisine: les couteaux professionnels Dick et une sélection de pièces haut de gamme choisies par Nicole pour leur originalité.

Accessoires de cuisine ou trouvailles de saison, chaque article est sélectionné avec soin pour offrir un cadeau utile et qualitatif.



## DICK

03244 - Aiguiser pro Rapid

Steel Action ..... 115,00 €

03228 - Couteau Santoku

Red Spirit ..... 109,00 €

## Page 39: Akinod

**Couverts magnétiques :**  
**pour manger n'importe où !**

Wonder woman vintage, Superman  
vintage, Looney tunes, ...

03228 ..... 45,90 € /pièce





### ByRoom – Design danois & artisanat

Des pièces en bois d'acacia ou de manguier, décorées de motifs lumineux. Authentiques, uniques, parfaites pour illuminer votre table de fête ou pour offrir.

07004 - Couverts à salade .....	23,00 €
07014 - Petit saladier .....	56,00 €
07009 - Grand saladier .....	86,00 €
07013 - Grand plateau .....	85,00 €

# Points de vente

## *et horaires de fête*

### BELVAUX

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

Mardi 23.12 : 8h à 18h – Mercredi 24.12 : 8h à 14h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 8h à 16h  
Mardi 30.12 : 8h à 18h – Mercredi 31.12 : 8h à 14h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 8h à 18h

### ÉPICERIE DE BERDORF

1 An Der Ruetsbech L-6552 Berdorf  
T. (+ 352) 26 73 13

Mardi 23.12 : 7h à 19h – Mercredi 24.12 : 7h à 14h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 7h à 19h  
Mardi 30.12 : 7h à 19h – Mercredi 31.12 : 7h à 14h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 7h à 19h

### ÉPICERIE DE CONTERN

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

Mardi 23.12 : 7h à 19h – Mercredi 24.12 : 7h à 14h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 7h à 19h  
Mardi 30.12 : 7h à 19h – Mercredi 31.12 : 7h à 14h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 7h à 19h

### GRASS

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

Mardi 23.12 : 6h30 à 18h – Mercredi 24.12 : 6h30 à 14h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 7h30 à 17h30  
Mardi 30.12 : 6h30 à 18h – Mercredi 31.12 : 6h30 à 14h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 6h30 à 18h

### MAMER

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

Lundi 22 et mardi 23.12 : 8h à 18h  
Mercredi 24.12 : 8h à 14h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 8h à 12h  
Lundi 29 et mardi 30.12 : 8h à 18h  
Mercredi 31.12 : 8h à 14h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 8h à 18h

### STRASSEN - PALL CENTER

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

Mardi 23.12 : 7h à 20h – Mercredi 24.12 : 7h à 16h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 7h à 19h  
Mardi 30.12 : 7h à 20h – Mercredi 31.12 : 7h à 16h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 7h à 20h

### STEINSEL - PALL CENTER

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

Mardi 23.12 : 7h à 20h – Mercredi 24.12 : 7h à 16h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 7h à 19h

Mardi 30.12 : 7h à 20h – Mercredi 31.12 : 7h à 16h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 7h à 20h

### STEINFORT - PALL FOOD MARKET

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

Dimanche 21.12: 7h à 19h – Lundi 22 et mardi 23.12:  
7h à 20h – Mercredi 24.12 : 7h à 16h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 7h à 20h

Dimanche 28.12: 7h à 19h – Lundi 29 et mardi 30.12:  
7h à 20h – Mercredi 31.12 : 7h à 16h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 7h à 20h

### OBERPALLEN - PALL CENTER

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

Mardi 23.12 : 8h à 20h – Mercredi 24.12 : 7h à 16h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 8h à 20h

Mardi 30.12 : 8h à 20h – Mercredi 31.12 : 7h à 16h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 8h à 20h

### LA POISSONNERIE - PALL CENTER

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

Mardi 23.12 : 8h à 20h – Mercredi 24.12 : 7h à 16h  
Jeudi 25.12 : fermé – Vendredi 26.12 : fermé  
Samedi 27.12 : 8h à 20h

Mardi 30.12 : 8h à 20h – Mercredi 31.12 : 7h à 16h  
Jeudi 01.01 : fermé – Vendredi 02.01 : 8h à 20h

SHOP ONLINE

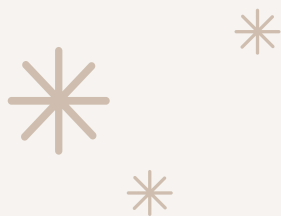


Plus de 350 produits Kirsch  
livrés partout au Luxembourg



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

Heures d'ouverture: comme Grass (p.40)  
e-shop coutellerie : [kirschbynicole.lu](http://kirschbynicole.lu)



## 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](mailto:info@kirsch.lu)

**Clôture des commandes de Noël**

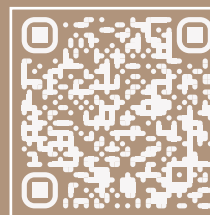
**Vendredi 19.12 à 18h**

**Clôture des commandes de Nouvel An**

**Dimanche 28.12 à 18h**

## Pour réchauffer

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



## Remarques

- Toutes les photos de cette brochure ont été réalisées chez nous, avec nos propres produits. Les mises en scène sont présentées à titre d'inspiration.
- Brochure imprimée sur papier recyclé PEFC - Impression climatiquement neutre.
- Les prix indiqués **sont valables à partir du 21.11.2025 et jusqu'au 31.01.2026.**



# KIRSCH

LE TRAITEUR

## Connaissez-vous notre service traiteur événementiel ?



Consultez la brochure événementielle de notre service traiteur pour toute occasion gourmande, qu'elle soit privée ou professionnelle.

SCANNEZ-MOI !



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

**Le haut de gamme de notre service traiteur.**

SCANNEZ-MOI !





# KIRSCH

LE BOUCHER

Avec toutes nos  
équipes, nous  
vous souhaitons  
d'excellentes fêtes !

Guy & Nicole Kirsch

