

KIRSCH

LE TRAITEUR À EMPORTER



VIANDES DU TERROIR & CUISINE 100% MAISON

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 froid

- 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 avec queue
- 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 à l'italienne
- 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
- 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-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00342 - Par personne 23,90 €

BUFFET VEGAN

Pour un minimum de 2 personnes

- Salade de lentilles
- 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 avec queue
- 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 avec queue
- 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 €

BUFFET DE SALADES

Pour un minimum de 4 personnes - 4 salades au choix

- Carotte râpée
- Céleri râpé
- Tomate & mozzarella
- Concombre
- Chou blanc râpé
- Betterave
- Pomme de terre
- Pâtes
- Taboulé
- Riz
- Coleslaw
- Haricot vert
- Macédoine de légumes
- Salade verte, vinaigrette

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

- Weiswurscht, 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

- Carotte rapée
- Tomate et mozzarella
- Salade verte, vinaigrette

Sauces

- Tartare
- Cocktail épicée

04648 - L'assortiment25,90 €/pers.



Bouneschlupp mat Mettwurst

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 béchamel20,50 € / pers.

Orloff de porc au Comté

04664 - sauce aux champignons20,50 € / pers.

06319 - sauce béchamel20,50 € / pers.

Orloff de veau au Comté

04669 - sauce aux champignons22,50 € / pers.

06321 - sauce béchamel22,50 € / pers.

Carré de veau, sauce aux champignons

0466821,45 € / pers.

Mignon de porc

04665 - sauce aux champignons20,50 € / pers.

06320 - sauce aux 3 poivres20,50 € / 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 Mettwurst

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 Mettwurst

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,
• 1 féculent + 2 légumes au choix

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 rissolées21,90 € / pers.

06322 - purée de pommes de terre21,90 € / 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 à l'arrabiatta
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..... 32,30 €/kg

LA BOURGUIGNONNE

Cubes de viande 100% pur bœuf

04690 - 300g/pers..... 36,60 €/kg

LA MIXTE

Cubes de bœuf, veau, dinde
et mini-boulettes

04694 - 300g/pers..... 32,30 €/kg

LA LUXEMBOURGEOISE

Cubes de filet de bœuf et de mignon de veau

04691 - 300g/pers..... 73,30 €/kg

L'OCCITANE

Cubes de bœuf, veau, dinde, magret de canard

04693 - 300g/pers..... 38,90 €/kg

L'ÉPICÉE

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

04692 - 300g/pers..... 33,90 €/kg

L'ASIATIQUE

Petits rouleaux de bœuf, veau, dinde

04695 - 300g/pers..... 44,50 €/kg

Bouillon épicé pour fondue chinoise

03553 - 2 litres 6,00 €

Les pierrades

LA 100% BOEUF NATURE

Fines tranches de rumsteak de bœuf

07465 - 300g/pers..... 38,45 €/kg

LA 100% BOEUF MARINÉ

Fines tranches de rumsteak de bœuf marinées

07467 - 300g/pers..... 39,95 €/kg

LA RELEVÉE

Fines tranches de bœuf, veau et poulet marinées

04699 - 300g/pers..... 32,30 €/kg

LA GOURMANDE

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

04697 - 300g/pers..... 37,80 €/kg

LA PRESTIGIEUSE

Fines tranches de filet de bœuf luxembourgeois
et mignon de veau

04700 - 300g/pers..... 73,30 €/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..... 54,98 €/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..... 33,40 €/kg



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 €

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 €

+ 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 ADDICTS

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, une fête ?

Vous avez besoin de traiteurs, serveurs ou de matériel ? 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