

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 01.05.2024 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 chaque52,80 €

TYPESCH LËTZBUERGER

Se déguste froid

Mini-tranche de pâté au Riesling

04579 - 12 pièces.....16,80 €

04580 - 24 pièces.....33,60 €

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
- Magret de canard fumé et melon

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

Sauces : cocktail épicée, guacamole et fines herbes

04578 - Boîte de 100 pièces	55,00 €
-----------------------------------	---------



Toasts gourmets

VERRINES GOURMANDES

Se déguste froid

- Lentilles, saumon fumé, vinaigrette au xérès
- Quinoa, poulet, vinaigrette au curcuma, cacahuète
- Farfallini, magret de canard, ciboulette, vinaigrette au xérès
- Nouilles chinoises, légumes
- 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

4 pièces de chaque 84,00 €

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



Nos verrines gourmandes

- 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 35,20 €

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 33,00 €

Nos mini-bagels



Les boîtes à pain surprise

ASSORTIMENT DE FINGER-FOOD

Assortiment de bouchées froides et chaudes
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.....195,00 €



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 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 €

Les plateaux de charcuterie

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 & persil
- Gressins

0460211,00 €/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'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

0460311,00 €/pers.



PLATEAU BAYERN

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

Délai de commande: 48h

- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon fermier et oignon
- Pâté au Riesling
- Jambon de dinde
- Pâté à l'ancienne
- Lyoner
- Mini-pilon de poulet
- Saucisse de foie
- Tomates cerises
- Radis noirs et rouges
- Tartine de pain de campagne beurrée & ciboulette
- Bretzel & moutarde

0460411,00 €/pers.



PLATEAU ALPI

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

Délai de commande: 48h

- Prosciutto crudo
- Coppa
- Mortadella
- Salami à la truffe
- Pecorino et Provolone en cubes
- Mini-poivrons farcis
- Assortiment de légumes à l'huile
- Olives au romarin et à l'ail
- Figue moelleuse confite
- Melon
- Bruschetta à l'ail
- Focaccia grillée

0460513,00 €/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 dinde
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, œuf, 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 dinde
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

06730 - 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 dinde

avec poivron, aubergine grillée, salade verte

04626 - Jambon cuit

avec fromage, œuf, tomate

04623 - 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, lardons, croûtons, œuf, jambon, fromage, haricots verts, tomates cerises, olives vertes, vinaigrette

02239 - La pièce 8,90 €

SALADE NIÇOISE

Salade verte, thon, poivron, olives vertes, anchois, haricots verts, tomates cerises, œuf, pommes de terre, vinaigrette

02305 - La pièce 8,90 €

SALADE MEXICAINE

Salade verte, bœuf, haricots rouges, maïs, tomates cerises, aubergine grillée, œuf, poivron, vinaigrette relevée

02304 - La pièce 8,90 €

SALADE OCÉAN

Salade verte, truite fumée, crevettes, surimi, tomates cerises, œuf, olives vertes, vinaigrette à l'aneth

02306 - La pièce 8,90 €

SALADE HAWAÏENNE

Salade verte, dinde, ananas, carotte, raisins frais, vinaigrette au curry

02301 - La pièce 8,90 €

SALADE INDIENNE

Salade verte, dinde, olives vertes, poivron, œuf, tomates cerises, vinaigrette au curry

02302 - La pièce 8,90 €

SALADE ESTIVALE

Salade verte, feta, asperge blanche, maïs, poivron, mozzarella, tomates cerises, olives vertes, concombre, vinaigrette

02299 - La pièce 8,90 €

SALADE PROVENÇALE

Salade verte, tomate confite, aubergine grillée, poivron, olives vertes, croûtons de pain, pesto, vinaigrette balsamique

02307 - La pièce 8,90 €

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade verte, radis, céleri, carotte, maïs, asperge, tomates cerises, croûtons de pain, pignons de pin, vinaigrette balsamique

02310 - La pièce 8,90 €

SALADE ITALIENNE

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

02303 - La pièce 9,90 €

SALADE AU SAUMON

Salade verte, saumon fumé, œuf, tomates cerises, vinaigrette à l'aneth

02308 - La pièce 9,90 €



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
- Œuf farci au thon
- Mini-pilon de poulet
- Salade verte, carotte râpée, céleri râpé
- Sauce tartare
- Mini-petit pain & beurre

00040 - Plat21,90€ / pers.

ASSIETTE DU PÊCHEUR

- Scampis marinés au Pastis
- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon en Bellevue
- Crevettes avec queue
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit
- Filet de truite de la Vallée de l'Our
- Courgette au surimi
- Salade verte, carotte râpée, céleri râpé
- Sauce cocktail épicée
- Mini-petit pain & beurre

00047 - Plat26,30€ / pers.

ASSIETTE TERRE & MER

- Scampis marinés au Pastis
- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon en Bellevue
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Jambon de dinde
- Pilon de poulet
- Salami
- Salade verte, carotte râpée, céleri râpé
- Sauce cocktail épicée
- Mini-petit pain & beurre

00045 - Plat25,20€ / 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
- Œuf farci au thon
- Salade italienne
- Sauce tartare
- Mini-petit pain & beurre

04628 - Plat26,30€ / pers.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

- 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
- Mini-petit pain & beurre

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)
- Sauces guacamole & salsa
- Mini-petit pain

04632 - Plat21,90€ / pers.





BUFFETS

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
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00306 - Par personne..... 17,30 €

BUFFET DE LA KERMESE

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
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00320 - Par personne..... 19,25 €

BUFFET CAMPAGNARD

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Roastbeef
- Gelli
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Salami maison

- Mini-pilon de poulet
- Œuf farci
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00300 - Par personne..... 21,90 €

BUFFET BAYERN

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon cuit fermier, oignon
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Lyoner
- Pilon de poulet
- Saucisse de foie
- Radis noirs et rouges
- Sauce moutarde
- Tartine de pain de campagne beurrée et ciboulette

00295 - Par personne..... 19,25 €

BUFFET TRADITIONNEL

Pour un minimum de 4 personnes

- Crevette cocktail
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Pastis
- Terrine de poisson
- 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
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00336 - Par personne..... 33,00 €

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 38,50 €

BUFFET VÉGÉTARIEN

Pour un minimum de 2 personnes

- Œuf dur
- 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)
- Sauces guacamole & salsa
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00342 - Par personne 23,90 €

BUFFET VEGAN

Pour un minimum de 2 personnes

- Lentilles aux légumes croquants
- 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
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne

04656 - Par personne 23,90 €

BUFFET TERRE & MER

Pour un minimum de 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
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Foie gras maison, fine gelée
- Poitrine de dinde
- Roastbeef
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Ballotine de poulet au chorizo
- Mini-pilon de poulet
- Sauces tartare & cocktail épicée
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00332 - Par personne 70,00 €

BUFFET NORDIQUE

Pour un minimum de 4 personnes

- Demi-homard
- Gambas
- Huîtres
- Bulots
- Scampis marinés au Pastis
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Truite fumée
- Terrine de poisson
- Crevette cocktail
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit
- Sauces tartare, cocktail & cocktail épicée
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00325 - Par personne..... 44,00 €

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 aux lardons
- Salade de pâtes en brunoise
- Salade de riz, petits légumes & salami
- Salade verte, vinaigrette
- Taboulé
- Tomate & mozzarella

00309 - Par personne..... 7,20 €

BUFFET OKTOBERFEST

Pour un minimum de 20 personnes

Ce buffet comprend une partie froide et une partie chaude. Le tout est dressé en une seule fois.

Partie froide / Buffet Bayern

- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon fermier, oignon
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Lyoner
- Pilon de poulet
- Saucisse de foie
- Radis noirs et rouges
- Sauce moutarde
- Tartine de pain de campagne beurrée et ciboulette

Partie chaude

- Weiswurst, bretzel & moutarde sucrée
- Hax grillé ou demi-poulet, choucroute, purée de pommes de terre ou pommes de terre l'ancienne

17612 - Par personne.....40,00 €



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.

Médailon 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 Gewurztraminer
fait maison, chutney de mangue et d'ananas,
petite brioche

02646 - 100g20,40 € / pers.

Feierstengszalot: 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.



ASSORTIMENT D'ENTRÉES FROIDES

Poisson

- Saumon Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Pastis
- Blinis au houmous, coriandre et citron confit

Viande et charcuterie

- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Ballotine de poulet au chorizo
- Roastbeef
- Jambon de dinde

Salades

- Carottes rapées persillées
- Tomate et mozzarella
- Salade verte, vinaigrette

Sauces

- Tartare
- Cocktail épicée

04648 - L'assortiment25,90 €/pers.



Les spécialités du boucher

Bouchée à la reine, salade verte

0466114,50 € / pers.

Orloff de dinde au Comté

01738 - sauce aux champignons20,50 € / pers.

06317 - sauce béchamel.....20,50 € / pers.

Orloff de porc au Comté

04664 - sauce aux champignons20,50 € / pers.

06319 - sauce béchamel.....20,50 € / pers.

Orloff de veau au Comté

04669 - sauce aux champignons22,50 € / pers.

06321 - sauce béchamel.....22,50 € / pers.

Carré de veau, sauce aux champignons

0466821,45 € / pers.

Mignon de porc

04665 - sauce aux champignons20,50 € / pers.

06320 - sauce aux 3 poivres.....20,50 € / 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.

Les soupes-repas

Bouneschlupp mat Mettwurscht

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

0247115,30€ / pers.

Ierbesebulli mat Judd an Mettwurscht

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

0248615,30€ / pers.





Notre choucroute garnie

LES PLATS EN CROÛTE

Jambon de porcelet en croûte
pré-tranché

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

0467927,15 € / 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 rissolées.....21,90 € / pers.

06322 - purée de pommes de terre.....21,90 € / pers.



Jambon de porcelet en croûte pré-tranché

Les accompagnements

FÉCULENTS

Gratin dauphinois 01245 - 250g	5,50 € / pers.
Gratin dauphinois aux champignons des bois 04261 - 250g	6,50 € / pers.
Pommes de terre rissolées 02040 - 250g.....	4,50 € / pers.
Pommes de terre grenailles confites à l'ail et au romarin 02039 - 250g.....	4,50 € / pers.
Purée de pommes de terre 02093 - 250g.....	4,50 € / pers.
Riz pilaf 02613 - 200g.....	4,00 € / pers.
Spätzles 02527 - 250g.....	4,50 € / pers.

LÉGUMES

Tomate à la provençale 02623 - 2 pièces	4,00 € / pers.
Poêlée de haricots verts à l'échalote 00965 - 150g	4,00 € / pers.
Petits pois et carottes à la crème 01911 - 150g.....	4,00 € / pers.
Carottes à la crème 00390 - 150g	4,00 € / pers.
Chicon braisé 00496 - 2 pièces.....	4,00 € / pers.
Salade verte, vinaigrette 02311	2,00 € / pers.
Chou rouge aux pommes (en saison) 00516 - 200g.....	4,00 € / pers.
Demi-pomme aux airelles (en saison) 07481 - 2 pièces.....	4,00 € / pers.

Jardinière de légumes de saison et pommes de terre grenailles

02019 - 450g	10,50 € / 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'arrabiatta
- 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..... 39,90 €/kg

LA BOURGUIGNONNE

Cubes de viande 100% pur bœuf

04690 - 300g/pers..... 39,90 €/kg

LA MIXTE

Cubes de bœuf, veau, dinde
et mini-boulettes

04694 - 300g/pers..... 39,90 €/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..... 39,90 €/kg

L'ÉPICÉE

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

04692 - 300g/pers..... 39,90 €/kg

L'ASIATIQUE

Petits rouleaux de bœuf, veau, dinde

04695 - 300g/pers..... 55,00 €/kg

Bouillon épicé pour fondue chinoise

03553 - 1 litre 5,00 €

Les pierrades

LA 100% BOEUF NATURE

Fines tranches de rumsteak de bœuf

07465 - 300g/pers..... 39,90 €/kg

LA 100% BOEUF MARINÉ

Fines tranches de rumsteak de bœuf marinées

07467 - 300g/pers..... 39,90 €/kg

LA RELEVÉE

Fines tranches de bœuf, veau et poulet marinées

04699 - 300g/pers..... 39,90 €/kg

LA GOURMANDE

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

04697 - 300g/pers..... 39,90 €/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..... 39,90 €/kg



Pierrade 100% bœuf mariné

Pierrades de poisson

LA NATURE

Fines tranches de filet de thon, filet de saumon; scampis Black Tiger décortiqués, noix de Saint-Jacques

04704 - 250g/pers. 65,59 €/kg

LA MARINÉE

Fines tranches de filet de bar, filet de saumon, filet de dorade-sébaste; scampis Black Tiger décortiqués

03635 - 250g/pers. 56,40 €/kg



Fromage à raclette et plateau de charcuterie

LA VALAISANNE

Tranches de fromage à raclette suisse nature et au poivre

02004 - 300g/pers. 26,90 €/kg

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 (convient 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

- Eclair à la vanille
 - Chou à la vanille
 - Biscuit au moka
 - Mousse au chocolat
 - Othello au moka
 - Savarin
 - Forêt noire
 - Tartelette aux fruits
 - Tartelette aux fraises
 - Tartelette aux framboises
 - Tartelette à la crème de marrons
- 01582 - La pièce..... 2,50 €

BAAMKUCH

C'est LE gâteau traditionnel le plus apprécié au Luxembourg, servi lors des grandes occasions telles que les mariages, les baptêmes et les fêtes de famille.

00085 8,60 € / pers.

Le Baamkuch peut être complété par:

- Couronne en croquant
- 0080550,00 € / pièce
- Demi-couronne en croquant
- 0070530,00 € / pièce

GÂTEAU PERSONNALISÉ

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

Vanille, fraise, chocolat, avec ou sans gluten, de forme ronde ou Number Cake,... il y a beaucoup de possibilités.

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 !



COFFRETS CADEAUX



Voici quelques idées de coffrets-cadeaux que vous pouvez également composer suivant vos envies et votre budget.

Les coffrets présentés ici sont disponibles sur commande: par téléphone au (+352) 31 00 02 ou par e-mail à info@kirsch.lu.

Pour plus de choix et d'inspiration: passez au magasin à Grass ou appelez-nous !

04636

First Aid kit

45 €

Le coffret contient :

- 1 saucisson porc & bœuf
- 1 couteau Tramontina **Kirsch le boucher**
- 2 bouteilles de bière luxembourgeoise Simon Régal



01936

Le grand Apéro

70 €

Le coffret contient :

- Charcuterie **Kirsch le boucher**
- 1 saucisse montagnarde
- 1 saucisson porc & boeuf
- 1 crosse de jambon cru
- 2 packs «L' Apéro du boucher»
- 1 Crémant luxembourgeois Clos Mon Moulin Duhr Frères

90 €

Avec couteau Tramontina **Kirsch le boucher** 07512

En cas de rupture de stock d'un produit, il sera remplacé par un produit équivalent.



01933

50 €

Le mix des saveurs

Le coffret contient :

- 2 packs «L' Apéro du boucher»
 - 1 saucisson porc & bœuf
 - 1 bouteille d' huile d'olive Hacienda Guzman
 - Mélange de condiments spécial BBQ: sel, poivre, romarin, graines de moutarde
- APEMH Luxembourg

01930

For meat lovers

65 €

Le coffret contient :

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



01931

199 €

For Kirsch addict

Le coffret contient :

- 1 côte à l'os maturée (+/- 1,2 kg)
Produit du terroir luxembourgeois
- Kirsch le boucher**
- 1 couteau de Chef Ajax Série 1905
Série limitée « Kirsch le boucher »



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

Toutes les photos de cette brochure sont réalisées avec nos produits et sont des suggestions de présentation. Les prix sont valables depuis le **02.06.2025**, date de la dernière mise à jour, et restent en vigueur jusqu'à la prochaine version disponible sur www.kirsch.lu.