

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 ^{7,8 végé}
- Energy balls dattes, gingembre rose ^{8,11 vegan}
- Mini falafel, sauce avocat-citron ^{vegan}
- Tomate façon pomme d'amour ^{11 végé, vegan}

CANAPÉS HIVERNAUX

24 PIÈCES / 49,50€

12 PIÈCES / 24,90€

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

CANAPÉS GOURMANDS

24 PIÈCES / 53,50€

12 PIÈCES / 26,50€

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

PÂTÉ EN CROÛTE

12 PIÈCES / 21€

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

MINI POKE BOWLS

15 PIÈCES / 49,50€

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

CUPCAKES

16 PIÈCES / 46,40€

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

FRAÎCHEURS SALÉES

16 PIÈCES / 49,50€

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

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 épinard/chèvre 1,3,7,10

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



Cromesquis joué de bœuf et foie gras

PAINS SURPRISE & DIPS

RUSTIQUE

24 PIÈCES / 42€

- Poulet curry ^{1,3,9,10}
- Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses ^{1,7,12}
- Jambon cuit italien aux herbes ^{1,7}
- Fromage frais aux fines herbes et ail ^{1,7}

FESTIF NORDIQUE

32 PIÈCES / 65,90€

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

PAIN GOURMAND VÉGÉTARIEN

24 PIÈCES / 56,90€

- Crème de fromage de chèvre et cranberries ^{1,7}
- Tapenade de carottes et cumin ¹
- Houmous de coriandre et citron, butternut grillée ¹
- Fromage frais aux fines herbes et ail ¹

DIP DE CRUDITÉS

(+/- 6 PERS.) / 24,50€

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

TAPAS ET DIPS

(+/- 6 PERS.) / 30,50€

- Baguette grillée en toast et focaccia en mouillette ^{1,3}
- 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 ^{1,3,7,8,11}
- Tapenade poivron rouge, légumes grillés, réduction balsamique ^{1,3,7,11}
- Chèvre frais au miel et figue séchée ^{1,3,7,11}
- Fromage frais aux fines herbes à l'ail et au concombre ^{1,3,7,11}

MINI CIABATTAS

20 PIÈCES / 49,90€

- Filet de poulet fumé et cheddar ^{1,7,10}
- Jambon cru du pays et copeaux de parmesan ^{1,7}
- Salami, cornichons, sauce moutarde ^{1,7,10}
- Rillettes de thon aux petit légumes ^{1,3,5,7,9,10}

MINI NAVETTES

20 PIÈCES / 42€

- Saumon fumé, pickles d'oignon rouge ^{1,3,5,7}
- Coppa et tomate confite ^{1,3,7}
- Poulet curry ^{1,3,7,10}
- Comté et abricot ^{1,3,7 végé}

TRIO DE MAURICETTES

18 PIÈCES / 35,20€

- Jambon cru du pays, figues ^{1,3,7}
- Camembert et noix ^{1,3,7,8 végé}
- Saumon fumé et guacamole ^{1,3,5,7}

MINI PAINS RUSTIQUES

16 PIÈCES / 38,40€

- Brie de Meaux, confit de figues ^{1,7 végé}
- Emmental et dattes ^{1,7 végé}
- Taleggio et noix ^{1,7,8 végé}
- Camembert et chutney de mangue ^{1,7 végé}

PETITS TRADI-CÉRÉALES

20 PIÈCES / 51,20€

- Rosette de Lyon, Emmental, cornichons ^{1,3,7,9,10}
- Roastbeef, sauce tartare, œuf dur ^{1,3,10}
- Brie au miel et truffe ^{1,7 végé}
- Pastrami de dinde, coleslaw maison ^{1,3,7,9,10}

CLUB SANDWICHS

VEGAN LAYERS

16 PIÈCES / 51,20€

- 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

SALADES À PARTAGER

12 PERS. / 54,90€

- Salade de lentilles et carottes au cumin
- Salade de pâtes à la betterave ^{1,3,7,9,10}
- Salade de quinoa, butternut et feta ⁷
- Mesclun de salade et crudités ^{3,9}

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 végé
- 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 végé

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 végé

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

BAGEL BOX

INDIVIDUEL / 12,20€/PERS.

1 bagel au choix servi avec une panna cotta exotique

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

WRAP BOX

INDIVIDUEL / 11,90€/PERS.

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

- Wrap légumes colorés grillés 1 végé
- 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

53 €/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)

- Bisque de homard, profiteroles, crème fraîche citronnée ²
8,40€/PERS.
- Soupe crémeuse de butternut, confit de châtaignes et croutons à l'ail ^{1,7}
7,50€/PERS.
- Velouté de chou-fleur au curry, fleurettes de chou-fleur poêlées, croutons et copeaux de parmesan ^{1,2,3}
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 ^{1,5,6,7,9}
18,60€/PERS.
- Foie gras de canard maison, brioche et gelée au Riesling ^{1,3,7,9,12}
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 ^{1,3,5,7,10}
22,50€/PERS.

POISSONS SUR PLAT

(Minimum 4 personnes)

- Dos de maigre sauce safran, wakamé, polenta truffée et figue rôtie ^{1,5,7,12}
28,50€/PERS.
- Darne de saumon, purée de panais, émulsion de citron, petits légumes ^{1,5,7}
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 ^{1,7,12}
26,80€/PERS.
- Filet de bœuf, sauce bordelaise, gratin de pommes de terre, légumes d'hiver colorés ^{1,7,12}
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 ^{1,7,12}
29,50€/PERS.

GIBIER

(Minimum 4 personnes)

- Civet de lièvre à la luxembourgeoise, Spätzli, chou rouge, poire de vigne au vin rouge ^{1,3,6,7,9,10,12}
27,30€/PERS.
- Médaillon de chevreuil grand veneur, Spätzli, choux rouge, poire au vin, airelles au naturel ^{1,3,6,7,9,10,12}
33,10€/PERS.
- Sauté de biche aux airelles, Spätzli, chou rouge, poire au vin ^{1,3,6,7,9,10,12}
28,50€/PERS.
- Tournedos de biche, sauce au vin rouge, purée de céleri rave à l'huile de truffe et échalotes confites ^{1,3,7,9,10,12}
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-Köhler
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 (DE 4 À 6 PERS.) / 66€^{1,3,7}

- 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 / 73,50€^{1,7,12}

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

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

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



Macarons maison



Pâtisseries mignons



Carrot Cake



Crousti Pécan

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}
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** ^{3,7,8}
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** ^{1,3,7,8}
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^{3,7,8} POT 0,5 LITRE / 11,90€

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

VERRINES GLACÉES^{3,7,8} 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 fraises**^{3,7}
Glace à la vanille, sorbet fraises ou framboises et fond de meringue
4 PERS. / 24€
6 PERS. / 36€
8 PERS. / 48€
- **Croquant glacé**^{3,7,8}
(À partir de 6 personnes)
Assortiment de glaces et sorbets maison
3 BOULES / 8,20€
- **Délices des îles**^{3,7}
(Taille unique 8 personnes)
Sorbet exotique, crème glacée vanille bio de Madagascar, sorbet framboise
48,80€
- **Macarons givrés**^{3,7,8}
(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 37,5l
- 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
- Boite 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 lux kk 250,
- 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/

CONTACT

Tel : 352 47 47 47 1

Email : catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu