

**KIRSCH**

LE TRAITEUR À EMPORTER

# *Délices de Pâques*



2026





# Le menu de Pâques



Du samedi 4  
au lundi 6 avril  
sur commande



# 44<sup>,50€</sup>

Le menu  
en 3 services

Le menu est à choisir  
et à commander  
**jusqu'au 2 avril**  
Livraison dans le  
magasin de votre choix

# Le menu

## Entrée



Œuf croustillant dans son nid de spaghetti de courgette, crème de topinambour, chips de jambon cru de Kirsch le Boucher



Variante végétarienne : les chips de jambon sont remplacés par une tuile au parmesan

**Allergènes:** Gluten de blé ; Lait ; Œuf

## Plat - à choisir

### 1. Le veau



Poitrine de veau farcie aux morilles, ris de veau et vin jaune, asperges blanches grillées, duxelles de champignons, gratin dauphinois et sauce au porto

**Allergènes:** Gluten de blé ; Lait ; Céleri ; Sulfites

### 2. L'agneau



Gigot d'agneau piqué à l'ail et au romarin, asperges blanches grillées, duxelles de champignons, gratin dauphinois et sauce au miel et romarin

**Allergènes:** Gluten de blé ; Lait ; Céleri ; Sulfites

### 3. Le végétarien



Asperges en déclinaison : raviolis d'asperges, velouté d'asperges, poêlée d'asperges, champignons et pecorino

**Allergènes:** Gluten de blé ; Lait ; Œuf

## Dessert

Dôme de chocolat Grand Cru Caraïbes 66 %, fraise et rhubarbe, biscuit génoise à la vanille

**Allergènes:** Gluten de blé ; Lait ; Œuf

02624 ..... 44,50 €/pers



**NEW !**  
**Pain surprise Le Classique**  
**avec pain sans gluten**

## Finger Food

### TOASTS PRINTANNIERS

*Sur une petite rondelle de pain de mie*

- Foie gras de canard
- Carpaccio de Saint-Jacques, oignons rouges en pickles
- Œuf de caille, tapenade d'asperges
- Saumon fumé mariné à l'ail des ours, pesto
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Toast au fromage de Rochehaut

#### **Assortiment de 12 pièces**

*2 pièces de chaque*

18717 ..... 29,00 €

#### **Assortiment de 24 pièces**

*4 pièces de chaque*

18704 ..... 58,00 €

# L'apéro

### BOUCHÉES DE SAISON

*À réchauffer*

- Cornet croustillant aux écrevisses
- Mini-croissant feuilleté au jambon et au fromage de Rochehaut
- Quichette fine à l'asperge verte
- Feuilleté doré de poulet à l'estragon
- Samossa croustillant de scampi
- Friand de lapin à la bière de Rochehaut

#### **Assortiment de 12 pièces**

*2 pièces de chaque*

18705 ..... 33,00 €

#### **Assortiment de 24 pièces**

*4 pièces de chaque*

18706 ..... 66,00 €

### TYPESCH LËTZBUERGER

*Se déguste froid*

Mini-tranche de pâté au Riesling

04579 - 12 pièces ..... 18,00 €

04580 - 24 pièces ..... 36,00 €



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

### Assortiment de 16 pièces

*4 pièces de chaque*

04581 ..... 41,60 €

## 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

### LE MONTAGNARD

*Dressé sur plateau*

*Pour un minimum de 4 personnes*

*+/- 200g/pers.*

#### Le plateau est composé de :

- Mini-pâté au Riesling
- Mettwurst en rondelles
- Cervelas en rondelles
- Gelli
- Jambon cru de la Vallée de l'Eich
- 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 et persil
- Gressins

04603 ..... 13,00 €/pers



# BUFFETS

## *Buffet de Pâques*

Commande minimum : 4 personnes

- Crevette cocktail
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Pastis
- Terrine de lapin au foie gras et pistache
- Terrine d'écrevisse et asperges
- Vitello tonnato
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Brochette de poulet marinée
- Mini boulettes façon Kirsch
- Roastbeef
- Œuf farci sweet chili
- Sauces tartare & cocktail épicée

03527 ..... 36,50 €/pers

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

## Buffet végétarien

Commande minimum: 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

00342 ..... 24,85 €/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)
- Houmous & sauce salsa

04656 ..... 24,85 €/pers

## Plateau de fromages affinés

Commande minimum: 4 personnes

Garni de raisins - Fromage: 110g/pers

- Brie de beaux
- Munster fermier au lait cru
- Tomme de Savoie
- Crottin de Chavignol
- Fourme d'Ambert

18008 ..... 13,80 €/pers

### Pour accompagner vos buffets

#### Salades

Commande minimum: 4 personnes

- L'incontournable salade de pommes de terre au persil et lardons de Kirsch le boucher
- La salade d'asperges vertes et blanches
- La salade de carottes râpées
- La salade de concombre et fenouil

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

# Entrées et plats



## Velouté d'asperges blanches

- En bocal d'un litre

06491 ..... 15,75 €/pce

## Crème de tomates et basilic

- En bocal d'un litre

06489 ..... 13,90 €/pce

## VEGAN

### Risotto aux asperges

- Entrée

18103 ..... 16,40 €/pers

- Plat

18104 ..... 19,70 €/pers

## VÉGÉTARIEN

Asperges en déclinaison : raviolis d'asperges,  
velouté d'asperges, poêlée d'asperges,  
champignons et pecorino

- Entrée

18708 ..... 16,40 €/pce



## POISSON

### Saumon Gravlax

crème fouettée citronnée à l'aneth, mesclun

- Entrée - 120g /personne

18105 ..... 19,50 €/pers

### Pavé de saumon en Belle-Vue, sauce cocktail

- Entrée - 180g /personne

07466 ..... 15,00 €/pers

### Poêlée de noix de Saint-Jacques, risotto et asperges

- Plat

03589 ..... 28,00 €/pers

### Filet de Saint-Pierre au chorizo, tomates séchées, beurre blanc au Pinot Gris

- Plat

03582 ..... 26,80 €/pers



## VIANDE

Asperges blanches, jambon cuit,  
vinaigrette aux œufs

- Entrée

03551 ..... 19,90 €/pers

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

• Entrée - 100g /pers.

02646 ..... 20,40 €/pers

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan

• Entrée - 150g /personne

00393 ..... 18,60 €/pers

Navarin d'agneau aux légumes printaniers

*Agneau mijoté, légumes de saison*

• Plat

04056 ..... 23,70 €/pers

Souris d'agneau confite, jus parfumé  
au romarin

• Plat

01596 ..... 23,70 €/pers

Joue de bœuf au Pinot Noir

*Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères*

• Plat

18097 ..... 22,50 €/pers

Coquelet rôti, sauce crème à l'estragon

• Plat

00588 ..... 20,50 €/pers

Blanquette de veau traditionnelle

• Plat

18661 ..... 22,60 €/pers

## Les Orloffs

Orloff de veau au fromage de Rochehaut,  
sauce aux champignons

*Carré de veau sans os*

• Plat

18677 ..... 22,60 €/pers

Orloff de dinde au fromage de Rochehaut,  
sauce aux champignons

*Poitrine de dinde roulée*

• Plat

01738 ..... 20,60 €/pers

Orloff de porc au fromage de Rochehaut,  
sauce aux champignons

*Filet de porc*

• Plat

04664 ..... 20,60 €/pers

*Complétez votre plat avec nos légumes  
et accompagnements gourmands.*

*À découvrir en page 13.*

## 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

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

04679 ..... 27,50 €/pers



*Jambon de porcelet  
en croûte prétranché*

*C'est nouveau!*

**Feuilleté de noisette d'agneau en persillade**

*Conseil du chef: accompagnez ce feuilleté d'agneau  
de notre sauce au romarin*

18710 ..... 27,50 €/pers

## Les sauces

- 00125 • Aux 3 poivres
  - 00037 • Aux champignons
  - 00062 • Moutarde
  - 00115 • Au romarin
  - 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*

## 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

### 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

### Poêlée de haricots verts à l'échalote

• 150g /personne

00965 ..... 4,00 €/pers

### Carottes à la crème

• 150g /personne

00390 ..... 4,00 €/pers

### Chicon braisé

• 2 pièces /personne

00496 ..... 4,00 €/pers

### Tomate à la provençale

• 2 pièces /personne

02623 ..... 4,00 €/pers



# CHEZ LE BOUCHER

*Viandes et spécialités  
à griller, à cuisiner*



Entrecôte de bœuf  
6 semaines de maturation  
00919 ..... 55,86 €/kg

Côte à l'os  
6 semaines de maturation  
04264 ..... 54,99 €/kg

Tomahawk  
6 semaines de maturation  
07095 ..... 70,30 €/kg

Le bœuf SIGNATURE de Guy Kirsch  
• 500/600g  
6 semaines de maturation  
03566 ..... 61,50 €/kg

*Cuisinez-le comme Guy Kirsch:  
recette en page 30*

Picanha : chapeau de bœuf entier  
6 semaines de maturation  
012731 ..... 29,99 €/kg

Joue de bœuf (nettoyée)  
01366 ..... 34,50 €/kg

## La sauce chimichurri

*Délicieuse avec du bœuf*

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



Rôti de veau (dans la noix)  
02197 ..... 32,57 €/kg

Côte de veau détalonnée  
500g-600g  
18089 ..... 39,90 €/kg

Carré de veau sans os  
00412 ..... 51,35 €/kg

Mignon de veau  
01602 ..... 67,73 €/kg



Filet mignon de porc farci aux oeufs durs,  
bardé au lard fumé  
18709 ..... 28,90 €/kg

Gigot d'agneau avec os  
01218 ..... 32,70 €/kg

Gigot d'agneau désossé  
mariné à l'ancienne  
01219 ..... 37,70 €/kg

Brochette d'agneau marinée  
00206 ..... 38,50 €/kg

Côtes d'agneau  
00649 ..... 44,50 €/kg

Noisette d'agneau (carré sans os)  
01694 ..... 59,28 €/kg

Couronne d'agneau  
00702 ..... 69,50 €/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 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 €

# *Le poisson*



## Pour l'apéro

Scampis cuits aux épices façon paëlla  
18711 ..... 59,90 €/kg

Samossa croustillant aux gambas  
04526 ..... 58,50 €/kg

Croquette aux crevettes grises  
04021 ..... 4,75 €/pce

Saumon fumé de Norvège  
02419 ..... 69,00 €/kg

Saumon fumé d'Ecosse artisanal,  
coupé main  
07493 ..... 99,80 €/kg

Saumon brûlé sauce teriyaki  
17830 ..... 89,70 €/kg

## Les incontournables

Filet de saumon en Belle-View,  
écailles de concombre, sauce cocktail  
18016 ..... 61,25 €/kg

Brochette de saumon Teriyaki,  
sésame torréfié  
07507 ..... 53,00 €/kg



Brochette de scampis Black Tiger 6/8  
Indian Mystery  
*marinade aux épices indiennes,  
curcuma et gingembre*  
06953 ..... 54,90 €/kg

Brochette de scampis Black Tiger 6/8  
Lemon Pepper  
*marinade au citron et poivre noir*  
04623 ..... 54,90 €/kg

Brochette de scampis Black Tiger 6/8  
marinés à l'ail et aux fines herbes  
06965 ..... 54,90 €/kg

## Le poisson frais

Espadon 05335 .....	39,49 €/kg
Dos de cabillaud - Sans peau 04286 .....	52,69 €/kg
Dos de lieu noir 04286 .....	37,29 €/kg
Dos de saumon d'Ecosse IGP Label Rouge 04128 .....	36,63 €/kg
Cœur de thon rouge qualité sashimi 02612 .....	69,12 €/kg

## Coquillages et crustacés

Noix de Saint Jacques 01696 - Sans pied ni corail.....	78,70 €/kg
Crevettes d'Amérique latine 20/40 cuites 06007 .....	24,09 €/kg
Crevettes grises de la Mer du Nord fraîches - Décortiquées 00726 .....	99,00 €/kg

Crevettes roses n°1 cuites 05281 .....	51,28 €/kg
---	------------

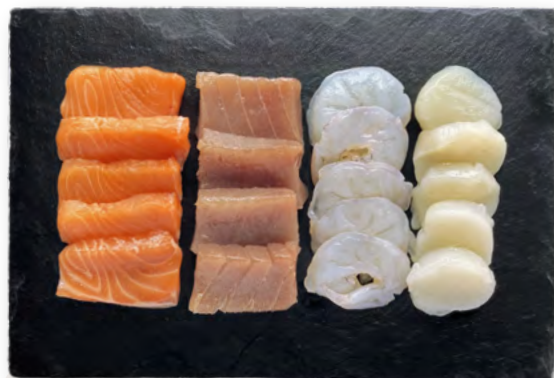
Vongole 04270 - par 1kg .....	36,85 €/kg
----------------------------------	------------

## Les huîtres

*Fermées et en bourriche*

Marennes Oléron Fines de Claire n°3 IGP - Affinées en claire: chair fine, goût iodé 07483 - 12 pièces .....	20,54 €
Noirmoutiers Cap Horn n°3 04276 - 12 pièces .....	16,51 €





## 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.

GIFTSHOP **KIRSCH**  
*by Nicole*



## Idées cadeaux

Sur commande ou directement dans notre magasin de Grass, offrez un panier garni du meilleur de nos charcuteries artisanales, accompagné de produits sélectionnés pour leur goût et leur qualité.

À partir de 30 €, et pour tous les budgets.

Pour une attention plus élégante, faites garnir un saladier ou un plateau de la collection ByRoom : un cadeau aussi beau que savoureux.



### ByRoom – Design danois & artisanat

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

07004 - Couverts à salade .....	23,00 €
07014 - Petit saladier .....	56,00 €
07009 - Grand saladier .....	86,00 €
07013 - Plateau rond XL .....	85,00 €
07472 - Grande boîte .....	65,00 €
18597 - Gant de cuisine .....	15,50 €



## LA COLLECTION CITRONS

Couleurs lumineuses, inspiration acidulée et objets du quotidien : tout est réuni pour apporter fraîcheur, style et esprit méditerranéen à votre cuisine.



### ByRoom – Design danois & artisanat

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

07004 - Couverts à salade .....	23,00 €
07012 - Plateau rond L .....	75,00 €
07471 - Petite boîte .....	45,00 €
07472 - Grande boîte .....	65,00 €
18597 - Gant de cuisine .....	15,50 €

# Points de vente

## BELVAUX

24, route d'Esch L-4450 Belvaux

T. (+ 352) 26 59 18 34

Ouvert du lundi au vendredi : 8h à 18h

Samedi : 7h à 16h - Dimanche : fermé

## ÉPICERIE DE BERDORF

1 An Der Ruetsbech L-6552 Berdorf

T. (+ 352) 26 73 13

Ouvert du lundi au samedi : 7h à 19h • Dimanche : fermé

## ÉPICERIE DE CONTERN

15, rue de Moutfort L-5310 Contern

T. (+ 352) 26 35 01 55

Ouvert du lundi au samedi : 7h à 19h • Dimanche : 8h à 12h

## GRASS

1, rue Charles Kieffer L-8389 Grass

T. (+ 352) 31 00 02

Du lundi au vendredi : 6h30 à 18h • Samedi : 7h30 à 17h30

## MAMER

27, rue du Commerce L-8220 Mamer

T. (+ 352) 27 39 87 1

Du mardi au vendredi : 8h à 18h • Samedi : 7h à 12h

Dimanche & lundi: fermé

## STRASSEN - PALL CENTER

237, route d'Arlon L-8010 Strassen

T. (+ 352) 27 39 73 22

Ouvert du lundi au vendredi : 7h à 20h

Samedi : 7h à 19h • Dimanche : 8h à 13h

## STEINSEL - PALL CENTER

6, rue Paul Eyschen L-7317 Steinsel

T. (+ 352) 26 33 06 47

Ouvert du lundi au vendredi : 7h à 20h

Samedi : 7h à 19h • Dimanche : fermé

## STEINFORT - PALL FOOD MARKET

2, rue Ermesinde L-8416 Steinfort

T. (+ 352) 26 10 85 02

Ouvert du lundi au samedi : 7h à 20h • Dimanche : 7h à 13h

## OBERPALLEN - PALL CENTER

2, Arelerstrooss L-8552 Oberpallen

T. (+ 352) 23 62 01 89

Ouvert du lundi au samedi : 8h à 20h • Dimanche : 8h à 19h

## LA POISSONNERIE - PALL CENTER

2, Arelerstrooss L-8552 Oberpallen

T. (+ 352) 26 62 09 79

Ouvert du lundi au samedi : 8h à 20h • Dimanche : 8h à 19h

## SHOP ONLINE



Plus de 350 produits Kirsch  
livrés partout au Luxembourg

## KIRSCH BY NICOLE

1, rue Charles Kieffer L-8389 Grass

Tél: (+352) 621 543 322 - info.kbn@kirsch.lu

Heures d'ouverture: comme Kirsch le boucher Grass

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

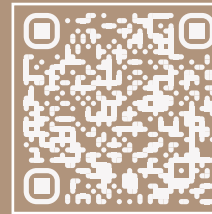
Par e-mail: [info@kirsch.lu](mailto:info@kirsch.lu)

**Clôture des commandes**

**Jeudi 02.04 à 17h**

## Pour réchauffer

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





## Le bœuf signature de Guy Kirsch, sauce chimichurri

*Vous avez choisi le "boeuf signature"  
de la page 14 mais vous ne savez pas  
comment le préparer ?*

*Suivez nos conseils:*

Sortez la viande du réfrigérateur 10 à 15 minutes avant cuisson. Saisissez-la dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive pendant 1 à 2 minutes par face pour former une belle croûte, puis ajoutez quelques noisettes de beurre et arrosez la viande.

Terminez la cuisson au four à 180-190 °C selon votre préférence : 3-4 minutes (saignant), 5-7 minutes (à point) ou 8-10 minutes (bien cuit). Tranchez perpendiculairement aux fibres, ajoutez une pincée de fleur de sel et servez.

**Le conseil de Guy Kirsch :**  
accompagnez ce bœuf d'une sauce chimichurri pour une touche de fraîcheur unique !

### La sauce chimichurri

*Délicieuse avec du bœuf*

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

