

CARTE
Traiteur
Printemps - Été
2026



ENJOY
TIMELESS TASTE

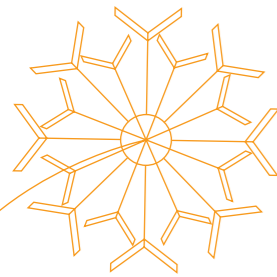
SOMMAIRE

FINGERFOOD FROID	P. 5
FINGERFOOD CHAUD	P. 6
PAINS SURPRISE & DIPS	P. 9
PLATEAUX SANDWICHS	P. 10
BUFFETS FROIDS	P. 13
PLATEAUX REPAS	P. 14
ENTRÉES	P. 17
POISSONS ET VIANDES	P. 18
FROMAGES & CHARCUTERIE	P. 21
PÂTISSERIES	P. 22
ENTREMETS	P. 25
DESSERTS GLACÉS	P. 26
CORBILLES CADEAUX	P. 29
ALLERGÈNES & INFORMATIONS GÉNÉRALES	P. 30

ENJOY THE TASTE

Nos plats sont présentés
sur la vaisselle de table RAK





Mini Poke Bowls



Canapés estivaux

«Au printemps, je cherche à capturer la fraîcheur des herbes et la douceur des premiers légumes.»
Anne-Sophie Pic
Paroles étoilées

FINGERFOOD FROID

STICKS VÉGÉTARIENS

24 PIÈCES / 48,40€

- Harmonie de chèvre, mangue et gingembre ^{7, végé}
- Energy balls amande, cranberries, datte et flocons d'avoine ^{1,8,11, vegan}
- Mini falafel et sa crème de yaourt à la menthe ^{7, végé}
- Tomate façon pomme d'amour ^{11, végé, vegan}

CANAPÉS ESTIVAUX

24 PIÈCES / 51,50€

12 PIÈCES / 26,30€

- Saumon fumé maison et sa charlotte au litchi salée ^{1,3,4,7}
- Cheddar affiné et mousse de moutarde au miel ^{1,7,10, végé}
- Jambon cuit italien aux herbes et caviar d'aubergine ^{1,7}
- Jambon cru, émulsion de parmesan râpé et tomate confite ^{1,7}

CANAPÉS GOURMANDS

24 PIÈCES / 63,40€

12 PIÈCES / 32,00€

- Lingot de mousse de crevettes roses, citron vert et coriandre ^{1,2,7}
- Pastrami de bœuf et son crémeux au raifort ^{1,7}
- Jambon fumé de la Forêt-Noire et sa compotée pomme-poire ^{1,3,7}
- Mousse de chèvre frais à la betterave et ciboulette ^{1,3,7, végé}

PÂTÉ EN CROÛTE

12 PIÈCES / 23,70€

- Pâté au Riesling, recette héritage Kaempff-Kohler ^{1,3,7,9,12}

MINI POKE BOWLS

15 PIÈCES / 52,50€

- Poke bowl poulet thaï : boulgour pilaf, poulet façon thaï, fèves de soja, gingembre rose, chou rouge et sauce soja ^{1,6,11}
- Poke bowl au saumon : riz à sushi, saumon, wakamé, fèves de soja et sauce soja ^{1,4,6,11}
- Poke bowl au tofu basilic : boulgour, fèves de soja, concombre, patate douce et sauce soja ^{1,6,11, végé}

CUPCAKES SALÉS ESTIVAUX

16 PIÈCES / 49,00€

- Asperges vertes et parmesan ^{1,3,7,8,12, végé}
- L'italienne : tomates séchées, basilic, pignons de pin et parmesan ^{1,3,7,8,12, végé}
- Saumon fumé et aneth ^{1,3,4,7,12}
- Chèvre au miel et pomme ^{1,3,7,12, végé}

MIGNARDISES SALÉES

16 PIÈCES / 50,50€

- Cupcake aux asperges vertes et parmesan ^{1,3,7,12}
- Tartelette feta et chutney de mangue épicé ^{1,3,7, végé}
- Tomate cœur de bœuf en trompe-l'œil : biscuit aux graines de lin et mousse de tomate confite à l'anis ^{1,3,6,7,9, végé}
- Panna cotta de courgettes et tartare de tomates au basilic ^{1,3,7,9, végé}

FINGERFOOD CHAUD

(À réchauffer par vos soins)

TRIO DE MINI BURGERS

12 PIÈCES / 38,70€

- Steak de bœuf, sauce burger maison, emmental et oignons caramélisés 1,3,7,9,10
- Mini-burger de cabillaud, sauce moutarde et miel 1,3,4,7,9,10
- Mini-burger de falafel, sauce yaourt et menthe fraîche 1,3,7, végétarien

ARANCINI

TOMATE - MOZZARELLA

12 PIÈCES / 22,20€

- Arancini à la tomate et mozzarella, sauce basilic 1,3,7,9,12

EBI FRY MAISON ET SA SAUCE TARTARE

12 PIÈCES / 24,20€

- Scampis panés au panko et sauce tartare maison 1,2,3,6,7,8,9,10,11

VOL-AU-VENT

20 PIÈCES / 41,20€

- Feuilleté aux légumes du soleil 1,2,3,7,8
- Feuilleté au chèvre et miel 1,2,3,7,8
- Feuilleté au poulet et curry vert 1,2,3,7,8
- Feuilleté à la truite et aux amandes 1,2,3,4,7,8
- Feuilleté saveur barbecue 1,2,3,7,8

LES CLASSIQUES

20 PIÈCES / 37,00€

- Quiche au poivron et féta
- Cake au roquefort et noix
- Chausson au cheddar, jambon et paprika
- Croque-monsieur au jambon et comté
- Flan au munster et cumin

*Le potager est une source d'inspiration
inépuisable. Le printemps, c'est l'explo-
sion de la couleur verte.*

Alain Passard

Paroles étoilées



Assortiment de finger food

PAINS SURPRISES

RUSTIQUE 24 PIÈCES / 44,80€

- Poulet curry ^{1,3}
- Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses ^{1,7,12}
- Jambon cuit italien aux herbes ^{1,7,9}
- Fromage frais aux fines herbes et à l'ail ^{1,7}

NORDIQUE 32 PIÈCES / 70,00€

- Truite fumée et sa crème de fromage frais aux herbes ^{1,3,4,7,8}
- Rillettes de thon aux petits légumes ^{1,3,4,7,8}
- Saumon fumé maison et guacamole ^{1,3,4,7,8}
- Rillettes de crevettes à l'aneth et crème de yuzu ^{1,2,3,7,8}

GOURMAND VÉGÉTARIEN 32 PIÈCES / 60,80€

- Crème de fromage de chèvre et cranberries ^{1,6,7}
- Tapenade de carottes au cumin ^{1,6,7}
- Houmous à la coriandre et au citron, patate douce grillée ^{1,6,7}
- Fromage frais aux fines herbes et à l'ail ^{1,6,7}

DIPS DE CRUDITÉS (+/- 6 PERS.) / 28,80€

- Trio de poivrons, carottes, rettich, concombre, céleri vert, chou-fleur coloré, tomates cerises multicolores et radis rouges ^{6,7,9,sans gluten}
- Fromage frais aux fines herbes, ail et houmous à la coriandre ^{7,9}



Dips de crudités



La cuisine est multisensorielle.
Pierre Gagnaire

Le printemps apporte des textures croquantes et des goûts acides.

Paroles étoilées

PLATEAUX SANDWICHS

DOUCEURS LEVÉES

100% végétarienne
12 PIÈCES / 34,00€
24 PIÈCES / 66,90€

- Tapenade d'asperge verte, œuf dur et oignons frits 1,3,7,8,11
- Tapenade de poivrons rouges, duo de courgettes et aubergines grillées 1,3,7,11
- Chèvre frais au miel, figue séchées 1,3,7,11
- Mozzarella, tomates confites et ricotta au pesto vert 1,3,7,8,11

MINI CIABATTAS

20 PIÈCES / 57,70€

- Jambon cuit, emmental et cornichons 1,7,10
- Jambon cru du pays et copeaux de parmesan 1,7
- Filet de poulet, sauce fromage à l'ail et fines herbes 1,7
- Rillettes de thon aux poivrons tricolores 1,3,4,7

MINI NAVETTES

20 PIÈCES / 53,00€

- Saumon fumé et concombre 1,3,4,7
- Coppa et tomates confites 1,3,7
- Poulet curry 1,3,7,10
- Comté et abricot 1,3,7,végé

TRIO DE MAURICETTES

18 PIÈCES / 46,40€

- Jambon cru du pays et figues 1,3,7
- Camembert et noix 1,3,7,8, végé
- Saumon fumé et guacamole 1,3,4,7

MINI-BRIOCHAINS GARNIS

24 PIÈCES / 40,70€

- Poulet andalouse 1,3,7
- Rillettes de thon aux poivrons tricolores 1,3,4,7
- Chèvre frais au miel et confit de mangue 1,3,7,végé
- Fromage frais à l'ail et concombre 1,3,7,végé

PETITS TRADI-CÉRÉALES

20 PIÈCES / 57,70€

- Émincé de poulet rôti façon César 1,3,7
- Roastbeef, sauce tartare et œuf dur 1,3,7,10
- Brie au miel et truffe 1,3,7,végé
- Salami, sauce moutarde et cornichons 1,3,7,10

CLUB SANDWICHS

VEGAN LAYERS Sans gluten, sans lactose

16 PIÈCES / 59,30€

- Tofu pepperoni et tartare de tomates 6, vegan, végé
- Déclinaison de légumes : poivrons grillés, aubergines et courgettes vertes vegan, végé
- Salade de légumes : oignon rouge, maïs, concombre, carottes râpées et mayonnaise 3,10, vegan, végé
- Duo d'avocat, concombre et graines de tournesol vegan, végé

PLATEAU DE SALADES

À PARTAGER

12 PIÈCES / 63,80€

- Salade de billes de mozzarella et tomates cerises colorées au basilic 7
- Gnocchetti à la grecque 1,3,7
- Taboulé à l'orge perlé 1,9
- Mesclun de salade et crudités 3,9

La cuisine de printemps est une cuisine
Joël Robuchon
de la légèreté et de la couleur.

Paroles étoilées



Trio de mauricettes

BUFFETS FROIDS

LUXEMBOURG TASTY

(Minimum 4 personnes)

45,30 €/PERS. 1,3,4,6,7,8,9,10,12

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

TERRE ET MER

(Minimum 4 personnes)

45,30 €/PERS. 1,2,3,4,7,9,10,12

- Œufs mayo au piment d'Espelette, graines de sésame et oignons frits
- Salade de céleri et pommes
- Salade de concombre au yaourt et aneth
- Mesclun de salade et sa vinaigrette blanche
- Saumon fumé maison et ses condiments
- Verrine de tomates cocktail aux crevettes
- Quartiers de melon et jambon du pays
- Terrine de campagne maison au poivre vert
- Éventail de roast-beef et sauce tartare
- Assortiment de pains, condiments et sauces d'accompagnement (moutarde, petits oignons, cornichons)

PRESTIGIEUX

(Minimum 4 personnes)

59,80 €/PERS. 1,3,4,6,7,10,11

- Crémeux d'asperges blanches et tartare d'asperges vertes sur un pancake à l'ail des ours
- Tartelette de légumes grillés et feta
- Taboulé d'orge perlé
- Salade de tomates colorées et mozzarella au basilic
- Salade folle de tomates séchées et copeaux de parmesan
- Mi-cuit de thon rouge en poke bowl
- Tartare de saumon, avocat et mangue au coulis de citron vert et thé
- Ballotine de volaille méditerranéenne
- Assortiment de pains, condiments et sauces d'accompagnement

La cuisine que j'aime au printemps est celle qui est fraîche,
Daniel Boulud
vibrante et honnête.

Paroles étoilées

PLATEAUX REPAS

SAVEURS DI TOSCANA

37,00€/PERS. 1,3,6,7,9,10

- Harmonie italienne de mozzarella et tomates au basilic
- Filet de poulet grillé au paprika doux et sa salade d'orge gourmande
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : Tartelette citron de sicile

SAVEURS D'ASIE

41,20€/PERS. 1,3,6,7,9,10,12

- Poke au saumon : saumon, riz vinaigré, gingembre rose, fèves de soja et vinaigrette thaï
- Émincé de magret de canard : salade de nouilles de riz aux légumes croquants (concombre, carotte, menthe) et vinaigrette au citron vert
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : Tartelette citron

SAVEURS VÉGÉTARIENNES

44,80€/PERS. 1,3,6,7,8,9,10, végé

- Salade de betteraves rôties et fondantes : féta, jeunes pousses à l'huile d'olive et noix
- Tortillas garnies : houmous, avocat, épinards, carottes râpées, poivrons et aubergines grillés
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : Salade de fruits

SAVEURS GOURMANDES

52,50€/PERS. 1,3,4,6,7,8,9,10

- Tartare de saumon aux agrumes et mangue, sa crème de citron vert et thé
- Onglet de veau basse température, salade de pommes de terre aux herbes fraîches et sa crème de moutarde douce
- Duo de fromages affinés et ses garnitures
- Dessert : Le Tout-vanille

LAST MINUTE

AU CHOIX DU CHEF / 44,80€/PERS.

- Entrée, plat, et dessert

*Le printemps est la saison où la nature
nous offre ses plus beaux trésors,
Alain Ducasse
il suffit de les respecter.*

Paroles étoilées

**Minimum 4 plateaux identiques,
à commander 48 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.



Saveurs d'Asie

ENTRÉES SUR PLAT

ENTRÉES SUR PLAT

(Minimum 2 personnes. Prix par pers.)

- **MOUSSELINE DE SAUMON GRAVLAX, / 10,80 €**
Mousseline de saumon gravlax, tartare d'asperges vertes et son œuf mimosa posé sur un pancake salé à l'ail des ours ^{1,3,4,7,9}
- **DUO DE SAUMON / 24,70 €**
Duo de saumons fumé et gravlax «maison», sauces raifort et gravlax, accompagnés de miniblins et de pain polaire ^{1,3,4,7,9,10}

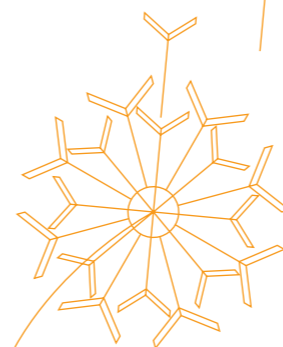


Tomber amoureux des produits, c'est le début d'une cuisine réussie.

Alain Ducasse

Au printemps, c'est une histoire d'amour quotidienne.

Paroles étoilées



POISSONS & VIANDES SUR PLAT

POISSONS SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

- **PAVÉ DE SKREI / 32,40 €**
Pavé de skrei, purée de céleri et pommes de terre à l'huile d'olive, choux de bruxelles dorés au bacon et noisettes croquantes, beurre blanc au citron et herbes fraîches 1,3,4,6,7,9,10,12
- **FILET DE SAUMON / 29,30 €**
Filet de saumon poêlé, mousseline de petits pois à la menthe, légumes colorés et huile de basilic 1,3,4,6,7,9,10,12

VIANDES SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

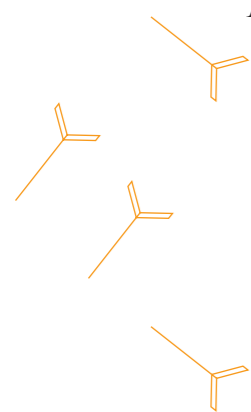
- **MAGRET DE CANARD / 28,30 €**
Magret de canard rosé : servi avec un risotto aux asperges vertes et petits légumes croquants, nappé de son beurre citronné 1,3,6,7,9,12
- **MIGNON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE / 31,40 €**
Mignon de veau basse température, jus au romarin, purée de pommes de terre à l'ail et persil, légumes colorés 1,3,7,9,12



*Il faut savoir écouter la saison pour lui
donner la juste cuisson.*

Yannick Alléno

Paroles étoilées



Mignon de veau basse température

CHARCUTERIES & FROMAGES



PLATEAUX DE CHARCUTERIES

- **ITALIE APÉRITIF**
(DE 4 À 6 PERS.) / 70,00€
Jambon cru au vinaigre balsamique
et baies roses
Porchetta au fenouil
Jambon cuit italien aux herbes
Coppa et salami sicilien
Pain aux noix, condiments et beurre Rose
Grissinis artisanaux ^{1,3,7,8,10}
- **PETIT BOUCHON APÉRITIF**
(DE 4 À 6 PERS.) / 77,80€
Jambon cru du pays et jambon cuit aux herbes
Terrine de campagne maison et saucisson sec
Rosette de Lyon
Petits pains, condiments et beurre Rose
Moutarde de Dijon ^{1,3,7,8,10}

PAINS

- Pain au noix
5,00€
- Multi-céréales
4,80€
- Baguette artisanale
2,50€
- Tourte à l'ancienne
4,80€
- Pain aux fruits
5,00€

PLATEAUX DE FROMAGES

- **LE RUSTIQUE**
6/8 PERS. - 900 GR / 59,00€
Camembert, Munster, Bleu d'Auvergne,
Saint Nectaire, Salers
- **LE PRINTANIER**
6/8 PERS. - 900 GR / 61,00€
Buchette miel et thym, Perail fermier,
Délice au basilic, Gorgonzola à la cuillère,
Curé nantais Muscadet, Abondance fermière
- **LE MOITIÉ-MOITIÉ**
6/8 PERS. - 900 GR / 64,00€
Chabichou du Poitou, Cravanzina, Roquefort,
Gorgonzola cuillère, Curé nantais Muscadet,
Abondance fermière
- **LE GOURMAND**
10/15 PERS. - 1,5 KG / 96,00€
Mothais sur feuille, Saint-Félicien, Claousou,
Époisses, Brun de noix, Abondance fermière

Un dessert sans fromage
**Jean Anthelme
Brillat-Savarin**

est une belle à qui il manque un œil.

PÂTISSERIES MIGNONS, MACARONS

PÂTISSERIES MIGNONS ^{1,3,7,8} 15 PIÈCES / 33,50€

- Rocher noisette ^{1,3,7,8}
- Financier vanille-fraise ^{1,3,7,8}
- Tartelette à la pistache ^{1,3,7,8}
- Mousse exotique ^{1,3,7,8}
- Tartelette aux framboises ^{1,3,7,8}
- Mignon au chocolat ^{1,3,7,8}
- Tartelette au citron ^{1,3,7,8}
- Truffle ^{3,7,8}
- Dacquois ^{1,3,7,8}
- Opéra au yuzu ^{1,3,7,8}

MACARONS ^{3,7,8} 15 PIÈCES / 33,50€

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

LES P'TI CHOUX ^{1,3,7,8} 15 PIÈCES / 33,50€

- Pistache ^{1,3,7,8}
- Exotique ^{1,3,7}
- Framboise ^{1,3,7}
- Spéculoos ^{1,3,7,8}
- Vanille ^{1,3,7}

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

- **Zéphyr exotique / 7,40€**
Mousse fève de tonka et biscuit madeleine, confit abricot-passion à la fleur de sel ^{1,3,7,8}
- **Éclair / 4,60€**
Pâte à choux, crème pâtissière onctueuse vanille, café ou chocolat ^{3,7}
- **Éclair à la pistache / 5,30€**
Pâte à choux et crémeux pistache ^{3,7,8}
- **Tartelette framboise / 6,00€**
Pâte sablée, crème pâtissière vanille de Madagascar, framboises fraîches ^{1,3,7}
- **Tartelette citron / 6,00€**
Pâte sablée, crème au citron de Syracuse, coulis de framboises et meringue ^{1,3,7}
- **Baba au Rhum / 7,50€**
Imbibé au rhum Saint James ambré, surmonté d'une chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar ^{1,3,7,12}
- **Le «Tout Vanille» / 6,60€**
Biscuit vanille, praliné noisette-vanille et ganache montée à la vanille ^{1,3,7,8}
- **Truffle cake / 6,00€**
Biscuit au chocolat sans gluten garni d'une ganache chocolat pur Madagascar ^{3,7,8}
- **Croq'Pom / 8,90€**
Mousse pomme verte, croustillant à l'épeautre soufflé et compotée de pommes Granny Smith ^{1,3,7,8}
- **Dacquois / 6,00€**
Fond de dacquoise fourré de crème au beurre pralinée à l'ancienne ^{1,3,7,8}



Zéphyr exotique



Pâtisseries mignons



Le «Tout Vanille»

Le printemps, c'est le moment de se faire plaisir avec des pâtisseries colorées, pop et acidulées.

**Christophe Michalak –
chef pâtissier, champion
du monde**

Il faut que ça pétile en bouche !

Paroles étoilées

ENTREMETS CLASSIQUES

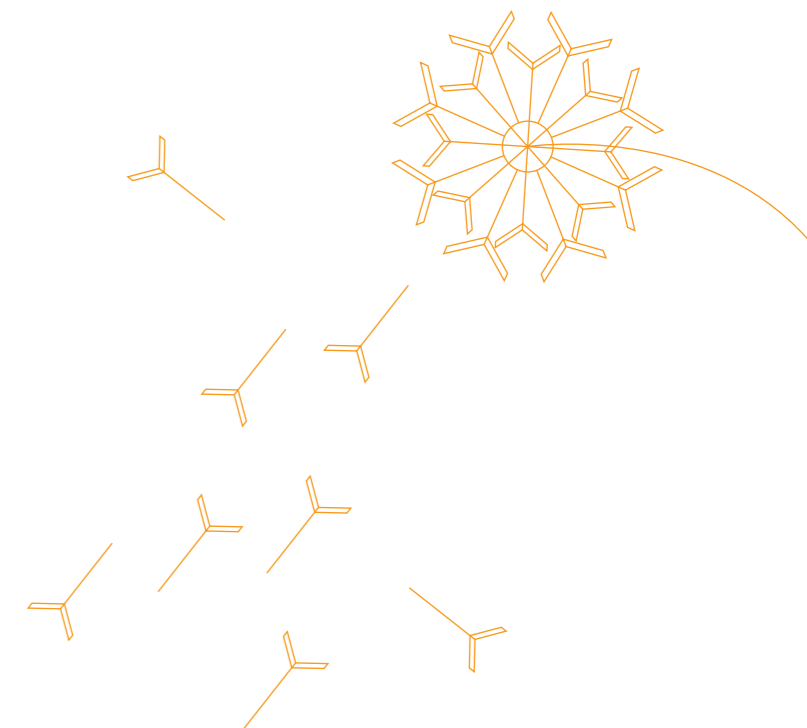
ENTREMETS CLASSIQUES

- **Charlotte framboise** ^{3,7,8,sans gluten}
Biscuit chocolat sans gluten, crème onctueuse à la vanille de Madagascar et framboises fraîches
4 PERS. / 28,00 €
6 PERS. / 42,00 €
8 PERS. / 56,00 €
- **Éveil des saisons** ^{1,3,7,8}
Pâte sucrée, crème d'amande, confit de fruits de saison, crème onctueuse vanille de Madagascar, fruits frais de saison
4 PERS. / 24,80 €
6 PERS. / 37,20 €
8 PERS. / 49,60 €
- **Fôret noire** ^{1,3,7,8}
Biscuit au cacao, confit de cerises Amarena et griottes, mousse chocolat noir 70%, ganache montée vanille de Madagascar et croustillant feuillantine
4 PERS. / 28,00 €
6 PERS. / 42,00 €
8 PERS. / 56,00 €
- **Dacquois aux amandes** ^{1,3,7,8}
Fond de dacquoise fourré de crème au beurre praliné à l'ancienne
4 PERS. / 23,90 €
6 PERS. / 35,80 €
8 PERS. / 47,40 €
- **Tentation chocolat** ^{3,7,8}
Biscuit cacao et mousse légère au chocolat noir, lait et blanc
4 PERS. / 26,80 €
6 PERS. / 40,20 €
8 PERS. / 53,60 €
- **Truffle cake** ^{3,7,8}
Biscuit au chocolat garni d'une ganache chocolat pur Madagascar
4 PERS. / 24,90 €
6 PERS. / 36,90 €
8 PERS. / 48,80 €

Mes pâtisseries de printemps sont guidées par la nature.

Maxime Frédéric – Cheval Blanc – Meilleur pâtissier du monde 2025

Paroles étoilées



DESSERTS GLACÉS

GLACES ^{3,7,8} POT 0,5 LITRE

- Framboise, Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Spéculoos, Exotique, Citron.
12,20 € / PIÈCE

VERRINES GLACÉES ^{1,3,7,8} POT INDIVIDUEL, 5,90 € / PIÈCE

- **Framboise** : Sorbet framboise, coulis de fruits rouges et perles croquantes
- **Vanille** : Crème glacée vanille, avec brisure de meringues
- **Chocolat** : Crème glacée chocolat 68%, perles croustillante
- **Spéculoos** : Crème glacée spéculoos, parsemée de brisures de spéculoos
- **Pistache** : Crème glacée pistache, avec pâte à tartiné pistache
- **Exotique** : Sorbet exotique, avec un crumble à la noix de coco, et un coulis exotique

ENTREMETS GLACÉS

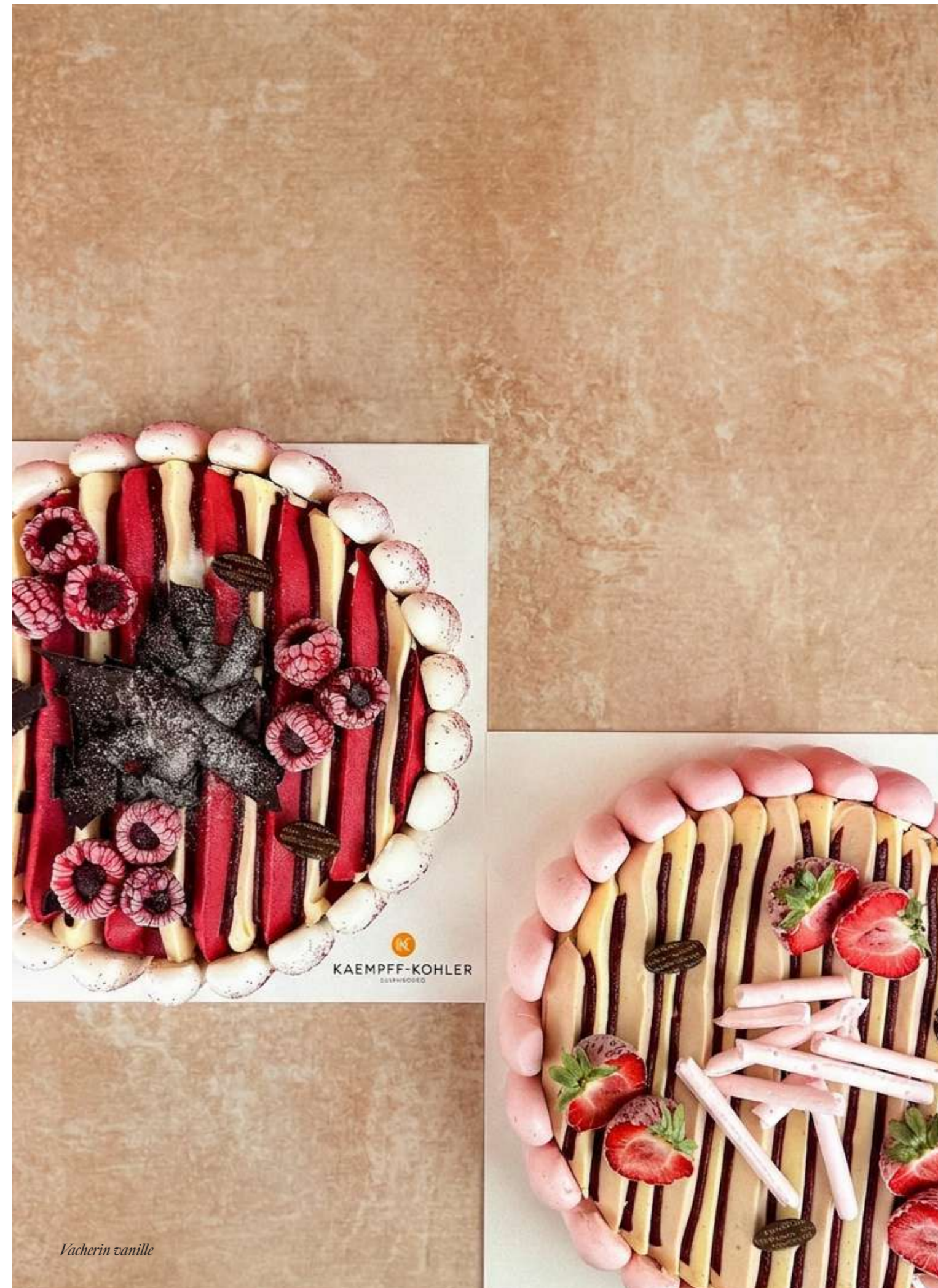
- **Vacherin vanille (avec framboise ou fraise)** ^{3,7}
Glace à la vanille, sorbet framboise ou fraise sur un fond de meringue croquante
4 PERS. / 25,50 €
6 PERS. / 38,30 €
8 PERS. / 51,10 €
- **Croquant glacé** ^{3,7,8}
(Taille unique 6 personnes)
Assortiment de glaces et sorbets maison (sélection de 3 boules par personne)
50,70 €
- **Cube gourmand** ^{1,3,7,8}
(Taille unique 6 personnes)
Sorbet fraise-hibiscus et glace vanille, accompagnés d'un croustillant au spéculoos
51,30 €



La glace est un bonheur à turbiner,
**Christophe Felder – ancien
chef pâtissier de l’Hôtel Crillon**

une fraîcheur que l'on adore.

Paroles étoilées



Vacherin vanille

CORBEILLES CADEAUX



PETITE ATTENTION 35,00€

- Crémant Kaempff-Kohler 75cl
- Sachet de sacristains maison 80g
- Sachet de guimauves (ou équivalent)

SIGNATURE 50,00€

- Crémant Kaempff-Kohler 37,5cl
- Sachet de sacristains maison 80g
- Terrine Edouard Artzner 100g
- Tapenade du vigneron 130g
- Sablés maison rosace 100g
- Mendiants maison au chocolat au lait 150g

AUTHENTIQUE 80,00€

- Crémant Kaempff-Kohler brut 75cl
- Fleur de sel Le Guérandais 125g
- Terrine Edouard Artzner 100g
- Moutarde de Luxembourg 190g
- Sacristains maison au parmesan 150g
- Sachet de guimauves
- Confiture maison 200ml

RÊVE GOURMAND 130,00€

- Champagne Veuve Cliquot 75cl
- 1 boîte de petits fours
- Olives Lucque du Languedoc - Estoublon 380g
- Sachet de biscuits secs maison
- Rocher Amandes maison 130g
- Terrine Edouard Artzner 180g
- Miel bio luxembourgeois 250g
- Tablette de chocolat maison

SAVEURS D'EXCEPTION 155,00€

- Crémant Alice Hartmann brut 75cl
- Tagliatelles Petrossian à la truffe d'été 250g
- Huile d'olive Estoublon 20cl
- Olives Picholine Estoublon 200g
- Sel gris de Guérande d'été Maison de la truffe 100g
- Tapenade Estoublon olives vertes et amandes 130g
- Petits fours salés maison 250g
- Plaque de chocolat maison 130g
- Sablés maison rosace 100g
- Sablés ronds maison vanille-chocolat 100g
- Rochers maison au lait et amandes 130g
- Mendiants au chocolat noir 150g

*Le printemps est la saison de la renaissance, celle où les produits d'épicerie fine (...),
Alain Ducasse
apportent fraîcheur et légèreté.*

Paroles étoilées

En cas de rupture de stock, nos produits peuvent être remplacés par des produits similaires.

Nous vous invitons à composer votre corbeille personnalisée. Nos boutiques proposent un grand choix de produits culinaires d'exception, pour que votre cadeau laisse une impression inoubliable.

Laissez-vous inspirer par les suggestions de notre catalogue spécial « Corbeilles Cadeaux » sur notre site internet !



ALLERGÈNES, INFORMATIONS PRATIQUES

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DÉLAIS DE COMMANDE

Toutes les commandes réalisées via cette carte sont à passer 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



ALLERGÈNES

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

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/**



Les adresses Kaempff-Kohler

Komptoir K'

Restaurant
18 Place Guillaume II
L-1648 Luxembourg

Luxembourg Ville

Boutique & restaurant
10, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-414

Luxembourg Ville

Fromagerie- Cave à vins
18, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-414

Niederanven

Boutique & restaurant
40, Rue Gabriel Lippmann
L-6947 NIEDERANVEN
Tel : 47 47 47-1

BREAKK - Kirchberg

Boutique
55, av. John F. Kennedy
L-1855 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-3

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/

CONTACT

Tel : 352 47 47 47 1

Email : catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu