

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 chaud

- 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

0460211,00 €/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

0460311,00 €/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

0460411,00 €/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

0460513,00 €/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 - 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

00046 - Entrée19,70€ / 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 - 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

00044 - Entrée19,70€ / pers.
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

04629 - Entrée.....18,60€ / pers.
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

04631 - Entrée18,60€ / pers.
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 KERMESSÉ

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

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

17612 - Par personne..... 40,00 €





ENTRÉES



ENTRÉES FROIDES

- 02580 - Tartare de bœuf maison.....18,60 € /pers.
- 00393 - Carpaccio de bœuf,
roquette, parmesan18,60 € /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 brioche20,40 € /pers.
- 04637 - Feiertagszalat: *authentique*
salade de bœuf luxembourgeoise.....16,40 € /pers.
- 03984 - Vitello Tonnato
Fines tranches de veau, sauce au thon,
anchois, câpres, parmesan20,80 € /pers.



Entrée froide végétarienne

- 00964 - Eventail de tomate,
mozzarella & pesto13,10 € / pers.

Entrée chaude végane

- 02441 - Tatin de tomate et aubergine,
salade verte15,30 € /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'assortiment25,90 €/pers.



ENTRÉES CHAUDES

00590 - Coquille Saint-Jacques parmentière
Noix de Saint-Jacques, purée
de pommes de terre19,25 € / pers.

01247 - Gratin de poisson,
purée de pommes de terre19,25 € / pers.

01540 - Médaillon de filet de sole, saumon
et petits légumes19,70 € / pers.

00059 - Aumônière de Saint-Jacques et saumon
salade verte21,40 € / pers.

01600 - Filet de rouget mariné, poêlée de poireaux
au bacon, purée de jeunes poireaux,
crème au romarin21,40 € / pers.

01745 - Croustillant de saumon, fromage
de chèvre frais, tomate confite,
sauce au beurre blanc21,40 € / 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 potiron7,15€ / pers.

02465 - Soupe à l'oignon, croûtons,
emmental râpé7,15€ / pers.

02506 - Oxtail clair de bœuf
parfumé au sherry7,15€ / pers.

02480 - Velouté d'asperges,
queues de scampis, fines herbes9,35€ / pers.

02495 - Soupe de poisson,
croûtons, rouille10,90€ / 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 - Ierbesebulli 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 Kirsch7,70 € / pers.

02458 - Sorbet aux agrumes,
champagne7,70 € / pers.

02461 - Sorbet à la mirabelle,
eau-de-vie de mirabelle7,70 € / pers.

02459 - Sorbet au citron, vodka7,70 € / 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 pièces24,10 € / 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 verte26,30 € / 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 champignons24,10 € / pers.

01741 - sauce béchamel24,10 € / 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 champignons28,50 € / 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 champignons21,45 € / pers.

01741 - sauce béchamel21,45 € / pers.

Mignon de porc

- 1 féculent + 2 légumes au choix

01601 - sauce aux champignons24,10 € / pers.

01597 - sauce aux 3 poivres24,10 € / 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 pommes17,80 € / pers.

17628 - Kniddelen, saucisses végétariennes,
compote de pommes17,80 € / 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 rissolées21,90 € / pers.

06322 - purée de pommes de terre21,90 € / 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-mâis

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 rouges18,60€ / pers.

17631 - Chili sin carne - végétarien

Quorn, sauce tomate, poivron, oignon, haricots rouges18,60€ / pers.

01771 - Paëlla

Riz, poulet, lapin, chorizo, gambas, calamar, lotte, crevette rose, moule, palourde, coque27,50€ / 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, carottes29,90€ / pers.

00057 - Aubergine alla parmigiana
Aubergine, tomate, parmesan14,90€ / pers.

04681 - Cannelloni porc & bœuf
Sauce tomate, crème et fromage,
emmental14,90€ / pers

01997 - Cannelloni d'épinard et chicon, tartare
de tomates confites, crème à l'aneth
et au gingembre14,90€ / 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,
emmental14,90€ / pers.

07455 - Lasagne vegan
Sauce tomate, légumes de saison,
fromage vegan14,90€ / pers.

04686 - Penne à l'arrabiatta
Sauce tomate, ail, piment14,90€ / pers.

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

02578 - Tagliatelle au saumon
et scampis17,90€ / 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 terre10,00 € / pers.

17635 - Tortellini au jambon
et à la crème10,00 € / pers.

17636 - Cordon bleu de dinde
et tagliatelle10,00 € / pers.

17637 - Chicken nuggets10,00 € / pers.

17638 - Boulette sauce tomate
et penne10,00 € / 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: voir encart page 33

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: voir encart page 33

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: voir encart ci-contre

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: voir encart ci-dessous

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 chocolats7,70 € / pers.

00717 - Crème brûlée7,70 € / pers.

02617 - Tiramisu7,70 € / pers.

00091 - Bavarois aux fraises7,70 € / pers.

01309 - Île flottante : œufs à la neige,
crème anglaise, caramel7,70 € / pers.

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

00861 - Duo de panna cotta mangue
et noix de coco7,70 € / pers.

02089 - Profiteroles, chocolat chaud,
chantilly8,80 € / pers.

02257 - Salade de fruits frais8,80 € / pers.

02598 - Tartelette aux fruits
Fraises / Framboises / Ananas7,70 € / pers.

ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON

- Mousse aux deux chocolats
- Crème brûlée
- Tiramisu

0030310,30€ / 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
0080550,00 € / pièce
- Demi-couronne en croquant
0070530,00 € / 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
ou en remplissant notre formulaire sur kirsch.lu.



KIRSCH

LE TRAITEUR