

CARTE

Traiteur

Hiver 2025



ENJOY
TIMELESS TASTE

SOMMAIRE

FINGERFOOD FROID	P. 5
FINGERFOOD CHAUD	P. 6
PAINS SURPRISE & DIPS	P. 9
PLATEAUX SANDWICHES	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
CORBEILLES CADEAUX	P. 29
ALLERGÈNES & INFORMATIONS GÉNÉRALES	P. 30

ENJOY
THE
TASTE

Nos plats sont présentés
sur la vaisselle de table RAK





Petite bouchée salée ou sucrée
Amuse-bouche
 servie lors de l'apéritif ou du cocktail,
 pour mettre en appétit.

FINGER FOOD FROID

STICKS VÉGÉTARIENS 24 PIÈCES / 47,00€

- Harmonie de chèvre, mangue et gingembre ^{7, végé, GF}
- Energy balls amande, cranberries, datte et flocons d'avoine ^{1,8,11, vegan}
- Mini-falafels et sauce raita maison ^{1,7 végé}
- Tomate façon pomme d'amour ^{11, vegan, GF}

CANAPÉS HIVERNAUX 24 PIÈCES / 50,00€ 12 PIÈCES / 25,50€

- Saumon fumé maison et sa mousse au litchi salée ^{1,3,5,7}
- Cheddar affiné et mousse de moutarde au miel ^{1,7,10, végé}
- Jambon cuit italien aux herbes et sa crème aux noix ^{1,7,8}
- Jambon cru au vinaigre balsamique, tomate séchée et triangle de parmesan ^{1,7}

CANAPÉS GOURMANDS 24 PIÈCES / 61,50€ 12 PIÈCES / 31,00€

- Mousse de crevette rose, citron vert et coriandre ^{1,2,5,7}
- Pastrami de bœuf et sa crème de potiron aux épices ^{1,3,7}
- Jambon fumé de la Forêt Noire et sa compotée pomme/poire ^{1,3,7}
- Brie de Meaux et sa crème truffée ^{1,3,7, végé}

PÂTÉ EN CROÛTE 12 PIÈCES / 23,00€

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

MINI POKE BOWLS 15 PIÈCES / 51,00€

- Poke bowl poulet thaï : boulgour pilaf, poulet façon thaï, fèves de soja, gingembre rose, chou rouge, sauce soja ^{1,6,9,10,11}
- Poke bowl saumon : riz à sushi, saumon, wakamé, fèves de soja, sauce soja ^{1,5,6,9,10,11}
- Poke bowl tofu tomate: boulgour, fève de soja, concombre, butternut grillé et sauce soja ^{1,6,9,10,11, végé}

CUPCAKES SALÉS DE SAISON 16 PIÈCES / 47,50€

- Cupcake au foie gras et pomme, et sa crème de moutarde douce ^{1,3,7,10,12}
- Italien : tomate séchée, basilic, pignons de pin, parmesan ^{3,7,8,12,}
- Saumon fumé et aneth ^{1,3,5,7,12}
- Butternut et féta ^{1,3,7,12 végé}

MIGNARDISES SALÉES 16 PIÈCES / 49,00€

- Bûchette butternut et féta ^{1,,3,7,12, végé}
- Tartelette chèvre frais, ciboulette et chutney mangue épicé ^{1,3,7, végé}
- Panna cotta de foie gras et oignons confits ^{1,3,7,12, végé}
- Opéra de saumon, betterave et crabe ^{1,2,3,5,7,9,12}

FINGER FOOD CHAUD

TRIO DE MINI BURGERS 12 PIÈCES / 37,50€

- Steak de bœuf, sauce burger maison, raclette et oignons caramélisés 1,3,7,9,10
- Mini-burger de cabillaud et sa sauce moutarde et miel 1,3,5,7,9,10
- Mini-burger de falafel, crème raita maison 1,3,7, végé

ARANCINI CHAMPIGNONS - TOMATES 12 PIÈCES / 21,50€

- Arancini aux champignons des bois et sa sauce tomate épicée 1,3,6,7,9,10,12, végé

EBI FRY MAISON ET SA SAUCE TARTARE 12 PIÈCES / 21,50€

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

LES VOL-AU-VENT 1,2,3,7 20 PIÈCES / 42,00€

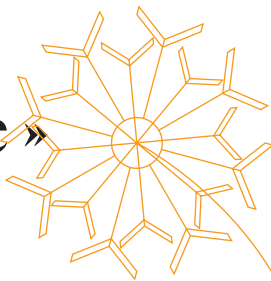
- Feuilleté parmesan, truffe végé
- Feuilleté poulet oriental
- Feuilleté crevette,ail,persil
- Feuilleté munster,cumin végé
- Feuilleté cabillaud,curry

LES CLASSIQUES 1,3,7,10 20 PIÈCES / 37,50€

- Croissant pizza
- Croque poulet,mozzarella
- Cake saumon,courgette
- Feuilleté saucisse
- Quiche aux champignons sauvages végé

Spécialité culinaire sicilienne
Arancini, « la petite orange »

petite boulette de riz panée, frite
et délicieusement fourrée.



Mini burgers



Dips de crudités

PAINS SURPRISE

PAIN RUSTIQUE 24 PIÈCES / 43,50€

- Poulet curry ¹
- Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses ^{1,7,12}
- Jambon cuit italien aux herbes ^{1,7}
- Salami des Ardennes ^{1,7,9}

PAIN FESTIF NORDIQUE 32 PIÈCES / 68,00€

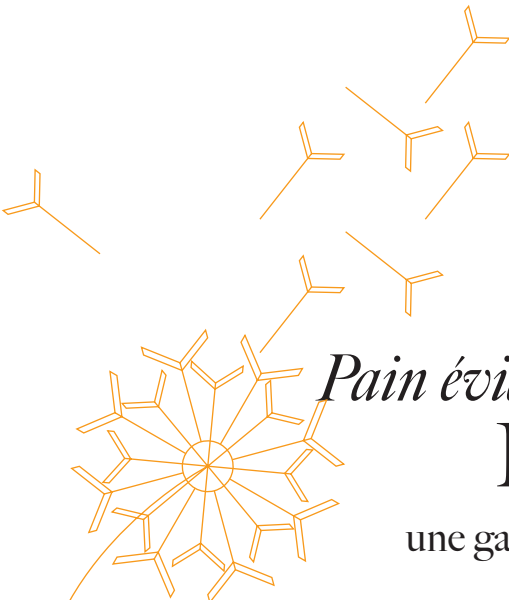
- Mousse de truite fumée et billes de yuzu ^{1,3,5,7}
- Rillettes de thon aux petits légumes ^{1,3,5,7}
- Saumon fumé maison et crème de litchi ^{1,3,5,7}
- Mousse de crevettes roses et sa crème citronnée ^{1,2,3,5,7}

PAIN GOURMAND VÉGÉTARIEN 32 PIÈCES / 59,00€

- Crème de fromage de chèvre et cranberries ^{1,7, végé}
- Tapenade de tomates confites ^{1, végé}
- Houmous et butternut grillé ^{1, végé}
- Houmous, patate douce et curry ^{1,6, végé}

DIPS DE CRUDITÉS (+/- 6 PERS.) / 28,00€

- Trio de poivrons, carotte, rettich, céleri vert, chou-fleur coloré, tomates cerise multicolores, radis rouge ^{6,7,9, GF}
- Houmous patate douce et curry, fromage frais, ail et fines herbes ^{GF}



Pain évidé en son centre pour y cacher

Pain surprise

une garniture surprenante et gourmande
de mini-sandwichs.

PLATEAUX SANDWICHS

DOUCEURS LEVÉES VÉGÉTARIENNES

100% VÉGÉTARIENNES
12 PIÈCES / 33,00 €
24 PIÈCES / 65,50 €

- Tapenade d'olives et tomates au saucisson de tofu fumé 1,3,7,11
- Tapenade de poivron rouge et légumes grillés d'hiver 1,3,7,11
- Chèvre frais au miel et pain d'épices 1,3,7,11
- Mozzarella, tomate confite et ricotta au pesto vert 1,3,7,8,11

MINI CIABATTAS

20 PIÈCES / 57,00 €

- Jambon cuit, emmental et oeuf dur 1,3,7,10
- Jambon cru du pays et copeaux de parmesan 1,7
- Salami et cornichons sauce moutarde 1,7,10
- Rillettes de thon aux poivrons tricolores 1,3,5

MINI NAVETTES

20 PIÈCES / 51,50 €

- Saumon fumé et pickles d'oignon rouge 1,3,5,7
- Coppa et tomates confites 1,3,7
- Poulet curry 1,3,7
- Comté et abricot 1,3,7, végété

TRIO DE MAURICETTES

18 PIÈCES / 45,00 €

- Jambon cru du pays et figue 1,3,7
- Camembert et noix 1,3,7,8, végété
- Saumon fumé et guacamole 1,3,5,7

MINI-BRIOCHINS GARNIS

24 PIÈCES / 39,50 €

- Poulet andalouse 1,3,7
- Mousse de foie gras et pain d'épices 1,3,7,12
- Fromage frais à l'ail et concombre 1,3,7, végété
- Rillettes de crabe à l'aneth 1,2,3,5,7

PETITS TRADI-CÉRÉALES

20 PIÈCES / 56,00 €

- Émincé de poulet rôti façon César 1,3,6,7,9,10
- Roastbeef, sauce tartare et œuf dur 1,3,10
- Brie au miel et truffe 1,7, végété
- Pastrami de dinde, coleslaw maison 1,3,7

CLUB SANDWICHS VEGAN LAYERS

16 PIÈCES / 57,50 €

- Tofu fumé et tartare de tomates vegan
- Déclinaison de légumes : poivron grillé, patate douce et courgette verte vegan
- Salade de légumes : oignon rouge, maïs, concombre, mayonnaise vegan, poivrons vegan
- Duo d'avocat, betterave et graines de tournesol vegan

Tous les sandwichs sont garnis de tomates et de salade.

SALADES À PARTAGER

12 PIÈCES / 62,00 €

- Salade de lentilles, carottes au cumin 12, GF, vegan
- Salade de pâtes à la betterave 1,3,7
- Salade de quinoa, fêta, grenade et butternut 7, GF
- Mesclun de salade et crudités et sa vinaigrette maison 3, GF

c'est le choix judicieux du bon pain

L'art du sandwich

son beurrage précis et une garniture savoureuse, disposée de manière harmonieuse.





Buffet Luxembourg Tasty

BUFFETS FROIDS

LUXEMBOURG TASTY

(Minimum 4 personnes)

44,00 €/PERS. 1,2,3,5,7,9,10,12

- Verrine de Feiertagszalat maison
- 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, confit d'oignon
- Salade de pommes de terre et lardons à la moutarde luxembourgeoise
- Salade de pâtes et betterave
- Mélange de salades du chef, vinaigrette blanche
- Pain, condiments et sauces d'accompagnement (moutarde, petits oignons, cornichons, mayonnaise)

TERRE ET MER

(Minimum 4 personnes)

44,00 €/PERS. 1,2,3,5,6,7,8,9,10,12

- Duo de saumon : fumé et gravlax et ses condiments
- Éventail de carrés de porc, cuisson basse température
- Tomate cocktail à la crevette
- Pavé de roastbeef et sauce tartar
- Œuf mimosa en déclinaison (thon, avocat) végété
- Salade de céleri et pommes végété
- Salade de carottes et chou rouge végété
- Mesclun de salade, vinaigrette blanche
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement (sauce raifort, gravlax, moutarde)

Minimum 4 personnes

à commander 48 heures en avance.

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

PRESTIGIEUX

(Minimum 4 personnes)

58,00 €/PERS. 1,3,5,6,7,8,9,10,11

- Toast de Saint-Jacques, fruit de la passion
- Mousse de céleri et cèpes (sablé) végété
- Mi-cuit de thon rouge, mousseline de wasabi et salade de chicons à la mandarine
- Charlotte de foie gras et chutney aux figues
- Ballotine de volaille à la truffe
- Boulgour de légumes de saison végété
- Salade de fregola sarda et légumes d'hiver végété
- Salade folle, pignons de pin, tomates séchées et copeaux de parmesan végété
- Pains et condiments

*Variété de produits frais et de textures,
Le buffet*

*associations de saveurs et garnitures parfaites
pour accompagner les plats principaux.*

PLATEAUX REPAS

SAVEURS DES TERRES LUXEMBOURGEOISES

36,00€/PERS. 1,3,7,9,10,12

- Terrine de campagne maison au poivre vert et ses condiments
- Mignon de porc à la moutarde luxembourgeoise, sauce gribiche et salade de pommes de terre
- Duo de fromages affinés et leurs garnitures
- Dacquois aux amandes 1,3,7,8

SAVEURS IMPÉRIALES

40,00€/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
- Émincé de magret de canard du Gers
- Salade de vermicelles de riz aux légumes croquants (concombre, carotte, menthe) avec une vinaigrette au citron vert
- Duo de fromages affinés et leurs garnitures
- Tartelette citron 1,3,7,8

SAVEURS VÉGÉTARIENNES

43,50€/PERS. 1,3,7,8, végé

- Salade de betteraves rôties et fromage de chèvre au miel, noix, roquette, vinaigre balsamique
- Tortillas garnies de houmous, avocat, épinards, carottes râpées croquantes, poivrons grillés et patates douces
- Duo de fromages et garnitures
- Salade de fruits

SAVEURS HIVERNALES

51,00€/PERS. 1,3,5,6,7,8,10,12

- Carpaccio de fenouil et saumon gravlax, baies roses et crémeux au citron vert
- Roulé de volaille farci aux morilles et foie gras, linguine et butternut aux éclats de noisette
- Duo de fromages affinés et leurs garnitures
- Crousti Pécan 1,3,7,8

LAST MINUTE

AU CHOIX DU CHEF / 43,50€/PERS.

- Entrée, plat, fromage et dessert

Un plateau, mille saveurs.
Les plateaux repas

La passion du goût se savoure jusque dans les détails

**Minimum 4 plateaux identiques,
à commander 48 heures en avance.**

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



Plateaux repas saveurs hivernales

ENTRÉES SUR PLAT

ENTRÉES SUR PLAT

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

- **FOIE GRAS DE CANARD MAISON / 18,00€**
Foie gras de canard maison, confit d'oignons brioche artisanale et gelée au Riesling ^{1,3,7,12}
- **DUO DE SAUMON / 24,00€**
Duo de saumon fumé maison et gravelax, sauces raifort et gravelax maison, accompagné de mini-blinis et de pain polaire ^{1,3,5,7,10}
- **SAUMON TRADITIONNEL EN BELLE VUE / 19,50€**
Saumon en belle vue, servi avec sa jardinière de légumes et mayonnaise ^{3,5,9,10,GF}
- **PARIS-BREST SALÉ AU THON ROUGE / 9,50€/PERS**
Paris-Brest salé au thon rouge, crème d'avocat et fromage frais aux fines herbes ^{1,3,5,7,12}

*Produits nobles qui subliment
les menus de fête,*
Le foie gras et le saumon
incontournables des grandes tables lors
des grandes occasions.

POISSONS & VIANDES SUR PLAT

POISSONS SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

- **SAINT-JACQUES ET SANDRE SNACKÉS / 28,50€**
Saint-Jacques et sandre snackés, purée de céleri, jus truffé et légumes d'hiver ^{1,2,3,5,6,7,9,10,12}
- **DARNE DE SAUMON / 27,00€**
Médailon de saumon frais, purée de panais, émulsion de citron et ses petits légumes ^{1,2,3,5,6,7,9,10,12}

VIANDES SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

- **MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST DE LA FRANCE, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / 26,50€**
Magret de canard, cuisson basse température, jus au vinaigre balsamique et framboise, duo de tagliatelles et légumes d'hiver colorés ^{1,3,7,9,12}
- **MIGNON DE VEAU RÔTI / 30,50€**
Mignon de veau rôti, jus court au thym et citron, purée d'artichaut à l'huile de noisette, légumes colorés et pickles d'oignon rouge ^{1,3,7,8,9,12}

GIBIER

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

- Civet de lièvre à la luxembourgeoise, Spätzli, chou rouge, poire de vigne au vin rouge ^{1,3,6,7,9,10,12}
27,50€/PERS.
- Médailon de chevreuil grand veneur, Spätzli, choux rouge, poire au vin, airelles au naturel ^{1,3,6,7,9,10,12}
33,00€/PERS.
- Sauté de biche aux airelles, Spätzli, chou rouge, poire au vin ^{1,3,6,7,9,10,12}
28,50€/PERS.
- Médailon de filet de biche, sauce au vin rouge, purée de céleri-rave à l'huile de truffe et ses échalotes confites ^{1,3,7,9,12}
34,50€/PERS.

Les saveurs authentiques de l'automne

Le gibier, tradition culinaire maison

pour partager des moments conviviaux autour
d'une bonne table.



Médailon filet de biche



PLATEAUX DE CHARCUTERIE & FROMAGE

CHARCUTERIES

- **ITALIE APÉRITIF (DE 4 À 6 PERS.) / 68,00€**
Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses, porchetta au fenouil, jambon cuit italien aux herbes, coppa, salami sicilien, pain aux noix, condiments et beurre Rose, grissini artisanaux 1,7,9
- **PETIT BOUCHON APÉRITIF / 75,50€**
Jambon cru de pays, jambon cuit aux herbes, pâté de campagne maison, saucisson sec, rosette de Lyon, pain aux noix, condiments et beurre Rose, moutarde de Dijon 1,6,7,10

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€

FROMAGES

(Minimum 4 pers/ plateau type brunch 150g/pers)

- **AUTOUR DE LA TRUFFE
4/6 PERS. – 69,00€**
Miel de truffe, Brie truffé maison, Barisien truffé, Trufalo, Tomme de chèvre truffée
- **TERROIR
4/6 PERS. – 65,00€**
Selles-sur-Cher, Saint-Félicien, Roquefort, Munster, Reblochon, Comté d'exception
- **RUSTIQUE
4/6 PERS. – 56,00€**
Sainte-Maure de Touraine, Camembert, Langres, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Salers
- **PRESTIGE
10/12 PERS. – 115,00€**
Montrachet, Claousou, Brie de Meaux, Livarot, Bleu d'Auvergne, Brun de noix, Morbier, Gruyère des Grottes
- **PLATEAU RACLETTE FRANÇAISE
4 PERS. – 56,00€**
Lait cru nature, fumée, poivre, ail des ours
- **PLATEAU RACLETTE SUISSE
4 PERS. – 70,00€**
Nature Valais, Signature, Appenzeller, Blumen
- **FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ
4 PERS. – 56,00€**
Gruyère suisse, Vacherin fribourgeois

« *Le fromage est le saut du lait vers l'immortalité* »

Clifton Fadiman

(auteur, éditeur, figure de la radio et de la télévision américaine – 1904-1999)

Sous réserve de disponibilité des produits.
En cas de rupture, un produit équivalent pourra être proposé.

PÂTISSERIES MIGNONS, MACARONS

PÂTISSERIES MIGNONS ^{1,3,7,8} 15 PIÈCES / 32,50€

- Mont-Blanc
- Financier pistache/chocolat
- Paris-Brest fruits rouges-violette
- Mousse mandarine
- Tartelette framboise
- Mignon chocolat
- Tartelette kalamansi meringuée
- Truffe
- Dacquoise

MACARONS ^{1,3,7,8} 15 PIÈCES / 32,50€

- Vanille de Madagascar
- Citron de Syracuse
- Café de Bolivie
- Dacquois
- Chocolat grand cru
- Poire-hibiscus
- Pistache de Sicile
- Framboise Meeker ¹²
- Passion République Dominicaine
- Caramel beurre salé
- Quetsche
- Cassis de Bourgogne

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

- **Mandarine / 8,30€**
Mousse vanille, biscuit pain de Gênes au clou de girofle, confits de mandarine, croustillant noisette ^{1,3,7,8}
- **Éclair (Vanille, Café, Chocolat) / 4,40€**
Pâte à choux, crème pâtissière vanille/café/chocolat ^{3,7,GF}
- **Tartelette framboise / 5,80€**
Pâte sablée, crème pâtissière vanille de Madagascar, framboises fraîches ^{1,3,7}
- **Tartelette citron / 5,80€**
Pâte sablée, coulis de framboise, crème citron de Syracuse, meringue ^{1,3,7}
- **Baba au Rhum / 7,50€**
Baba au rhum maison imbibé au rhum Saint James ambré surmonté de crème chantilly mascarpone et vanille de Madagascar ^{1,3,7,12}
- **Kappuccino / 7,30€**
Croustillant café fleur de sel, mousse mascarpone, biscuit cuillère, crémeux café ^{1,3,7,8}
- **Crousti Pécan / 6,90€**
Croustillant spéculoos, crémeux praliné, ganache montée à la vanille ^{1,3,7,8}
- **Truffel / 5,80€**
Biscuit au chocolat sans gluten, garni d'une ganache au chocolat pur Madagascar ^{3,7,8,GF}
- **Mont Blanc / 6,60€**
Pâte sablée, crème d'amande, chantilly, crème de marrons ^{1,3,7,8}
- **Dacquois / 5,80€**
Fond de dacquoise fourré de crème au beurre pralinée à l'ancienne ^{1,3,7,8}



Mandarine



Pâtisseries mignons

Création pâtissière composée Kappuccino

d'un croustillant au café, d'une mousse de mascarpone et d'un crémeux au café de Bolivie supérieur — un hommage aux grands cafés.



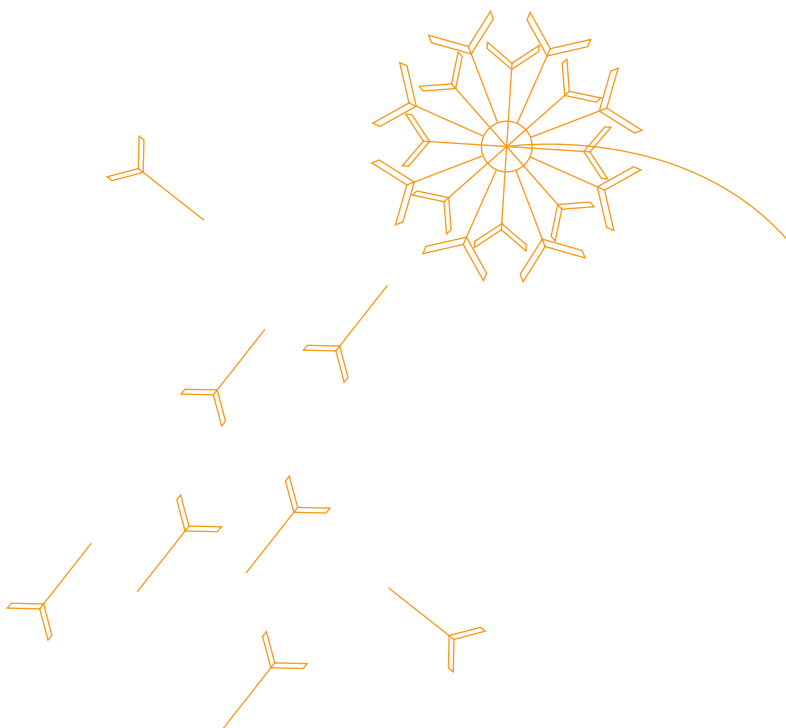
Kappuccino



ENTREMETS CLASSIQUES

ENTREMETS CLASSIQUES

- **Dacquois aux amandes** ^{1,3,7,8}
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** ^{3,7,8,GF}
Biscuit cacao et mousse légère au chocolat noir, lait et blanc
4 PERS. / 25,20 €
6 PERS. / 37,80 €
8 PERS. / 50,40 €
- **Truffle cake** ^{3,7,8,GF}
Biscuit au chocolat garni d'une ganache chocolat pur Madagascar
4 PERS. / 23,20 €
6 PERS. / 34,80 €
8 PERS. / 46,40 €
- **Coeur de framboise** ^{1,3,7,8}
Mousse framboise et crémeux au citron sur une dacquoise aux amandes et pâte sucrée
4 PERS. / 25,20 €
6 PERS. / 37,80 €
8 PERS. / 50,40 €



La simplicité est la clé de la perfection
Dacquois aux amandes
Un classique intemporel, où l'amande et le praliné murmurent la tradition.

DESSERTS GLACÉS

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

- Framboise, vanille, chocolat, pistache, café, spéculoos, exotique, citron
12,50€ / PIÈCE

VERRINES GLACÉES^{3,7,8,GF} POT INDIVIDUEL

- **Vanille** : glace vanille, brisure de meringue
3,60€ / PIÈCE
- **Chocolat** : glace chocolat noir 66%, brisure de meringue **3,60€ / PIÈCE**
- **Pistache** : glace pistache , brisure de meringue **3,60€ / PIÈCE**
- **Framboise** : sorbet framboise, brisure de meringue **3,90€ / PIÈCE**
- **Citron** : sorbet citron, brisure de meringue **3,90€ / PIÈCE**

ENTREMETS GLACÉS

- **Vacherin framboise ou fraises**^{3,7,GF}
Glace à la vanille, sorbet fraises ou framboises et fond de meringue^{3,7}
6,20€ PAR PERS.
- **Croquant glacé**^{3,7,8,GF}
(À partir de 6 personnes)
Assortiment de glaces et sorbets maison
3 BOULES PAR PERS. / 8,20€
- **Glace aux 3 chocolats**
(Taille unique 8 personnes)
Glace chocolat blanc, lait et noir sur un croustillant praliné
54,80€
- **Macarons givrés**^{3,7,8,GF}
(Taille unique 6 personnes)
Macaron garni de crème glacée et sorbet maison
(fruit de la passion, framboise, chocolat, pistache, citron)
3 PIÈCES PAR PERS. / 7,50€



Une symphonie de meringues légères Vacherin

recouvertes d'une crème glacée ou d'un sorbet, nappée d'une onctueuse crème fouettée pour parfaire l'entremets.



CORBEILLES CADEAUX

PETITE ATTENTION

35,00 €

- Crémant Kaempff-Kohler 75cl
- Sachet de sacristains maison 80g
- Sachet de guimauves

SIGNATURE

50,00 €

- Crémant Kaempff-Kohler 37,5cl
- Sachet de sacristains maison 80g
- Terrine de magret Edouard Artzner 100g
- Tapenade du vigneron aux olives noires 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 de canard Edouard Artzner 100g
- Moutarde de Luxembourg 190g
- Sacristains maison au parmesan 150g
- Sachet de guimauves 100g
- Confiture maison 200ml

RÊVE GOURMAND

125,00 €

- Champagne Apollonis 75cl
- 1 boîte de petits fours
- Olives Lucque du Languedoc - Estoublon 380g
- Sachet de Mandelprinten (6pc)
- Rocher Amandes maison 130g
- Terrine de faisan aux raisins 180g
- Miel bio luxembourgeois 250g
- Chocolat blanc 33% Perle Framboise
- Delice de courgette grillée à la truffe - Plantain

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
- Tapéade Estoublon olives vertes et amandes 130g
- Petits fours salés maison 250g
- Plaque de chocolat maison lait noisette 39% 130g
- Sablés maison rosace 100g
- Sablés ronds maison vanille-chocolat 100g
- Rochers maison au lait et amandes 130g
- Mendiants au chocolat noir 150g

Produits culinaires d'exception, Corbeille cadeau gourmande

exclusifs et faits maison, pour que votre attention gourmande et esthétique laisse une impression inoubliable.

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'un de nos produits, nous le remplaçons par un produit équivalent. 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. Arachides
5. Poissons
6. Soja
7. Lactose
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin

KAEMPFF-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 474747-1**, 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/

CONTACT

Tel : 352 47 47 47 1

Email : catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu