

# KIRSCH

LE TRAITEUR À EMPORTER

## *Délices de Pâques*

2025



Du 19 au 21.04.2025

# Le menu de Pâques

En 3 services

🔔 *Entrée*

Raviole et velouté d'asperges,  
crumble aux morilles

🔔 *Plat carné  
et accompagnements*

Mignon de veau sauce périgourdine  
(au foie gras), gratin dauphinois,  
asperges, chou-fleur, shitaké

🔔 *Option végétarienne*

Gratin de chou-fleur et pommes  
de terre, champignons poêlés,  
crème à la truffe

*Dessert*

Brownie au chocolat, crème au moka,  
noix torréfiées, fraise

02624 ..... 39,90 €

🔔 À réchauffer - voir conseils page 21

LE MENU 3 SERVICES  
**39,90€**  
PAR PERSONNE



# L'APÉRO

## 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 €



## TYPESCH LËTZBUERGER

*Se déguste froid*

Mini-tranche de pâté au Riesling

**04579** - 12 pièces..... 16,80 €

**04580** - 24 pièces..... 33,60 €

## 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 €



## BOUCHÉES CLASSIQUES

*Se déguste chaud*

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

**04574** - Assortiment de 12 pièces  
2 pièces de chaque..... 21,80 €

## 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 €

## *Les boîtes à pains surprise*

### LE CLASSIQUE

Jambon cru de la vallée de l'Eisch • Jambon cuit •

Salami • Terrine de campagne • Saumon fumé •

Fromage Gouda

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

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

**04592** - Boîte de 96 tranches ..... 82,50 €

### LE 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 €

### 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 €



## *Le plateau de charcuterie*

### **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

**04605** .....13,00 €/pers.



# BUFFETS

## *Buffet de Pâques*

Commande minimum : 4 personnes

- Crevette cocktail
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Pastis
- Terrine de veau et foie gras en croûte
- Vitello Tonnato
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Tomate aux crevettes
- Jambon de poulet au persil
- Ballotine de poulet au chorizo
- Roastbeef
- Oeufs farcis au thon
- Sauces tartare & cocktail épicée

03527 ..... 35,00 €/pers

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

## Buffet végétarien

Commande minimum : 2 personnes

- Œuf en persillade
- Courgette, houmous de poivron et petits légumes
- Tomate & mozzarella
- Feta aux olives
- Salade de pâtes
- Salade de betterave
- Dips de crudités ( carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomates cerises )
- Sauces guacamole & salsa

00342 ..... 23,90 €/pers

## Buffet vegan

Commande minimum : 2 personnes

- 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

## Plateau de fromages affinés

Commande minimum : 4 personnes

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

## Salades

Commande minimum : 4 personnes

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

03529 ..... 7,20 €/pers. les 4 salades

# ENTRÉES ET PLATS



 **Velouté d'asperges blanches**  
• En bocal d'un litre  
06491 ..... 15,63 €/pce

 **Crème de tomates et basilic**  
• En bocal d'un litre  
06489 ..... 12,33 €/pce

## VEGAN

 **Risotto aux asperges**  
• Entrée  
18103 ..... 16,40 €/pers  
• Plat  
18104 ..... 19,70 €/pers

## VÉGÉTARIEN

 **Cassiolette de tomates et mozzarella, purée de patate douce**  
• Entrée  
03530 ..... 16,40 €/pers



**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

**Asperges blanches, jambon cuit, vinaigrette aux œufs**  
• Entrée  
03551 ..... 19,90 €/pers

**Foie gras de canard fait maison au Gewürztraminer - Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères - chutney d'ananas, petite brioche**  
• Entrée - 100g /personne  
02646 ..... 20,40 €/pers

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

 **Gigot d'agneau façon grand-mère**  
*Cuisiné à l'ail, oignon, thym, romarin*  
• Plat  
04667 ..... 22,50 €/pers

 **Porcelet rôti, sauce au romarin**  
• Plat  
04666 ..... 18,50 €/pers



Saumon gravlax

🕒 **Joue de boeuf au Pinot Noir**  
*Clos Mon Vieux Moulin, Duhr Frères*  
• Plat  
18097 ..... 22,50 €/pers

🕒 **Orloff de veau au Comté, sauce forestière**  
*Carré de veau sans os, Comté, jambon braisé, sauce aux champignons*  
• Plat  
04669 ..... 22,50 €/pers

🕒 **Orloff de dinde au Comté, sauce forestière**  
*Poitrine de dinde roulée, Comté, jambon braisé, sauce aux champignons*  
• Plat  
01738 ..... 20,50 €/pers

🕒 **Orloff de porc au Comté, sauce forestière**  
*Filet de porc, Comté, jambon braisé, sauce aux champignons*  
• Plat  
04664 ..... 20,50 €/pers

🕒 À réchauffer - voir conseils page 21

## 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 ..... 21,75 €/pers



Jambon de porcelet  
en croûte prétranché

## Deux nouveautés :

Suprême de pintade aux morilles  
en croûte

Accompagnez votre suprême de pintade de notre  
sauce au vin jaune et aux morilles

18098 ..... 25,85 €/pers

Roulé de dinde dijonnais en croûte

18099 ..... 17,50 €/pers

## Les sauces

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

## 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 cuisiner



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

Faux-filet de bœuf entier épicé  
6 semaines de maturation  
00979 ..... 48,80 €/kg

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

Côte à l'os  
6 semaines de maturation  
04264 ..... 49,88 €/kg

Picanha : chapeau de bœuf entier  
6 semaines de maturation

02731 ..... 29,99 €/kg

Joue de bœuf (nettoyée)

01366 ..... 29,85 €/kg



Poitrine de veau de Pâques  
farci aux œufs durs

02037 ..... 27,50 €/kg

Rôti de veau (dans la noix)

02197 ..... 32,57 €/kg

Côte de veau détalonnée  
500g-600g

18089 ..... 34,98 €/kg

Carré de veau sans os

00412 ..... 51,35 €/kg

Mignon de veau

01602 ..... 61,43 €/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 ..... 39,90 €/kg

Noisette d'agneau (carré sans os)

01694 ..... 59,28 €/kg

Couronne d'agneau

00702 ..... 69,50 €/kg



*Gigot d'agneau désossé  
mariné à l'ancienne*



## *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.

### **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 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. +/- 1,2kg	
01934 .....	37,80 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01935 .....	37,80 €/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. +/- 1,2kg	
01937 .....	32,30 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01938 .....	32,30 €/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. +/- 1,2kg	
18003 .....	54,98 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
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. +/- 1,2kg	
01945 .....	33,40 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01946 .....	33,40 €/kg

## 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.



### 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

### 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. +/- 1,2kg	
01131 .....	33,90 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01132 .....	33,90 €/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. +/- 1,2kg	
01134 .....	32,30 €/kg
Plateau 6 pers. +/- 1,8kg	
01135 .....	32,30 €/kg



## LA TRADITIONNELLE

Cubes de bœuf, de veau et de dinde

Moins de 4 pers. 300g/pers

04689 ..... 32,30 €/kg

Plateau 4 pers. +/- 1,2 kg

01122 ..... 32,30 €/kg

Plateau 6 pers. +/- 1,8 kg

01123 ..... 32,30 €/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 €

## Les sauces

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

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

# CHEZ LE POISSONNIER

Les prix indiqués sont valables du 17.04.2025  
au 27.04.2025 inclus.

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



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 .....	53,80 €/kg
Dorade royale * - Entière 06333 .....	23,16 €/kg
Sole de la Mer du Nord * - 600/700g 03611 .....	76,68 €/kg
Lotte de la Mer du Nord * 01029 .....	44,91 €/kg

\* Peut être mis en filet

Coeur de thon rouge frais qualité sashimi 02612 .....	69,12 €/kg
---	------------

## *Les incontournables*

Saumon fumé artisanal d'Ecosse Label Rouge Entier - Coupe «Longside» 07493 .....	107,00 €/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 €
Brochette de saumon Teriyaki, sésame torréfié 07507 .....	53,00 €/kg



## Coquillages et crustacés

Homard canadien 400/600 vivant  
03625 ..... prix du jour

Noix de Saint Jacques  
01696 - Sans pied ni corail..... 78,70 €/kg

Crevettes d'Amérique latine  
30/40 cuites  
06007 ..... 48,00 €/kg

Crevettes grises de la Mer du Nord  
fraîches - Décortiquées  
00726 ..... 99,00 €/kg

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

Crevettes roses cocktail  
00335 ..... 57,10 €/kg

Vongole  
04270 - par 1kg ..... 28,00 €/kg

## Les huîtres

*Fermées et en bourriche*

Gillardeau n°3  
04271 - 12 pièces ..... 32,69 €  
04272 - 24 pièces ..... 62,54 €

Noirmoutiers Cap Horn n°3  
04276 - 12 pièces ..... 18,36 €  
04277 - 25 pièces ..... 36,00 €



**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 pierrades et fondues

**Commande de moins de 4 personnes:**  
non dressé, livrée en barquette.

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



### 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

# Le COLIS BARBECUE

DU 01.04 AU 31.08



+/- 1kg



+/- 1,5 kg



+/- 2,5 kg

10 aischeners

10 hamburgers boeuf-porc

10 côtes de porc marinées

~~100 €~~

75 €

+/- 5,0 kg

04823 .....

Sur commande +352 31 00 02 ou [info@kirsch.lu](mailto:info@kirsch.lu)  
Commandé avant midi, disponible le lendemain  
dans le magasin de votre choix



# EN PRATIQUE

Tous nos magasins sont fermés le lundi 21 avril 2025 (lundi de Pâques) sauf Kirsch le boucher et Kirsch la poissonnerie à Oberpallen

## 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**

- le jeudi 17.04 à 17h

Récupérez votre commande dans le point de vente de votre choix: il y en à 9 à votre disposition u Grand-Duché de Luxembourg

## Nos points de vente

### BELVAUX

24, route d'Esch L- 4450 - Belvaux • T. (+ 352) 26 59 18 34  
Ouvert du lundi au vendredi : 8h à 19h  
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 : 8h à 12h

### 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 : 8h à 16h  
Dimanche: fermé

### 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 !

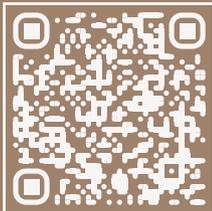
*Excepté les produits de ce catalogue*



## *Schéi Ouschteren*

### **Pour réchauffer**

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



**Nos Family Packs  
sont de retour  
du 01.04 au 31.08**



# KIRSCH

LE BOUCHER

## À L'ÉPICERIE DE BERDORF

Nous sommes ouverts du lundi au samedi de 7h à 19h et le dimanche de 8h à 12h

1, An der Ruetsbech • L-6552 Berdorf T. (+ 352) 26 73 13 • [info@kirsch.lu](mailto:info@kirsch.lu) • [kirschleboucher.lu](http://kirschleboucher.lu)