



KIRSCH

LE TRAITEUR

signature





Le catalogue "Signature" concrétise la réunion de deux personnalités:
celle de Guy Kirsch, qui apprécie autant la cuisine familiale qu'étoilée,
et celle de Sonetra Uon, chef créatif, minutieux, passionné.

Ensemble, ils vous proposent cette première carte, qui s'adapte à vos événements:
walking dinner, service à table, repas exclusif, chef à domicile, ...
avec des suggestions dont les ingrédients peuvent varier suivant les saisons,
le marché ou l'inspiration du chef.

Bonne découverte.

Sonetra Uon | *Guy Kirsch*

À votre service

Pour recevoir une offre sur mesure, contactez l'équipe de Kirsch le traiteur,
nous sommes à votre écoute pour vous conseiller et établir un devis personnalisé :

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

signature



Mises en bouche

Se déguste froid

- Tartare de Saint-Jacques, céleri rémoulade, émulsion froide au citron vert
- Saumon fumé, avocat, furikake
- Tomate, mozzarella, basilic
- Thon rouge mi-cuit, chou-fleur, olives Taggiasche
- Sushi, bœuf teriyaki, sésame
- Terrine de foie gras, pain brioché, chutney d'ananas et de mangue
- Vitello tonnato, légumes en pickles, perles d'agrumes
- Salade d'écrevisses, biscuit sablé, crème aux fines herbes

Se déguste chaud

- Dimsum aux crevettes, sauce soja, coriandre
- Croquette de volaille, mousse de petits pois, émulsion froide au curry et wasabi
- Crème brûlée aux tomates confites, parmesan
- Filet de dorade, légumes croquants, crème de tomate, estragon
- Tortellini ricotta, épinard, crème à la truffe
- Gratin de poisson, écrasé de pomme de terre, sauce bouillabaisse
- Parmentier de volaille, jus à la truffe





Se déguste froid

- Chou-fleur, olive Taggiasche, tomate confite
- Tomate, mozzarella, pesto vert
- Biscuit sablé, tapenade d'aubergine grillée, crème aux fines herbes

Se déguste chaud

- Dimsum de légumes, tofu fumé, sauce soja, coriandre
- Roulade de courgette grillée, épinard, curry, purée de pommes de terre
- Croustillant de cheddar, compotée de tomates épicées, estragon
- Parmentier aux champignons, jus à la truffe

Entrées



Se déguste froid

- Tartare de thon rouge, langoustine grillée, petits pois, oignon rôti, crème à l'aneth citronnée
- Poulet mariné au soja et sésame, chou blanc saumuré, coriandre
- Carpaccio de bœuf Kirsch le boucher fumé, champignons des bois, tomate confite, parmesan, noix, vinaigrette à la truffe et poireau
- Salade de crabe, pomme de terre, yaourt, céleri, vinaigrette, yuzu
- Saumon Bellevue, oignon en pickles, agrumes, mesclun, vinaigrette aromatisée au citron
- Tartare de bœuf Kirsch le boucher à l'italienne, pesto rouge, roquette, tomates confites, parmesan



- Salade de tomates, mozzarella, pesto
- Concombre à la crème, maïs, avocat, perles d'échalotes, aneth
- Salade composée, œuf mollet, haricots lingots, sucrose, olives, pickles d'oignon rouge





Se déguste chaud

- Raviole de langoustine, brunoise de légumes, huile de ciboulette, crème iodée
- Filet de dorade grillé, tomate, basilic, olives Taggiasche, citron confit, pesto vert
- Scampi géant mariné, petits-pois, potimarron, crème à l'ail et au vin blanc
- Gaufre au saumon, légumes en pickles, tomates confites, pesto rouge, parmesan
- Nage d'écrevisse et saumon, crème de cerfeuil, croûtons à l'ail
- Cassolette de poisson et crustacés, confit de légumes thaï, patate douce, crème coco et curry
- Rouget mariné en écailles de courgette, velouté de maïs, shitaké, coriandre
- Suprême de pigeon rôti, panais, fenouil, cacahuètes, jus de volaille rôtie
- Saint-Jacques et foie gras poêlé, figue, brocoli, sauce aux poivres
- Œuf cuit en basse température, spaghetti de courgette, crème à la truffe, crumble d'oignons
- Croustillant de lard confit 48h, fèves des marais, crème à l'ail noir, croûtons aux herbes



- Courgette farcie, quinoa, pistache, basilic, parmesan
- Légumes en cocotte version thaï, tofu, citronnelle, cacahuètes, coriandre
- Œuf brouillé, taboulé libanais, zaatar

Plats



Se déguste chaud

- Filet de saumon chimichurri, chou-fleur, linguine au pesto et gingembre, sauce aux herbes
- Dos de cabillaud poêlé, asperges grillées, risotto, crème aux écrevisses
- Coquille de Saint-Jacques, légumes façon marinière, pommes de terre rôties au romarin, crème safranée
- Demi-homard grillé, gnocchi, poireau, carotte, bisque de homard
- Dos d'aiglefin cuit à la vapeur, mini-fenouil grillé, pâtes fraîches, sauce au Riesling
- Filet de sole, épinards, pleurotes, purée de pomme de terre, sauce au vin blanc
- Saumon et scampis grillés, spaghetti de légumes, polenta croustillante, sauce Nantua



- Suprême de volaille et homard rôti, jeunes légumes au beurre, riz à paella, champignons, sauce au Sauternes
- Bœuf Kirsch le boucher mariné, pommes de terre à la sauge, shitaké, pois mange-tout, sauce à l'ail et gingembre
- Veau Rossini, mélange de légumes, pommes de terre rissolées, sauce périgourdine





- Roulade d'agneau, pistaches torrifiées, houmous, ratatouille, gratin dauphinois, jus brun réduit
- Veau en basse température, mousseline de butternut, brocolini, risotto, sauce aux morilles et au vin jaune
- Carré de porcelet rôti, julienne de chicon, portobello, pommes de terre fondante, sauce aux poivres
- Couronne d'agneau laquée, légumes à la provençale, chips de panais, pommes de terre rissolées, sauce aigre-douce



- Tarte aux légumes confits, burrata, piquillos, tapenade d'artichaut
- Linguine au pesto, œuf mollet, pignons de pin, basilic frais
- Raviole à la ricotta, épinard, petits pois, crème à la truffe
- Falafels, feta, tomates confites, citron confit, sauge, olives
- Risotto aux champignons, spaghetti de courgette, tomates cerises

*Les ingrédients peuvent varier suivant les saisons,
le marché ou l'inspiration du chef.*

Douceurs

Tous nos desserts peuvent être déclinés en mini-desserts, pour un Walking Dinner par exemple, ou en portion "à l'assiette" pour un repas à table.

Se déguste froid

- Moelleux au chocolat, glace au caramel et beurre salé
- Fraises, consommé, rhubarbe, meringue
- Mousse au chocolat lacté, framboise, macaron, perles d'agrumes
- Panna cotta au chocolat blanc, salade de fruits exotiques, sorbet au citron vert
- Paris-Brest, crème au beurre pralinée, amandes torréfiées

Gâteau Opéra, macaron au moka



Panna cotta & Paris-Brest

- Tartelette au café, ananas rôti, sorbet à la mangue
- Pain perdu, pomme et poire caramélisées, glace à la vanille
- Gâteau opéra, macaron au moka, sorbet aux fruits de la passion
- Tiramisu au speculoos, gelée d'Amaretto

Les ingrédients peuvent varier suivant les saisons, le marché ou l'inspiration du chef.

Formules apéritives

à partir de 20 personnes

- Mises en bouche - 3 pièces / pers.
1807721,00 € / pers.
- Mises en bouche - 5 pièces / pers.
1807835,00 € / pers.

Walking Dinner

à partir de 20 personnes

- 1er service: mises en bouche - 5 pièces /pers.
- 2ème service: 2 choix
Portions adaptées à la formule Walking Dinner
à choisir parmi nos suggestions d'entrées et de plats.
En cas de choix de viande, celle-ci sera découpée par le chef en live cooking.
- 3ème service: mini-desserts - 3 pièces / pers.
Portions adaptées à la formule Walking Dinner
à choisir parmi nos suggestions de desserts
1808180,00 € / pers.

Flying Buffet

à partir de 20 personnes

- 7 choix
Portions adaptées à la formule Flying Buffet
à choisir parmi nos suggestions d'entrées, de plats
et de desserts
1808275,00 € / pers.
- 9 choix
Portions adaptées à la formule Flying Buffet
à choisir parmi nos suggestions d'entrées, de plats
et de desserts
1808390,00 € / pers.

Menu à l'assiette

à partir de 2 personnes

- Menu en 3 services / Entrée, plat, dessert
1807970,00 € / pers.
- Menu en 4 services / Entrée froide, entrée
chaude, plat, dessert
1808090,00 € / pers.

Chef à domicile

à partir de 2 personnes

Même menu pour tous les convives



- Menu en 3 services
2 mises en bouche, entrée, plat, dessert
(portion à l'assiette) ou 3 mini-desserts
1808480,00 € / pers.
- Menu en 4 services
2 mises en bouche, entrée froide, entrée chaude,
plat, dessert (portion à l'assiette) ou 3 mini-desserts
1808595,00 € / pers.

**Prix indiqués sans prestations
et toutes taxes comprises**



À votre service

Pour recevoir une offre sur mesure, contactez l'équipe de Kirsch le traiteur, nous sommes à votre écoute pour vous conseiller et établir un devis personnalisé :

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.



KIRSCH

LE TRAITEUR