

CARTE  
*Traiteur*  
Hiver  
2024



ENJOY  
TIMELESS TASTE

# SOMMAIRE

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| FINGERFOOD FROID                   | P. 5  |
| FINGERFOOD CHAUD                   | P. 6  |
| PAINS SURPRISE                     | P. 9  |
| PLATEAUX SANDWICHS                 | P. 10 |
| BOX INDIVIDUELLES                  | P. 13 |
| BUFFETS FROIDS                     | P. 14 |
| PLATEAUX REPAS FROIDS              | P. 17 |
| SOUPES, ENTRÉES ET PLATS           | P. 18 |
| FROMAGES, CHARCUTERIE              | P. 21 |
| PÂTISSERIES MIGNONS, MACARONS      | P. 22 |
| ENTREMETS                          | P. 25 |
| DESSERTS GLACÉS                    | P. 26 |
| IDÉES CADEAUX                      | P. 29 |
| ALLERGÈNES, INFORMATIONS PRATIQUES | P. 30 |

# ENJOY THE TASTE

Nos plats sont présentés  
sur la vaisselle de table RAK





Cupcakes salés

Fraîcheurs salées



« Amuse-bouche :  
création culinaire

ayant la particularité  
de ne se manger qu'avec les doigts. »

Fraîcheurs salées & canapés gourmands



# FINGERFOOD FROID

## STICKS VÉGÉTARIENS

24 PIÈCES / 45,60€

- Harmonie de chèvre, cranberries, noix de pécan <sup>7,8 végé</sup>
- Energy balls dattes, gingembre rose <sup>8,11 vegan</sup>
- Mini falafel, sauce avocat-citron <sup>vegan</sup>
- Tomate façon pomme d'amour <sup>11, vegan</sup>

## CANAPÉS HIVERNAUX

24 PIÈCES / 49,50€

12 PIÈCES / 24,90€

- Saumon fumé maison, crème onctueuse d'avocat épicée <sup>1,5,7</sup>
- Cheddar affiné, chutney de pommes vertes <sup>1,7 végé</sup>
- Jambon cuit italien aux herbes et crème de fromage frais aux noix <sup>1,7,8</sup>
- Jambon cru au vinaigre balsamique, émulsion de parmesan râpé <sup>1,7,12</sup>

## CANAPÉS GOURMANDS

24 PIÈCES / 53,50€

12 PIÈCES / 26,50€

- Rillettes de crabe à l'aneth, crème de yuzu <sup>1,2,7</sup>
- Pastrami de bœuf, crème de moutarde à l'ancienne <sup>1,7</sup>
- Lingot de mousse foie gras de canard, relish de concombre <sup>1,3,7</sup>
- Brie de Meaux, crème truffée <sup>1,3,7 végé</sup>

## PÂTÉ EN CROÛTE

12 PIÈCES / 21€

- Pâté au Riesling, recette héritage Kaempff-Kohler <sup>1,3,7,9,12</sup>

## MINI POKE BOWLS

15 PIÈCES / 49,50€

- Poke poulet thaï : boulgour pilaf, poulet façon thaï, fèves de soja, gingembre rose, chou rouge, sauce soja <sup>1,6,11</sup>
- Poke saumon : riz à sushi, saumon, wakamé, fèves de soja, sauce soja <sup>5,6,11</sup>
- Poke tofu basilic : Boulgour, fèves de soja, concombre, butternut grillée, sauce soja <sup>1,6,11 végé</sup>

## CUPCAKES

16 PIÈCES / 46,40€

- Cupcake foie gras et pomme <sup>1,3,7,9,12</sup>
- Cupcake italien à la tomate séchée, basilic, pignons de pin, parmesan <sup>1,3,7,8,12</sup>
- Cupcake saumon fumé et aneth <sup>1,3,5,7,12</sup>
- Cupcake chèvre miel, épices douces <sup>1,3,7,12 végé</sup>

## FRAÎCHEURS SALÉES

16 PIÈCES / 49,50€

- Cupcake foie gras et pomme, crème de moutarde douce <sup>1,3,7,9,12</sup>
- Tartelette feta et framboise perlée <sup>1,3,7,12 végé</sup>
- Verrine mousse de carottes au cumin et chantilly aux noix <sup>1,3,7,8 végé</sup>
- Opéra de saumon à la betterave et crabe <sup>1,2,3,5,7,9,12</sup>

# FINGERFOOD CHAUD

## TRIO DE MINI BURGERS

12 PIÈCES / 36,50€

- Mini burger steak de bœuf, sauce burger maison, raclette, oignons caramélisés 1,3,7,9,10
- Mini burger cabillaud, sauce moutarde et miel 1,3,5,7,9,10
- Mini burger falafel sauce tahinj 1,3,7,11 végété

## CROMESQUIS JOUÉ DE BŒUF ET FOIE GRAS

12 PIÈCES / 45,60€

- Cromesquis joué de bœuf et foie gras, sauce périgourdine 1,3,7,9,12

## VOL-AU-VENT

20 PIÈCES / 38€

- Feuilleté ricotta-épinard 1,2,3,7
- Feuilleté tomate-écrevisse 1,2,3,7
- Feuilleté jambon-Emmental 1,2,3,7
- Feuilleté champignons de nos forêts 1,2,3,7
- Feuilleté magret fumé 1,2,3,7

## CLASSIQUES

20 PIÈCES / 34,50€

- Muffin tomate séchée-mozzarella 1,3,7,10
- Tartelette à l'oignon 1,3,7,10
- Croque chorizo-fromage de brebis 1,3,7,10
- Feuilleté saucisse 1,3,7,10
- Quiche épinards-chèvre 1,3,7,10

*\kro.me.ski\ masculin*  
**Boulette croustillante**  
au cœur fondant,  
panée et frite



*Cromesquis joué de boeuf et foie gras*

# PAINS SURPRISE & DIPS

## PAIN RUSTIQUE

24 PIÈCES / 42€

- Poulet curry <sup>1,3,9,10</sup>
- Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses <sup>1,7,12</sup>
- Jambon cuit italien aux herbes <sup>1,7</sup>
- Fromage frais aux fines herbes et ail <sup>1,7</sup>

## PAIN FESTIF NORDIQUE

32 PIÈCES / 65,90€

- Truite fumée, crème de fromage frais aux fines herbes <sup>1,3,5,7</sup>
- Rillettes de thon aux petits légumes <sup>1,3,5,7,9,10</sup>
- Saumon fumé, crème onctueuse d'avocat épicée <sup>1,5,7</sup>
- Rillettes de crabe à l'aneth, crème de yuzu <sup>1,2,3,7,9,10</sup>

## PAIN GOURMAND VÉGÉTARIEN

32 PIÈCES / 56,90€

- Crème de fromage de chèvre et cranberries <sup>1,7</sup>
- Tapenade de carottes et cumin <sup>1</sup>
- Houmous de coriandre et citron, butternut grillée <sup>1</sup>
- Fromage frais aux fines herbes et ail <sup>1</sup>

## DIP DE CRUDITÉS

(+/- 6 PERS.) / 24,50€

- Trio de poivrons, carotte, rettich, concombre, céleri vert, choux fleur coloré, tomate cerise multicolore, radis rouge
- Fromage frais aux fines herbes à l'ail et houmous à la coriandre <sup>7</sup>

## TAPAS ET DIPS

(+/- 6 PERS.) / 30,50€

- Baguette grillée en toast et focaccia en mouillette <sup>1,3</sup>
- Tapenade de tomates confites
- Guacamole maison
- Tapenade de carottes et cumin

« [...] le pain, et de sa mie qui est rousse,  
on tire parfois une  
longue paille droite et  
étincelante comme un  
rayon de soleil. »

Jean Giono, « Regain » - 1930

# PLATEAUX SANDWICHS

## BRIOCHINES

100% végétariennes  
**24 PIÈCES / 63,50€**  
**12 PIÈCES / 31,90€**

- Betterave cuite, chantilly aux noix <sup>1,3,7,8,11</sup>
- Tapenade poivron rouge, légumes grillés, réduction balsamique <sup>1,3,7,11</sup>
- Chèvre frais au miel et figue séchée <sup>1,3,7,11</sup>
- Fromage frais aux fines herbes à l'ail et au concombre <sup>1,3,7,11</sup>

## MINI CIABATTAS

**20 PIÈCES / 49,90€**

- Filet de poulet fumé et cheddar <sup>1,7,10</sup>
- Jambon cru du pays et copeaux de parmesan <sup>1,7</sup>
- Salami, cornichons, sauce moutarde <sup>1,7,10</sup>
- Rillettes de thon aux petits légumes <sup>1,3,5,7,9,10</sup>

## MINI NAVETTES

**20 PIÈCES / 42€**

- Saumon fumé, pickles d'oignon rouge <sup>1,3,5,7</sup>
- Coppa et tomate confite <sup>1,3,7</sup>
- Poulet curry <sup>1,3,7,10</sup>
- Comté et abricot <sup>1,3,7 végé</sup>

## TRIO DE MAURICETTES

**18 PIÈCES / 35,20€**

- Jambon cru du pays, figues <sup>1,3,7</sup>
- Camembert et noix <sup>1,3,7,8 végé</sup>
- Saumon fumé et guacamole <sup>1,3,5,7</sup>

## MINI PAINS RUSTIQUES

**16 PIÈCES / 38,40€**

- Brie de Meaux, confit de figues <sup>1,7 végé</sup>
- Emmental et dattes <sup>1,7 végé</sup>
- Taleggio et noix <sup>1,7,8 végé</sup>
- Camembert et chutney de mangue <sup>1,7 végé</sup>

## PETITS TRADI-CÉRÉALES

**20 PIÈCES / 51,20€**

- Rosette de Lyon, Emmental, cornichons <sup>1,3,7,9,10</sup>
- Roastbeef, sauce tartare, œuf dur <sup>1,3,10</sup>
- Brie au miel et truffe <sup>1,7 végé</sup>
- Pastrami de dinde, coleslaw maison <sup>1,3,7,9,10</sup>

## CLUB SANDWICHS VEGAN LAYERS

**16 PIÈCES / 51,20€**

- Tempeh rôti et tartare de tomates <sup>10</sup>,
- Déclinaison de légumes d'hiver : butternut grillée, patate douce
- Salade de légumes (oignon rouge, maïs, concombre, mayonnaise vegan, poivrons)
- Duo d'avocat, betterave et graines de tournesol

## SALADES À PARTAGER

**12 PERS. / 54,90€**

- Salade de lentilles et carottes au cumin
- Salade de pâtes à la betterave <sup>1,3,7,9,10</sup>
- Salade de quinoa, butternut et feta <sup>7</sup>
- Mesclun de salade et crudités <sup>3,9</sup>

*Un sandwich bien composé*  
**fournit des nutriments**  
**essentiels :**

protéines, féculents, fibres  
et matières grasses.



*Mini pains rustiques*



Navettes box

# BOX INDIVIDUELLES

## PETITS CÉRÉALES

4 PIÈCES / 15,20€/PERS.

4 pains céréales servis avec une mousse au chocolat, confit de mandarine :

- Rosette de Lyon, Emmental et cornichons 1,3,7,9,10
- Roastbeef, sauce tartare et oeuf dur 1,3,10
- Brie au miel et truffe 1,7 végété
- Pastrami de dinde et coleslaw maison 1,3,7,9,10

## MINI CIABATTAS

4 PIÈCES / 15,10€/PERS.

4 ciabattas servies avec un browni-misu :

- Filet de poulet fumé et cheddar 1,7,10
- Jambon cru de pays et cornichons aigre-doux 1,7
- Salami, cornichons et sauce moutarde 1,7,10
- Thon et poivrons multicolores 1,3,5,7,9,10

## CLUB SANDWICHES

### VEGAN LAYERS

4 PIÈCES / 17,50€/PERS.

(Sans gluten, sans lactose)

4 sandwichs vegan servis avec une verrine graines de chia :

- Tempeh rôti et tartare de tomates 10
- Déclinaison de légumes d'hiver : butternut grillée, patate douce
- Salade de légumes (oignon rouge, maïs, concombre, mayonnaise vegan, poivrons)
- Duo d'avocat, betterave et graines de tournesol

## NAVETTES BOX

4 PIÈCES / 12,90€/PERS.

4 navettes servies avec une tartelette citron :

- Saumon fumé, pickles d'oignon rouge 1,3,5,7
- Coppa, tomate confite 1,3,7
- Poulet curry 1,3,7,10
- Comté et abricot 1,3,7,8 végété

## SANDWICH BOX

INDIVIDUEL / 12,90€/PERS.

1 sandwich au choix servi avec une mousse café, gianduja noisette :

- Baguette jambon cuit, fromage 1,3,7,8,9
- Ciabatta thon mayonnaise 1,3,5,7,9,10
- Baguette poulet curry 1,3,7,10
- Céréales brie, miel et truffe 1,7 végété

## SALAD L BOX

INDIVIDUEL / 19,90€/PERS.

1 salade au choix servie avec une salade de fruits :

- Salade César 1,3,10
- Salade niçoise 3,5,9,10
- Salade paysanne 1,3,7
- Salade thaï 6,9,11
- Salade bretonne 2,5
- Salade patate douce rôtie et falafel 1,5,9,13 végété

## BAGEL BOX

INDIVIDUEL / 12,20€/PERS.

1 bagel au choix servi avec une panna cotta exotique

- Bagel brioché au pastrami de bœuf 1,3,7,8,9
- Bagel aux légumes grillés maison 1 végété

## WRAP BOX

INDIVIDUEL / 11,90€/PERS.

1 wrap au choix servi avec un yaourt pêche, passion, muesli :

- Wrap légumes colorés grillés 1 végété
- Wrap kebab 1,3,7,9,10
- Wrap texan 1,3,7,9,10
- Wrap fumé de l'océan 1,5,9

Salade bretonne



Emballage individuel et couverts.

# BUFFETS FROIDS

## LUXEMBOURG TASTY

39,90 €/PERS. 1,3,5,7,9,10,12

- Cannelloni de truite saumonée fumée et fromage frais à l'aneth
- Terrine de campagne maison et son confit d'oignon
- Verrine de Feierstengszalot maison,
- Pâté au Riesling maison
- Jambon cru marque nationale,
- Jambon cuit aux herbes
- Salade de pommes de terre aux lardons et à la moutarde à l'ancienne
- Salade de pâtes et betterave
- Mélange de salades du chef à la vinaigrette blanche
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement (Moutarde, petits oignons, cornichons mayonnaise)

## TERROIR

34,50 €/PERS. 1,2,3,5,7,9,10,12

- Duo de saumon fumé et gravlax et ses condiments
- Eventail de carré de porc cuisson basse température
- Tomate cocktail à la crevette
- Pavé de roastbeef sauce tartare
- Œuf mimosa en déclinaison (thon, avocat)
- Salade de céleri et pomme
- Salade de carottes et chou rouge
- Mesclun de salade vinaigrette blanche
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement (Raifort, gravlax moutarde, tartare)

## PRESTIGIEUX

55,40 €/PERS. 1,3,5,6,7,10,11

- Tartelette mi cuit de thon rouge, mousseline wasabi et sa salade de chicon à la mandarine
- Roulé de volaille aux morilles et foie gras
- Napolitain de crabe et crevettes
- Carpaccio de St. Jacques et betterave en deux textures
- Velouté froid de panais et pomme de terre à l'huile de truffe et aux graines de courge
- Salade butternut rôtie, quinoa et feta à la grenade
- Salade de lentilles vertes et carottes rôties au cumin
- Salade folle de tomates séchées et copeaux de parmesan
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement

*Une diversité de formes,  
couleurs, textures  
et saveurs...*

pour faire vivre un grand moment  
de partage culinaire !

Minimum 4 personnes avec buffet identique,  
à commander 24 heures en avance



Buffet prestigieux



# PLATEAUX REPAS FROIDS

## SAVEUR DU PAYS

35 €/PERS. 1,3,7,8,9,10,12

- Salade de céleri rémoulade  
Tranches de jambon cru et rosette
- La traditionnelle Feiertagszalat,  
Oeuf, avocat, concombre, mâche et  
ses toasts grillés
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : truffe cake

## SAVEURS D'ASIE

39 €/PERS. 1,3,6,7,8,11

- Poke bowl de boulgour pilaf, tempeh mariné  
et grillé, fèves de soja  
Ananas, champignons grillés, gingembre  
et roquette
- Emincé de magret de canard du Gers  
Salade de vermicelles de riz aux légumes  
croquants (concombre, carotte, menthe)  
avec vinaigrette au citron vert
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : perles du Japon, coulis de goyave

## SAVEUR VÉGÉTARIENNE

42 €/PERS. 1,3,7,8,12

- Salade de betteraves rôties avec fromage  
de chèvre au miel et aux noix  
Roquette vinaigrette balsamique
- Tortillas garnies de houmous, avocat, épinards,  
carottes râpées et poivrons grillés  
Patate douce
- Duo de fromages et ses garnitures
- Dessert : salade de fruits

## SAVEUR HIVERNALE

49,50 €/PERS. 1,3,5,7,8,9,10,12

- Gravlax de saumon maison avec une salade de  
pommes de terre à la moutarde à l'ancienne,  
cornichons et aneth
- Roulé de volaille farcie aux morilles  
et au foie gras  
Linguine et butternut aux éclats de noisette
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : Carrot Cake revisité

## LAST MINUTE

AU CHOIX DU CHEF / 42 €/PERS.

*Voyage gastronomique à la découverte*

**des saveurs du pays,**

des délices asiatiques, d'options végétariennes  
ou du réconfort hivernal.

**Minimum 4 plateaux identiques,  
à commander 24 heures en avance.**

Informations pratiques : nos plateaux sont livrés en coffret individuel avec couvercle et couverts. Ils sont accompagnés de pain ciabatta et d'une portion de beurre. Les plateaux sont livrés froids et se mangent frais.

# SOUPES, ENTRÉES & PLATS

## SOUPES

(À partir de 2 personnes, 0,25l/pers.)

- Bisque de homard, profiteroles, crème fraîche citronnée <sup>1,2,3,7</sup>  
**8,40€/PERS.**
- Soupe crémeuse de butternut, confit de châtaignes et croûtons à l'ail <sup>1,7,8</sup>  
**7,50€/PERS.**
- Velouté de chou-fleur au curry, fleurettes de chou-fleur poêlées, croûtons et copeaux de parmesan <sup>1,7</sup>  
**7,50€/PERS.**

## ENTRÉES SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Présentation individuelle : supplément de 1,50€/pers.)

- Carpaccio de St Jacques et betterave en 2 textures, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive et agrumes de saison <sup>1,5,6,7,9</sup>  
**18,60€/PERS.**
- Foie gras de canard maison, brioche et gelée au Riesling <sup>1,3,7,9,12</sup>  
**18,60€/PERS.**
- Duo de saumon fumé maison et gravlax de notre atelier avec sa sauce raifort et sa sauce gravlax maison, accompagné de mini blinis et de pain polaire <sup>1,3,5,7,10</sup>  
**22,50€/PERS.**

## POISSONS SUR PLAT

(Minimum 4 personnes)

- Dos de maigre sauce safran, wakamé, polenta truffée et figue rôtie <sup>1,5,7,12</sup>  
**28,50€/PERS.**
- Darne de saumon, purée de panais, émulsion de citron, petits légumes <sup>1,5,7</sup>  
**29,20€/PERS.**

## VIANDES SUR PLAT

(Minimum 4 personnes)

- Magret de canard, cuisson basse température, jus au vinaigre balsamique et miel, duo de tagliatelles, légumes d'hiver colorés <sup>1,7,12</sup>  
**26,80€/PERS.**
- Filet de bœuf, sauce bordelaise, gratin de pommes de terre, légumes d'hiver colorés <sup>1,7,12</sup>  
**29,50€/PERS.**
- Mignon de veau rôti et laqué, jus au romarin, purée de pommes de terre au persil et à l'ail, légumes d'hiver colorés <sup>1,7,12</sup>  
**29,50€/PERS.**

## GIBIER

(Minimum 4 personnes)

- Civet de lièvre à la luxembourgeoise, Spätzli, chou rouge, poire de vigne au vin rouge <sup>1,3,6,7,9,10,12</sup>  
**27,30€/PERS.**
- Médailon de chevreuil grand veneur, Spätzli, choux rouge, poire au vin, airelles au naturel <sup>1,3,6,7,9,10,12</sup>  
**33,10€/PERS.**
- Sauté de biche aux airelles, Spätzli, chou rouge, poire au vin <sup>1,3,6,7,9,10,12</sup>  
**28,50€/PERS.**
- Tournedos de biche, sauce au vin rouge, purée de céleri rave à l'huile de truffe et échalotes confites <sup>1,3,7,9,10,12</sup>  
**32,50€/PERS.**

*Les pièces chaudes sont à réchauffer par vos soins.*

## Retrouvez nos conseils

de réchauffe sur notre site internet  
<https://kaempff-kohler.lu/cartes/>



# FROMAGES & CHARCUTERIE



La fromagerie Kaempff-Kohler  
au 18, rue du Curé à Luxembourg-ville :

## une immersion dans le monde des fromages

avec un choix de plus de 250 variétés, sélectionnées  
avec soin en fonction de la saison.

Plateau de fromages « Traditionnel »

## PLATEAUX DE CHARCUTERIES

(Sur le pouce)

### ITALIE APÉRITIF (4-6 PERS.) / 66 €<sup>1,3,7</sup>

- Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses, porchetta au fenouil, jambon cuit italien aux herbes, coppa, salami sicilien, petits pains, beurre Rose, condiments, grissini

### PETIT BOUCHON APÉRITIF (4-6 PERS.) / 73,50 €<sup>1,7,12</sup>

- Jambon fumé du pays, jambon cuit aux herbes, terrine de campagne, saucisson sec, rosette de Lyon, petits pains, beurre Rose, condiments, moutarde de Dijon

## FROMAGES

(Plateaux de format repas - 200g/pers.)

### AUTOUR DE LA TRUFFE

- Miel de truffe, Brie truffé maison, Pecorino truffe, Koch Truffalo
- 4 PERS. / 58 €**  
**6 PERS. / 87 €**

### FRAÎCHEUR

- Chèvre miel et thym, Dolce Gusto, Brillat-Savarin, Fourme d'Ambert, Taleggio di Buffala
- 4 PERS. / 43 €**  
**6 PERS. / 52 €**

### TRADITIONNEL

- Selles-sur-Cher, Brie de Meaux, Roquefort artisanal, Munster, Comté Marcel Petite, Tome de Savoie, Reblochon
- 4 PERS. / 50 €**  
**6 PERS. / 60 €**

### 100% VACHE

- Appenzeller, Morbier, Saint-Nectaire, Chaource, Langres, Bleu d'Auvergne
- 4 PERS. / 48 €**  
**6 PERS. / 72 €**

### PLATEAU RACLETTE L'AUTHENTIQUE

(Dressé sur plateau)

- Assortiment de 4 sortes de fromages au lait cru (nature, fumée, ail des ours, poivre) selon les stocks disponibles

**4 PERS. 200GR/PERS. / 52 €**

**250GR/PERS. / 64 €**

**6 PERS. 200GR/PERS. / 78 €**

**250GR/PERS. / 96 €**

### PLATEAU MIXTE

(Dressé sur plateau)

- Assortiment de 200g de fromage /pers. (4 sortes) et 100g de charcuterie /pers. (4 sortes)

**4 PERS. / 80 €**

### FONDUES

- Fondue Suisse moitié-moitié maison (Gruyère Suisse, Vacherin fribourgeois)
- 4 PERS. / 64 €**
- Fondue Savoyarde maison (Abondance, Beaufort, Tome de Savoie)
- 4 PERS. / 56 €**
- Supplément charcuterie
- 4 PERS. / 28 €**

## PAINS

- Multicorn Triangle
- 4 €**
- Multi-céréales
- 4,80 €**
- Baguette artisanale
- 2,50 €**
- Tourte à l'ancienne
- 4,80 €**
- Raisins-noisettes
- 5 €**

# PÂTISSERIES MIGNONS, MACARONS

## PÂTISSERIES MIGNONS <sup>1,3,7,8</sup> 15 PIÈCES / 32,50€

- Tartelette mangue-passion
- Financier chocolat-mandarine
- Chou pistache
- Carrot cake
- Tartelette framboise
- Mignon chocolat
- Tartelette orange meringuée
- Opéra
- Mont Blanc
- Tarte tatin

## MACARONS <sup>1,3,7,8</sup> 15 PIÈCES / 29,50€

- Vanille de Madagascar
- Citron de Syracuse
- Café de Bolivie
- Dacquois
- Chocolat grand cru
- Réglisse
- Pistache de Sicile
- Framboise Meeker
- Passion République Dominicaine
- Caramel beurre salé
- Quetsche
- Cassis de Bourgogne

*Là où l'aventure a commencé :*  
**en 1922, Pierre Kaempff  
et Marguerite Kohler**

lancent un siècle de succès avec l'ouverture  
de leur pâtisserie au 14, rue du Curé.

## PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

- **Carrot Cake**  
Biscuit carrot cake, gianduja pécan, compotée  
de carotte au yuzu, mousse cream cheese <sup>1,3,7,8</sup>  
**6,30€**
- **Éclair**  
Pâte à choux, crème pâtissière  
vanille/café/chocolat <sup>3,7</sup>  
**4,40€**
- **Tartelette framboise**  
Pâte sablée, crème pâtissière vanille  
de Madagascar, framboises fraîches <sup>1,3,7</sup>  
**5,60€**
- **Tartelette citron**  
Pâte sablée, coulis de framboises,  
crème citron de Syracuse, meringue <sup>1,3,7</sup>  
**5,60€**
- **Baba au rhum**  
Baba au rhum maison imbibé au rhum  
Eminent 7 ans, surmonté de crème chantilly,  
mascarpone et vanille de Madagascar <sup>1,3,7,12</sup>  
**7,50€**
- **Mont Blanc**  
Pâte sucrée, crème d'amande, meringue,  
brisure de marrons, crème marrons <sup>1,3,7,8,12</sup>  
**6,50€**
- **Cœur de framboise**  
Mousse framboise et crémeux citron  
sur une dacquoise amande et pâte sucrée <sup>1,3,7,8</sup>  
**6,20€**
- **Truffle cake**  
Biscuit au chocolat sans gluten, garni  
d'une ganache chocolat pur Madagascar <sup>3,7,8</sup>  
**5,80€**
- **Crousti Pécan**  
Sablé reconstitué, spéculoos croustillant,  
crémeux pécan, ganache montée vanille  
de Madagascar <sup>1,3,7,8</sup>  
**6,20€**
- **Dacquois**  
Fond de dacquoise fourré de crème  
au beurre, praliné à l'ancienne <sup>1,3,7,8</sup>  
**5,80€**



*Macarons maison*



*Pâtisseries mignons*



*Carrot Cake*



*Crousti Pécan*

# ENTREMETS CLASSIQUES

## ENTREMETS CLASSIQUES

- **Dacquois aux amandes** <sup>1,3,7,8</sup>  
Fond de dacquoise fourré de crème  
au beurre praliné à l'ancienne  
**4 PERS. / 23,20 €**  
**6 PERS. / 34,80 €**  
**8 PERS. / 46,40 €**
- **Tentation chocolat** <sup>3,7,8</sup>  
Biscuit cacao et mousse légère  
au chocolat noir, lait et blanc  
**4 PERS. / 24,40 €**  
**6 PERS. / 36,60 €**  
**8 PERS. / 48,80 €**
- **Truffle cake** <sup>3,7,8</sup>  
Biscuit au chocolat garni d'une ganache  
chocolat pur Madagascar  
**4 PERS. / 23,20 €**  
**6 PERS. / 34,80 €**  
**8 PERS. / 46,40 €**
- **Cœur de framboise** <sup>1,3,7,8</sup>  
Mousse framboise et crémeux citron sur  
une dacquoise amande et pâte sucrée  
**4 PERS. / 24,40 €**  
**6 PERS. / 36,60 €**  
**8 PERS. / 48,80 €**

*L'art de la pâtisserie,*  
**solidement ancré  
au cœur des activités  
Kaempff-Kohler :**

depuis le tout début, les légendaires entremets  
classiques font le bonheur des clients.

# DESSERTS GLACÉS

## GLACES <sup>3,7,8</sup> POT 0,5 LITRE / 11,90€

- Framboise, Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Spéculoos, Exotique, Citron

## VERRINES GLACÉES <sup>3,7,8</sup> 1 PIÈCE / 3,10€

- **Vanille** : glace vanille, brisures de meringue
- **Chocolat** : glace chocolat noir 66%, brisures de meringue
- **Citron** : sorbet citron, brisures de meringue
- **Pistache** : glace pistache, brisure de meringue
- **Framboise** : sorbet framboise, brisures de meringue

## ENTREMETS GLACÉS

- **Vacherin framboise ou fraise** <sup>3,7</sup>  
Glace à la vanille, sorbet fraise ou framboise et fond de meringue  
**4 PERS. / 24€**  
**6 PERS. / 36€**  
**8 PERS. / 48€**
- **Croquant glacé** <sup>3,7,8</sup>  
(À partir de 6 personnes)  
Assortiment de glaces et sorbets maison  
**3 BOULES / 8,20€**
- **Délices des îles** <sup>3,7</sup>  
(Taille unique 8 personnes)  
Sorbet exotique, crème glacée vanille bio de Madagascar, sorbet framboise  
**48,80€**
- **Macarons givrés** <sup>3,7,8</sup>  
(Taille unique 6 personnes)  
Macaron garni de crème glacée et sorbet maison  
(Passion, framboise, chocolat, pistache, citron)  
**39€**

*Le beau final d'un repas :*  
**les créations  
de nos glaciers**

surprennent, séduisent et apportent une touche encore plus gourmande et colorée.



# IDÉES CADEAUX

## CORBEILLE PETIT PLAISIR

52,50 €

- Crémant Kaempff-Kohler 0,375l
- Terrine maison Artzner
- Moutarde luxembourgeoise
- Boîte macarons faits maison 4 pièces
- Sablés maison
- Tablette chocolat Kaempff-Kohler
- Mendiants Kaempff-Kohler 150g

## CORBEILLE MADE BY K-K

87,60 €

- Crémant Kaempff-Kohler 0,75l
- Sacristains parmesan faits maison
- 2 tablettes chocolat Kaempff-Kohler
- Miel luxembourgeois Kaempff-Kohler
- Stollen fait maison 280g

## CORBEILLE DESTINATION FÊTES

103,50 €

- Flèche Veuve Clicquot 0,75l
- Boîte pralines Kaempff-Kohler 250g

## CORBEILLE TERROIR

133,90 €

- Gewürtztraminer Kaempff-Kohler 0,75l
- Pinot noir Kaempff-Kohler 0,75l
- Terrine rillettes d'oie Artzner 180g
- Terrine strasbourgeoise Artzner 180g
- Huile d'olive Estoublon 0,20l
- Vinaigre Estoublon 0,20l
- Olives vertes Estoublon 380g
- Miel luxembourgeois Kaempff-Kohler 250g
- Chips luxembourgeoises 120g
- Tube pralines Kaempff-Kohler 6 pièces

## CORBEILLE PRESTIGE

259 €

- Moët & Chandon 0,75l
- Bloc de foie gras Artzner 300g
- Confit d'oignons Artzner
- Sauce périgieux Maison de la Truffe
- Tagliatelles truffes d'été Pétrossian
- Olives Estoublon 380g
- Café Bacha moulu 250g
- Stollen fait maison 280g
- Confiture Tiptree Wilkin & Sons
- Marrons glacés 3 pièces
- Miel luxembourgeois Kaempff-Kohler 250g
- Ballotin pralines Kaempff-Kohler 250g

*Choisissez parmi nos*  
**5 corbeilles**  
**proposées ou composez**  
**une corbeille**

selon vos goûts et envies  
dans l'une de nos boutiques !

# ALLERGÈNES, INFORMATIONS PRATIQUES

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

### DÉLAIS DE COMMANDE

**Formules et plateaux sandwiches, cocktails, desserts (pièce), pains surprise, plateaux repas et à partager :**  
la veille avant 10h30

**Plateaux last minute :**  
la veille avant 15h30

**Entrées, plats, desserts (4 pers. et +), buffets :**  
48h à l'avance, avant 14h30

**Desserts personnalisés :**  
7 jours à l'avance

Cette carte est la seule valable. Elle remplace toutes les précédentes. En cas de rupture d'une de nos marchandises, nous la remplaçons par une marchandise équivalente. Vous pouvez consulter nos conditions de vente sur notre site internet.

L'ensemble de nos images sont non contractuelles et données à titre indicatif.

Partenaire vaisselle de table : RAK



Photographie : Éléonore Arnold  
Design : Monogram | Denis Devaux

## ALLERGÈNES

1. Gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Arachides
5. Poissons
6. Soja
7. Lactose
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfités
13. Lupin

## KAEMPPFF-KOHLER ACCOMPAGNE VOTRE VIE D'ENTREPRISE

Notre prestation cousue main est délivrée sur mesure, personnalisée.

En complément d'une expérience culinaire exceptionnelle, nous vous proposons une large gamme de services annexes grâce à nos partenaires spécialisés dans les arts de la table et dans la décoration.

Le travail de nos chefs de projet consistera à coordonner tous ces corps de métiers afin de vous offrir une prestation de qualité.  
Contactez-nous pour discuter de votre projet personnalisé :  
par téléphone au **+352 474747**,  
par e-mail à **catering@kaempff-kohler.lu**,  
ou en nous envoyant votre demande via notre formulaire de contact **www.kaempff-kohler.lu/formulaires/**





## CLICK & COLLECT

Notre e-shop Click & Collect  
est à votre disposition  
24h/24 et 7j/7 sur notre site internet  
[www.kaempff-kohler.lu/collect/](http://www.kaempff-kohler.lu/collect/)

### CONTACT

Tel : +352 47 47 47 1

Email : [catering@kaempff-kohler.lu](mailto:catering@kaempff-kohler.lu)

[www.kaempff-kohler.lu](http://www.kaempff-kohler.lu)