

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



# KIRSCH

LE TRAITEUR

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

17500 - La pièce .....	1,82 €
04574 - Assortiment de 12 pièces .....	21,80 €
04575 - Assortiment de 24 pièces .....	43,60 €



## BOUCHÉES GOURMANDES

*Se déguste froid*

- Beignet de scampi sauce aigre douce
- Saté de poulet sauce soja
- Quichette aux cèpes et truffes
- Samoussa de scampi

17540 - La pièce .....	2,20 €
04576 - Assortiment de 12 pièces .....	26,40 €
04577 - Assortiment de 24 pièces .....	52,80 €

## TYPESCH LËTZBUERGER

*Se déguste froid*

Mini-tranche de pâté au Riesling

06467 - La pièce .....	1,40 €
04579 - Assortiment de 12 pièces .....	16,80 €
04580 - Assortiment de 24 pièces .....	33,60 €

*Bouchées classiques*

**Prix indiqués toutes taxes comprises**



## 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

00370 - La pièce .....	1,82 €
04582 - Assortiment de 12 pièces.....	21,80 €
04583 - Assortiment de 24 pièces.....	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

17541 - La pièce .....	2,42 €
04584 - Assortiment de 12 pièces .....	29,00 €
04585 - Assortiment de 24 pièces.....	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

17513 - La pièce .....	2,75 €
04586 - Assortiment de 12 pièces.....	33,00 €
04587 - Assortiment de 24 pièces.....	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

## POTAGE EN VERRINE

*Se déguste chaud*

*Présence d'un cuisinier indispensable*

- Soupe de poisson, croûtons, rouille
- Crème de tomate au basilic
- Oxtail clair de queue de bœuf parfumé au sherry

17537 - La pièce..... 3,00 €

## 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

17538 - La pièce..... 3,50 €

04588 - Assortiment de 24 pièces..... 84,00 €



## VERRINES DE RISOTTO

*Se déguste chaud*

*Présence d'un cuisinier indispensable*

Le risotto est cuisiné à base de riz, vin blanc, échalote, bouillon de poule, crème, parmesan

- Risotto nature
- Risotto au jambon cru
- Risotto au chorizo
- Risotto au saumon fumé
- Risotto aux crevettes
- Risotto aux morilles
- Risotto à la tartufata
- Risotto au safran

17539 - La pièce ..... 3,85 €

*Verrines gourmandes*

**Prix indiqués toutes taxes comprises**

## 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

17543 - La pièce..... 3,30 €

04609 - Assortiment de 10 pièces ..... 33,00 €

## ASSORTIMENT DE FINGER-FOOD

*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 €



## 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

17542 - La pièce..... 2,20 €

04581 - Assortiment de 16 pièces ..... 35,20 €

*Enroulés de crêpes et mini-bagels*

# 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 €

## 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 €



Prix indiqués toutes taxes comprises

# Les formules apéritives

## 17544 - DUO CROQUANT

5,25 € / personne

Toast classique (2 pièces/pers.)

Dip de crudités (3 pièces/pers.)

## 17545 - DUO CROUSTILLANT

5,25 € / personne

Bouchée classique (2 pièces/pers.)

Dip de crudités (3 pièces/pers.)

## 17546 - DUO CROQUANT XL

11,20 € / personne

Toast classique (5 pièces/pers.)

Dip de crudités (4 pièces/pers.)

## 17547 - DUO CROUSTILLANT XL

11,20 € / personne

Bouchée classique (5 pièces/pers.)

Dip de crudités (4 pièces/pers.)

## 17548 - MIX CROQUANT & CROUSTILLANT

11,20 € / personne

Toast classique (2 pièces/pers.)

Dip de crudités (4 pièces/pers.)

Bouchée classique (3 pièces/pers.)

## 17549 - TRIO CROQUANT

16,45 € / personne

Toast classique (6 pièces/pers.)

Dip de crudités (5 pièces/pers.)

Mini-tranche de pâté au Riesling (2 pièces/pers.)

## 17550 - TRIO CROUSTILLANT

16,45 € / personne

Bouchée classique (6 pièces/pers.)

Dip de crudités (5 pièces/pers.)

Mini-tranche de pâté au Riesling (2 pièces/pers.)

## 17551 - GRAND MIX CROQUANT & CROUSTILLANT

16,45 € / personne

Toast classique (3 pièces/pers.)

Dip de crudités (5 pièces/pers.)

Mini-tranche de pâté au Riesling (2 pièces/pers.)

Bouchée classique (3 pièces/pers.)

## 17552 - ALLIANCE GOURMANDE

20,80 € / personne

Bouchée prestige (2 pièces/pers.)

Dip de crudités (2 pièces/pers.)

Mini-tranche de pâté au Riesling (2 pièces/pers.)

Toast gourmet (2 pièces/pers.)

Verrine gourmande (2 pièces/pers.)

# Walking Dinner

## 17536 - WALKING DINNER CLASSIQUE

33,70 € / personne

- Bouchée classique (3 pièces/pers.)
- Toast gourmet (2 pièces/pers.)
- Dips de crudités (2 pièces/pers.)
- Potage en verrine (2 pièces/pers.)
- Verrine gourmande (2 pièces/pers.)
- Verrine de risotto (2 pièces/pers.)

## 17553 - WALKING DINNER GOURMAND

52,15 € / personne

- Bouchée classique (5 pièces/pers.)
- Toast classique (3 pièces/pers.)
- Verrine Gourmande (2 pièces/pers.)
- Dips de crudités (3 pièces/pers.)
- Mini bagels (2 pièces/pers.)
- Mini-tranche de pâté au Riesling (2 pièces/pers.)
- Potage en verrine (2 pièces/pers.)
- Verrine de risotto (2 pièces/pers.)
- Mignardise sucrée (3 pièces/pers.)

# Les plateaux de charcuterie

## PLATEAU LËTZEBUERG

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

- 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

04602 .....11,00 €/pers.



## PLATEAU MONTAGNARD

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

- 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 .....11,00 €/pers.





## PLATEAU BAYERN

*Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers*

- 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

04604 .....11,00 €/pers.



## PLATEAU ALPI

*Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers*

- 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.



**Prix indiqués toutes taxes comprises**

# 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

01626 - La pièce ..... 3,00 €

04606 - L'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

01622 - La pièce ..... 3,50 €

04607 - L'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*

17593 - La pièce..... 4,25€

04608 - L'assortiment de 16 pièces ..... 68,00€

**Prix indiqués toutes taxes comprises**



## PETITS PAINS CLASSIQUES

*Pain traditionnel blanc*

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Pâté de campagne
- Salami
- Lyoner
- Poulet-curry
- Fromage Gouda
- Thon

00594 - La pièce..... 4,00€

## PETITS PAINS NORDIQUES

*Pain traditionnel blanc*

- Saumon fumé
- Salade de surimi

17602 - La pièce..... 4,95 €

## LES PETITS PAINS SAVOUREUX

*Pain traditionnel blanc*

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*

17603 - La pièce..... 4,60€



*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*

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Pâté de campagne
- Salami
- Lyoner
- Fromage Gouda
- Thon

**06723** - La pièce ..... 5,95 €



## PARISIENNES SAVOUREUSES

*Demi-baguette blanche traditionnelle*

- Jambon fermier  
*avec tomate confite, lardon, oignon, roquette*
- Aubergine grillée  
*avec tomate confite, poivron, pesto, salade verte*
- Filet de dinde  
*avec poivron, aubergine grillée, salade verte*
- Jambon cuit  
*avec fromage, œuf, tomate*
- Saumon fumé
- Salade de surimi maison
- Crevettes roses

**06724** - La pièce ..... 6,95 €

# 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 €



# 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

00038 - Entrée.....18,60€/pers.

00040 - Plat .....21,90€ / 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

00046 - Entrée .....19,70€ / pers.

00047 - Plat.....26,30€ / 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

04625 - Entrée.....19,70€ / pers.

00045 - Plat .....25,20€ / 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

00044 - Entrée .....19,70€ / pers.

04628 - Plat .....26,30€ / 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

04629 - Entrée.....18,60€ / pers.

04630 - Plat .....21,90€ / 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

04631 - Entrée .....18,60€ / pers.

04632 - Plat .....21,90€ / 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 €

**Prix indiqués toutes taxes comprises**

## 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
- Coleslow
- 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



## ENTRÉES FROIDES

- 02580** - Tartare de bœuf maison.....18,60 € /pers.
- 00393** - Carpaccio de bœuf,  
roquette, parmesan .....18,60 € /pers.
- 04635** - Duo de jambons et melon  
*Jambon cru de la vallée de l'Eisch, jambon fermier*  
.....15,75 € /pers.
- 02646** - Foie gras de canard au Gewurztraminer  
fait maison, chutney de mangue et d'ananas,  
petite brioche .....20,40 € /pers.
- 04637** - Feiertagsalat: *authentique*  
*salade de bœuf luxembourgeoise*.....16,40 € /pers.
- 03984** - Vitello Tonnato  
*Fines tranches de veau, sauce au thon,*  
*anchois, câpres, parmesan* .....20,80 € /pers.



### Entrée froide végétarienne

- 00964** - Eventail de tomate,  
mozzarella & pesto .....13,10 € / pers.

### Entrée chaude végane

- 02441** - Tatin de tomate et aubergine,  
salade verte .....15,30 € /pers.



Saumon Gravlax



## ENTRÉES FROIDES

- 00043** - Saumon fumé tranché à la main, oignons  
rouges, blini, citron, crème aux fines herbes  
.....24,10 € / pers.
- 03555** - Saumon Gravlax  
*Saumon mariné à l'aneth*.....24,10 € /pers.
- 04642** - Carpaccio de saumon, oignons  
rouges confits, zestes de citron vert  
.....24,10 € / pers.
- 00808** - Demi-homard, sauce  
homardine, petite salade.....36,50€ / pers.
- 07466** - Saumon en Bellevue en filet,  
sauce cocktail.....15,00€ / pers.

Prix indiqués toutes taxes comprises



## 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'assortiment .....25,90 €/pers.



## ENTRÉES CHAUDES

00590 - Coquille Saint-Jacques parmentière  
Noix de Saint-Jacques, purée  
de pommes de terre .....19,25 € / pers.

01247 - Gratin de poisson,  
purée de pommes de terre .....19,25 € / pers.

01540 - Médaillon de filet de sole, saumon  
et petits légumes .....19,70 € / pers.

00059 - Aumônière de Saint-Jacques et saumon  
salade verte .....21,40 € / pers.

01600 - Filet de rouget mariné, poêlée de poireaux  
au bacon, purée de jeunes poireaux,  
crème au romarin .....21,40 € / pers.

01745 - Croustillant de saumon, fromage  
de chèvre frais, tomate confite,  
sauce au beurre blanc .....21,40 € / pers.

**Prix indiqués toutes taxes comprises**

Velouté d'asperges, queues  
de scampis, fines herbes

## Les potages

02476 - Crème de tomate au basilic.....7,15€ / pers.

02497 - Soupe de potiron .....7,15€ / pers.

02465 - Soupe à l'oignon, croûtons,  
emmental râpé .....7,15€ / pers.

02506 - Oxtail clair de bœuf  
parfumé au sherry .....7,15€ / pers.

02480 - Velouté d'asperges,  
queues de scampis, fines herbes .....9,35€ / pers.

02495 - Soupe de poisson,  
croûtons, rouille .....10,90€ / pers.



## Les soupes-repas

### 02471 - Bouneschlupp mat Mettwurst

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

.....15,30€ / pers.

### 02490 - Ierbesebuli mat Judd an Mettwurst

Plat traditionnel de la cuisine luxembourgeoise  
soupe aux pois cassés, Judd fumé, saucisse fumée

.....15,30€ / pers.

### 02486 - Soupe de Goulasch

Plat traditionnel de la cuisine hongroise  
soupe de bœuf, poivron, tomate, carotte, poireau,  
pomme de terre

.....15,30€ / pers.

Bouneschlupp  
mat Mettwurst

## La pause sorbet

02460 - Sorbet à la cerise,  
eau-de-vie de Kirsch .....7,70 € / pers.

02458 - Sorbet aux agrumes,  
champagne .....7,70 € / pers.

02461 - Sorbet à la mirabelle,  
eau-de-vie de mirabelle .....7,70 € / pers.

02459 - Sorbet au citron, vodka .....7,70 € / pers.

07732 - Sorbet à la pomme, Manzana  
liqueur de pomme verte, champagne  
.....7,70 € / pers.

02463 - Sorbet à la pomme,  
calvados.....7,70 € / pers.

# PLATS



## LE POISSON

17654 - Scampis à l'ail flambés au pastis  
• 1 féculent au choix + 2 légumes au choix  
12 pièces .....24,10 € / pers.

17655 - Saumon et Saint-Jacques en écailles de  
courgette, sauce au vin blanc, riz  
• 2 légumes au choix  
.....26,30 € / pers.

### Plus de plats de poisson ?

Certaines entrées peuvent être servies en plat.  
Demandez conseil à notre service traiteur.

## Les spécialités du boucher



## LA VOLAILLE

00144 - Bouchée à la reine, salade verte  
• 1 féculent au choix  
.....19,70 € / pers.

00581 - Coq au Riesling  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....21,90 € / pers.

00585 - Coq au vin rouge  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....21,90 € / pers.

00907 - Emincé de volaille, champignons de Paris,  
sauce au vin blanc  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....19,70 € / pers.

01809 - Parmentier de canard,  
salade verte .....26,30 € / pers.

02563 - Ballotine de pintade fermière farcie,  
sauce au vin jaune et aux morilles  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....26,30 € / pers.

07700 - Ballotine de dinde fermière farcie,  
sauce au vin jaune et aux morilles  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....26,30 € / pers.

Orloff de dinde au Comté  
• 1 féculent + 2 légumes au choix

01739 - sauce aux champignons .....24,10 € / pers.

01741 - sauce béchamel .....24,10 € / pers.

Prix indiqués toutes taxes comprises





LE VEAU / LE BOEUF

07701 - Carré de veau, sauce aux champignons  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....28,50 € / pers.

00123 - Blanquette de veau traditionnelle  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....24,10€ / pers.

Orloff de veau au Comté  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
07702 - sauce aux champignons.....28,50 € / pers.  
07703 - sauce béchamel.....28,50 € / pers.

Pavé de veau  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
07704 - sauce aux champignons .....28,50 € / pers.  
07705 - sauce aux 3 poivres.....28,50 € / pers.



00862 - Duo de filet de bœuf et pavé de veau,  
sauce aux champignons et sauce au poivre  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....38,90€ / pers.

17625 - Côte à l'os entière de bœuf  
• 1 féculent + 2 légumes + 1 sauce au choix  
.....39,90€ / pers.

00130 - Bœuf bourguignon  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....24,10€ / pers.



## LE PORC

Orloff de porc au Comté

- 1 féculent + 2 légumes au choix

01744 - sauce aux champignons .....21,45 € / pers.

01741 - sauce béchamel .....21,45 € / pers.

Mignon de porc

- 1 féculent + 2 légumes au choix

01601 - sauce aux champignons .....24,10 € / pers.

01597 - sauce aux 3 poivres .....24,10 € / pers.

02062 - Porcelet rôti, sauce au romarin

- 1 féculent + 2 légumes au choix

.....24,10 € / pers.

*Choucroute granie  
à la luxembourgeoise*



## LE GIBIER - EN SAISON

00551 - Civet de marcassin

- Avec sauce au poivre, spätzles, pomme aux aïrelles, chou rouge

.....25,20 € / pers.

00536 - Civet de biche

- Avec sauce aux framboises, spätzles, pomme aux aïrelles, chou rouge

..... 28,50 € / pers.

00543 - Civet de chevreuil

- Avec sauce Grand-Veneur, spätzles, pomme aux aïrelles, chou rouge

..... 28,50 € / pers.

01226 - Gigue de chevreuil

- Avec sauce Grand-Veneur, spätzles, pomme aux aïrelles, chou rouge

..... 35,50 € / pers.

## LES PLATS EN CROÛTE

**01335** - Jambon de porcelet en croûte pré-tranché,  
• 1 féculent + 2 légumes + 1 sauce au choix  
.....21,45 € / pers.

**01591** - Mignon de porc farci en croûte  
• 1 féculent + 2 légumes + 1 sauce au choix  
..... 24,10 € / pers.

**07706** - Carré de veau en croûte,  
brunoise de champignons  
• 1 féculent + 2 légumes + 1 sauce au choix  
..... 32,50 € / pers.

**01090** - Filet de bœuf Wellington,  
brunoise de champignons  
• 1 féculent + 2 légumes + 1 sauce au choix  
.....39,90 € / pers.

**07707** - Filet de saumon en croûte, épinards,  
sauce à l'oseille, riz, salade verte  
.....34,50 € / pers.

## *Les spécialités luxembourgeoises*

**04670** - Judd mat Gaardebounen  
Collet de porc fumé, fèves des marais  
pommes de terre rissolées  
..... 21,45 € / pers.

**01313** - Jambon chaud du terroir  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
.....21,45 € / pers.

**02180** - Sauerbraten  
Paleron de boeuf mariné, sauce au vin rouge  
• 1 féculent + 2 légumes au choix  
..... 24,10 € / pers.

**01400** - Kniddelen, Mettwurstch,  
compote de pommes .....17,80 € / pers.

**17628** - Kniddelen, saucisses végétariennes,  
compote de pommes .....17,80 € / pers.

Choucroute garnie à la luxembourgeoise:  
Judd fumé, Mettwurstch, 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*



**Prix indiqués toutes taxes comprises**



## Les accompagnements

17639 - À choisir si indiqué:

### FÉCULENTS

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux champignons des bois
- Pommes de terre rissolées
- Pommes de terre confites à l'ail et au romarin
- Pommes de terre à la crème et aux lardons
- Pommes duchesse
- Purée de pommes de terre
- Riz pilaf
- Spätzles

### LÉGUMES

- Tomate à la provençale
- Poêlée de haricots verts à l'échalote
- Petits pois et carottes à la crème
- Carottes au beurre et échalotes
- Carottes à la crème
- Chicon braisé
- Salade verte, vinaigrette
- Chou rouge aux pommes (en saison)
- Demi-pomme aux airelles (en saison)

### OU

- Jardinière de légumes et pommes de terre grenailles

À choisir en accompagnement d'un plat si indiqué et uniquement en cas de service à l'assiette:

### PURÉES

- Purée de pommes de terre
- Purée de panais
- Purée de fèves
- Purée de céleri
- Purée de carottes

### LÉGUMES

- Chou romanesco, tomates confites, ail
- Artichaut, lard
- Courgette, chou-fleur
- Potimarron, baby-mais

## Les sauces

17644 - à choisir si indiqué:

- Au poivre
- Au romarin
- À la moutarde
- Aux champignons
- Au Madère
- Béarnaise
- Bordelaise
- Au vin jaune et morilles

## Les plats du monde

00505 - Chili con carne

Viande de bœuf, sauce tomate, poivron, oignon, haricots rouges .....18,60€ / pers.

17631 - Chili sin carne - végétarien

Quorn, sauce tomate, poivron, oignon, haricots rouges .....18,60€ / pers.

01771 - Paëlla

Riz, poulet, lapin, chorizo, gambas, calamar, lotte, crevette rose, moule, palourde, coque .....27,50€ / pers.



Pommes de terre grenailles  
confites à l'ail et romarin

## Les spécialités italiennes

02949 - Osso Buco, tagliatelle  
Jarret de veau braisé au vin blanc sec,  
tomates, carottes .....29,90€ / pers.

00057 - Aubergine alla parmigiana  
Aubergine, tomate, parmesan .....14,90€ / pers.

04681 - Cannelloni porc & bœuf  
Sauce tomate, crème et fromage,  
emmental .....14,90€ / pers

01997 - Cannelloni d'épinard et chicon, tartare  
de tomates confites, crème à l'aneth  
et au gingembre .....14,90€ / pers.

04683 - Ravioli à la ricotta et aux épinards  
.....14,90€ / pers

04684 - Lasagne porc & bœuf  
Sauce tomate, béchamel, emmental  
.....14,90€ / pers.

04685 - Lasagne végétarienne  
Sauce tomate, légumes de saison,  
emmental .....14,90€ / pers.

07455 - Lasagne vegan  
Sauce tomate, légumes de saison,  
fromage vegan .....14,90€ / pers.

04686 - Penne à l'arrabiatta  
Sauce tomate, ail, piment .....14,90€ / pers.

04687 - Tortellini au jambon et à la crème  
.....14,90€ / pers.

02578 - Tagliatelle au saumon  
et scampis .....17,90€ / pers.

04688 - **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  
.....24,90€ / pers.



Lasagne porc & bœuf

## Pour les enfants

17634 - Saucisse et purée  
de pommes de terre .....10,00 € / pers.

17635 - Tortellini au jambon  
et à la crème .....10,00 € / pers.

17636 - Cordon bleu de dinde  
et tagliatelle .....10,00 € / pers.

17637 - Chicken nuggets .....10,00 € / pers.

17638 - Boulette sauce tomate  
et penne .....10,00 € / pers.

**Prix indiqués toutes taxes comprises**



# LES BARBECUES

Toutes nos formules s'entendent grill, gaz et serviettes en papier incluses.

## *Walking Dinner Grillades*

07722 - 25,00€ / personne

### Grillades

- 1/2 Grillwurst
- 1/2 Mettwurst
- 1/2 Côte de porc marinée
- Mini-burger

### Alternative végétarienne

- Brochette de légumes (vegan)
- Saucisse végétarienne
- Hamburger végétarien

### Accompagnements

- Les sauces de la Moutarderie Luxembourgeoise: ketchup, moutarde, andalouse
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne

## *Walking Dinner Grillades et crudités*

07729 - 27,50€ / personne

### Grillades

- 1/2 Pilon de poulet mariné
- 1/2 Aile de poulet mariné
- 1/2 Spare-ribs
- Côte d'agneau
- Brochette de lard mariné
- Brochette de mini-boulettes

### Alternative végétarienne

- Brochette de légumes (vegan)
- Saucisse végétarienne
- Hamburger végétarien



### Dips de crudités

- Légumes crus coupés en bâtonnets et fleurs : carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise
- Sauces : rouille, guacamole et fines herbes

### Accompagnements

- Les sauces de la Moutarderie Luxembourgeoise: ketchup, moutarde, andalouse
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne

## Grillades à l'assiette

17658 - 25,00€ / personne

### Grillades

- 1 Grillwurst
- 1 Mettwurst
- 1 Côte de porc marinée

### Alternative végétarienne

- Brochette de légumes
- Saucisse végétarienne
- Hamburger végétarien

### Salades

- 4 salades au choix

### Accompagnements

- Les sauces de la Moutarderie Luxembourgeoise: ketchup, moutarde, andalouse
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

## Buffets de Grillades

### LE CONVIVAL

17671 - 40,00€ / personne

### Grillades viande & poisson

- 1/2 faux filet de boeuf mariné
- 1/2 brochette de poulet et pruneaux
- 1/2 côte de porc marinée
- 1/2 Mettwurst
- 1/2 Mettwurst au fromage
- 1/2 Grillwurst
- 1/2 merguez
- 1/2 cervelas au fromage
- 1/2 Saucisse à l'ail
- 1/2 brochette de scampis
- 1/2 pavé de saumon mariné

### Alternative végétarienne

- Brochette de légumes
- Saucisse végétarienne
- Hamburger végétarien

### Salades

- 4 salades au choix

### Accompagnements

- Les sauces de la Moutarderie Luxembourgeoise: ketchup, moutarde, andalouse
- Pommes de terre rissolées ou pommes de terre grenailles à l'ail et au romarin
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

Prix indiqués toutes taxes comprises





## LËT'Z MEAT

17684 - 50,00€/ personne

### Grillades viande & poisson

- Côte à l'os « Produit du Terroir » Lëtzebuenger Réendfleesch 6 semaines de maturation
- Côte d'agneau
- 1/2 brochette de poulet et pruneaux
- 1/2 côte de porc marinée
- 1/2 Mettwurst
- 1/2 Mettwurst au fromage
- 1/2 Grillwurst
- 1/2 merguez
- 1/2 cervelas au fromage
- 1/2 Saucisse à l'ail
- 1/2 brochette de scampis
- 1/2 pavé de saumon mariné

### Alternative végétarienne

- Brochette de légumes
- Saucisse végétarienne
- Hamburger végétarien

### Salades

- 4 salades au choix

### Accompagnements

- Les sauces de la Moutarderie Luxembourgeoise: ketchup, moutarde, andalouse
- Pommes de terre rissolées ou pommes de terre grenailles à l'ail et au romarin
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

## MEAT LOVER

07718 - 60,00€/ personne

### Grillades viande & poisson

- Tomahawk « Produit du Terroir » Lëtzebuenger Réendfleesch 6 semaines de maturation
- Côte de veau - 1 pièce
- 1/2 mignon de porc
- 1/2 côte de porc marinée
- 1/2 tranche de lard marinée
- 1/2 pilon de poulet mariné
- 1/2 saucisse à l'ail

### Alternative végétarienne

- Brochette de légumes
- Saucisse végétarienne
- Hamburger végétarien

### Salades

- 4 salades au choix

### Accompagnements

- Les sauces de la Moutarderie Luxembourgeoise: ketchup, moutarde, andalouse
- Pommes de terre rissolées ou pommes de terre grenailles à l'ail et au romarin
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

- Carottes râpées
- Céleri râpé
- Tomates & mozzarella
- Tomates & œufs
- Concombres
- Chou blanc râpé
- Betteraves
- Pommes de terre
- Pâtes
- Taboulé
- Riz
- Coleslow
- Haricots verts
- Macédoine de légumes
- Salade verte (vinaigrette à part)

# 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 faits maison*

00860 - Mousse aux deux chocolats .....7,70 € / pers.

00717 - Crème brûlée .....7,70 € / pers.

02617 - Tiramisu .....7,70 € / pers.

00091 - Bavarois aux fraises .....7,70 € / pers.

01309 - Île flottante : œufs à la neige,  
crème anglaise, caramel .....7,70 € / pers.

00391 - Carpaccio d'ananas au Kirsch  
.....7,70€ / pers.

00861 - Duo de panna cotta mangue  
et noix de coco .....7,70 € / pers.

02089 - Profiteroles, chocolat chaud,  
chantilly .....8,80 € / pers.

02257 - Salade de fruits frais .....8,80 € / pers.

02598 - Tartelette aux fruits  
Fraises / Framboises / Ananas .....7,70 € / pers.

## ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON

- Mousse aux deux chocolats
- Crème brûlée
- Tiramisu

00303 .....10,30€ / 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 au citron
- Tartelette à la crème de marrons

01582 - La pièce..... 2,00 €

### 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  
00805 .....50,00 € / pièce
- Demi-couronne en croquant  
00705 .....30,00 € / pièce

**Prix indiqués 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](mailto:info@kirsch.lu)  
ou en remplissant notre formulaire sur [kirsch.lu](http://kirsch.lu).



# KIRSCH

LE TRAITEUR