

VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE



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	
1 pièce de chaque.....	21,80 €
04575 - Assortiment de 24 pièces	
2 pièces de chaque.....	43,60 €



Mini-pizza



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	
3 pièces de chaque.....	26,40 €
04577 - Assortiment de 24 pièces	
6 pièces de chaque	52,80 €

TYPESCH LËTZBUERGER

Se déguste froid

Mini-tranche de pâté au Riesling

06467 - La pièce	1,50 €
04579 - 12 pièces.....	18,00 €
04580 - 24 pièces.....	36,00 €

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

00370 - La pièce 1,82 €

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

17541 - La pièce 2,42 €

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
- Bœuf fumé séché & mayonnaise yuzu

17513 - La pièce 2,75 €

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

Sauce cocktail épicée • Sauce crème aux fines
herbes • Houmous

04578 - Boîte de 100 pièces 55,00 €

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

- Tartare de betterave rouge acidulé, crème aux fines herbes
- Tartare de bœuf maison
- La célèbre « Feiertstengszalot »
- Œufs brouillés à la truffe
- 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..... 3,80 €

04588 - Assortiment de 24 pièces

3 pièces de chaque..... 91,20 €



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

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..... 2,60 €

04581 - Assortiment de 16 pièces 41,60 €

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..... 4,00 €

04609 - Assortiment de 10 pièces

2 pièces de chaque..... 40,00 €

ASSORTIMENT DE FINGER-FOOD

Assortiment de bouchées froides

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..... 219,50 €



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 Classique sans gluten

Jambon cru de la vallée de l'Eisch
Jambon cuit • Salami • Saumon
fumé • Fromage Gouda

18506 - Boîte de 32 tranches	
.....	39,90 €



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 €



Notre pain surprise classique
existe désormais en version
sans gluten.

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

8,40 € / personne

Toast classique (4 pièces/pers.)

Dip de crudité (2 pièces/pers.)

17547 - DUO CROUSTILLANT XL

8,40 € / personne

Bouchée classique (4 pièces/pers.)

Dip de crudité (2 pièces/pers.)

17548 - MIX CROQUANT & CROUSTILLANT

10,20 € / personne

Toast classique (2 pièces/pers.)

Dip de crudités (2 pièces/pers.)

Bouchée classique (3 pièces/pers.)

17549 - TRIO CROQUANT

9,55 € / personne

Toast classique (3 pièces/pers.)

Dip de crudités (2 pièces/pers.)

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

17550 - TRIO CROUSTILLANT

9,55 € / personne

Bouchée classique (3 pièces/pers.)

Dip de crudités (2 pièces/pers.)

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

17551 - GRAND MIX CROQUANT & CROUSTILLANT

11,40 € / personne

Toast classique (2 pièces/pers.)

Dip de crudités (2 pièces/pers.)

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

Bouchée classique (2 pièces/pers.)

17552 - ALLIANCE GOURMANDE

21,60 € / 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

33,40 € / personne

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

18666 - WALKING DINNER GOURMET

38,40 € / personne

- Bouchée classique (3 pièces/pers.)
- Toast gourmet (2 pièces/pers.)
- Dips de crudité (2 pièces/pers.)
- Potage en verrine (2 pièces/pers.)

- Verrine gourmande (2 pièces/pers.)
- Verrine de risotto (2 pièces/pers.)
- Mignardise sucrée (2 pièces/pers.)

17553 - WALKING DINNER GOURMAND

38,50 € / personne

- Bouchée classique (3 pièces/pers.)
- Toast classique (3 pièces/pers.)
- Verrine Gourmande (2 pièces/pers.)
- Dips de crudité (2 pièces/pers.)
- Mini bagels (1 pièces/pers.)
- Mini-tranche de pâté au Riesling (2 pièces/pers.)
- Potage en verrine (1 pièces/pers.)
- Verrine de risotto (1 pièces/pers.)
- Mignardise sucrée (2 pièces/pers.)



Planches apéro

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

0460213,00 €/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

0460313,00 €/pers.



PLATEAU ALPI

Pour un minimum de 4 personnes - 200g/pers

Délai de commande: 48h

- Prosciutto crudo
- Coppa
- Mortadella
- Salami à la truffe
- Dés de pecorino et de provolone
- Mini-poivrons farcis au fromage frais, marinés à l'huile d'olive
- Antipasti de légumes à l'italienne
- Olives à l'ail et au romarin
- Figues moelleuses confites
- Melon frais
- Bruschette à l'ail
- Gressins

0460515,00 €/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 poulet cuit à basse température
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

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 poulet cuit à basse température

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

06621 - 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 poulet cuit à basse température

avec poivron, aubergine grillée, salade verte

04626 - Jambon cuit

avec fromage, œuf, tomate

06623 - 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, jambon cuit, lardons, croûtons dorés au four, gouda, œuf dur, pomme de terre, tomate, olives vertes, vinaigrette

02239 - La pièce 8,90 €

SALADE LUXEMBOURGEOISE

Salade verte, Lyoner en rondelles, lardons, œuf dur, pommes de terre, tomate, olives vertes, vinaigrette

18751 - La pièce 8,90 €

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade verte, tomate, chou-fleur en pickles, fèves de soja, maïs, dés de poivron, concombre, olives, graines de grenade, vinaigrette

02310 - La pièce 8,90 €

SALADE NIÇOISE

Salade verte, thon, poivron, olives vertes, filets d'anchois, haricots verts, tomate, œuf dur, pommes de terre, vinaigrette

02305 - La pièce 9,90 €

SALADE LIBANAISE

Salade verte, falafels, tomate, concombre, feta, dés de poivron, maïs, olives noires, vinaigrette à la coriandre

18749 - La pièce 9,90 €

SALADE INDIENNE

Salade verte, filet de poulet cuit au four à basse température, olives vertes, dés de poivron, œuf dur, tomate, vinaigrette au curry

02302 - La pièce 11,50 €

SALADE ITALIENNE

Salade verte, salami italien, mozzarella, gorgonzola, parmesan, tomates cerises, olives vertes, pignons de pin, pesto, vinaigrette

02303 - La pièce 11,50 €

SALADE MEXICAINE

Salade verte, émincé de bœuf rôti, haricots rouges, maïs, tomate cerise, aubergine grillée, œuf dur, dés de poivron, vinaigrette relevée

02304 - La pièce 13,50 €

SALADE CÉSAR

Salade verte, filet de poulet cuit au four à basse température, œuf de caille, croûtons dorés au four, oignon rouge en pickles, sucrine, radis, graines de grenade, parmesan, vinaigrette au thon, câpres et anchois

18110 - La pièce 13,50 €

SALADE AU SAUMON, TRUITE FUMÉE & CREVETTES

Salade verte, saumon fumé, truite fumée, crevettes roses, œuf dur, tomate, olives vertes, graines de grenade, vinaigrette à l'aneth

18799 - La pièce 15,50 €



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
- Mini boulettes façon Kirsch
- Salade de pommes de terre
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri râpé
- Sauce tartare
- Mini-petit pain & beurre

00038 - Entrée.....18,60€/pers.

00040 - Plat21,90€ / pers.

ASSIETTE TERRE & MER

- Scampis marinés au Pastis
- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon en Bellevue
- Crevettes cocktail
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Jambon de dinde
- Mini boulettes façon Kirsch
- Salami
- Salade verte
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri râpé
- Sauce cocktail épicée
- Mini-petit pain & beurre

04625 - Entrée.....19,70€ / pers.

00045 - Plat25,20€ / pers.

ASSIETTE DU PÊCHEUR

- Scampis marinés au Pastis
- Saumon fumé d'Ecosse
- Saumon en Bellevue
- Crevettes cocktail
- Salade de thon
- Filet de truite de la Vallée de l'Our
- Courgette au surimi
- Salade verte
- Salade de carottes râpées
- Salade de céleri râpé
- Sauce cocktail épicée
- Mini-petit pain & beurre

00046 - Entrée19,70€ / pers.

00047 - Plat26,30€ / 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
- Pecorino
- Salade italienne
- Sauce tartare
- Mini-petit pain & beurre

00044 - Entrée19,70€ / pers.

04628 - Plat26,30€ / pers.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

- Œuf farci sweet chili
- 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)
- Houmous & sauce 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)
- Houmous & sauce salsa
- Mini-petit pain

04631 - Entrée18,60€ / pers.

04632 - Plat21,90€ / pers.







BUFFETS

BUFFET TRADITIONNEL

Pour un minimum de 4 personnes

- Crevette cocktail
- Saumon en Bellevue
- Saumon fumé
- Scampis marinés au Pastic
- Terrine de poisson maison
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Œuf farci sweet chili
- Rôti de porc tranché finement, sauce crémeuse à l'oignon
- Roastbeef
- Mini boulettes façon Kirsch
- Sauces tartare & cocktail épicée
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00336 - Par personne..... 36,50 €

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 farci sweet chili
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00306 - Par personne..... 18,60 €

BUFFET DE LA KERMESSE

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 farci sweet chili
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00320 - Par personne..... 21,60 €

BUFFET CAMPAGNARD

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Roastbeef
- Rôti de porc tranché finement
- Gelli
- Pâté au Riesling
- Pâté à l'ancienne
- Salami maison
- Mini boulettes façon Kirsch
- Œuf farci sweet chili
- Sauce tartare
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00300 - Par personne..... 23,50 €

BUFFET BAYERN

Pour un minimum de 4 personnes

- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Boudin blanc
- Hax grillé
- L'authentique Obatzda
- Metti (fine saucisse sèche)
- Pain de viande au fromage
- Pâté à l'ancienne
- Saucisse de foie
- Radis noirs et rouges
- Sauce moutarde de Munich
- Bretzel

00295 - Par personne..... 25,10 €

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 en brunoise
- Sauces tartare & cocktail épicée
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre

00316 - Par personne 40,50 €

BUFFET TERRE & MER

Pour un minimum de 4 personnes

- Demi-homard
 - Gambas
 - Huîtres (fermées)
 - Bulots
 - Scampis marinés au Pastis
 - Saumon en Bellevue
 - Saumon fumé d'Ecosse
 - Truite fumée
 - Terrine de poisson
 - Crevette cocktail
 - Rôti de porc tranché finement, sauce crémeuse à l'oignon
 - Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
 - Foie gras maison, fine gelée
 - Mini boulette façon Kirsch
 - Roastbeef
 - Jambon cru de la vallée de l'Eisch
 - Jambon cuit
 - Salami maison
 - Pâté au Riesling
 - Sauces tartare & cocktail épicée
 - Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre
- 00332 - Par personne..... 70,00 €

BUFFET VÉGÉTARIEN

Pour un minimum de 2 personnes

- Œuf farci sweet chili
 - Courgette, houmous de poivron et petits légumes
 - Feta aux olives
 - Tomate & mozzarella
 - Salade de pâtes en brunoise
 - Betteraves à l'échalote
 - Dips de crudités (carotte, céleri, poivron, chou-fleur, radis, concombre, fenouil, tomate cerise)
 - Houmous & sauce salsa
 - Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne + beurre
- 00342 - Par personne..... 24,85 €

BUFFET VEGAN

Pour un minimum de 2 personnes

- Salade de quinoa
- Falafel maison
- 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)
- Houmous & sauce salsa
- Mini-petits pains aux graines, au levain et à l'ancienne

04656 - Par personne..... 24,85 €

SALADES

Pour un minimum de 4 personnes - 4 salades au choix pour accompagner vos buffets

- Betteraves à l'échalote
- Carottes râpées persillées
- Céleri & carottes râpés
- Céleri râpé & pomme verte
- Concombre & fenouil
- Haricot vert & vinaigrette aux tomates
- Lentilles aux légumes croquants
- Salade de pommes de terre luxembourgeoise *
- Salade de pâtes en brunoise
- Salade de riz, petits légumes & salami
- Salade verte, vinaigrette
- Taboulé
- Tomate & mozzarella

00309 - Par personne..... 7,50 €

* aux lardons



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, parmesan*20,80 € /pers.



Entrée froide végétarienne

- 00964 - Eventail de tomate,
mozzarella & pesto13,10 € / 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 salade36,50€ / 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
- Terrine de poisson maison

Viande et charcuterie

- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- Jambon cru de la Vallée de l'Eisch
- Jambon cuit
- Salami maison
- Pâté au Riesling
- Mini boulettes façon Kirsch
- Roastbeef
- Jambon de dinde

Salades

- Carottes rapées persillées
- 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 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 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

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.

Ierbessbulli 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

0248616,50€ / 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.

Prix indiqués toutes taxes comprises

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 fromage de Rochehaut
• 1 féculent + 2 légumes au choix
01739 - sauce aux champignons24,10 € / pers.
01741 - sauce béchamel24,10 € / pers.

 Le « Rochehaut » est un fromage belge
de vache à pâte demi-dure, lavé et affiné à la bière
Triple Blonde de Rochehaut. Il se distingue par
des arômes fruités et des notes de noisette.



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 fromage de Rochehaut

- 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.

18913 - Joue de boeuf braisée, sauce au Pinot

noir de la Moselle luxembourgeoise

- 1 féculent + 2 légumes au choix

.....26,50 € / pers.



LE PORC

Orloff de porc au fromage de Rochehaut

- 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, Mettwurst, compote de pommes17,80 € / pers.

17628 - Kniddelen, saucisses végétariennes, compote de pommes17,80 € / 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*



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-maïs

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 all'arrabiata
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'arrabiata
- 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 CONVIVIAL

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

- 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

- Betteraves à l'échalote
- Carottes râpées persillées
- Céleri & carottes râpés
- Céleri râpé & pomme verte
- Concombre & fenouil
- Haricot vert & vinaigrette aux tomates
- Lentilles aux légumes croquants
- Salade de pommes de terre aux lardons
- Salade de pâtes en brunoise
- Salade de riz, petits légumes & salami
- Salade verte, vinaigrette
- Taboulé
- Tomate & mozzarella

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 - Bavaois 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

Une sélection de mignardises selon les produits
de saison et les créations du moment.

Chaque assortiment vous promet une dégustation
variée, raffinée et toujours gourmande.

015822,50 € / pièce

BAAMKUCH

Le Baamkuch est l'un des desserts traditionnels
les plus emblématiques du Luxembourg, servi lors des
mariages, baptêmes et grandes fêtes de famille.

00085 8,60 € / pers.

Sublimez votre Baamkuch avec :

- Couronne en croquant

0070550,00 € / pièce

- Demi-couronne en croquant

0080530,00 € / pièce

Prix indiqués toutes taxes comprises





Vous organisez un événement ?

Contactez l'équipe de Kirsch le Traiteur pour une offre personnalisée, alliant créations gourmandes, service impeccable et tout le matériel indispensable pour garantir le succès de votre événement.

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.

SCANNEZ-MOI !



KIRSCH

LE TRAITEUR

Toutes les photos de cette brochure sont réalisées avec nos produits et sont des suggestions de présentation.

Les prix sont valables à partir du **29.07.2026** et jusqu'à une nouvelle mise à jour publiée sur www.kirsch.lu.