

CARTE
Traiteur
Printemps - Été
2025



ENJOY
TIMELESS TASTE

SOMMAIRE

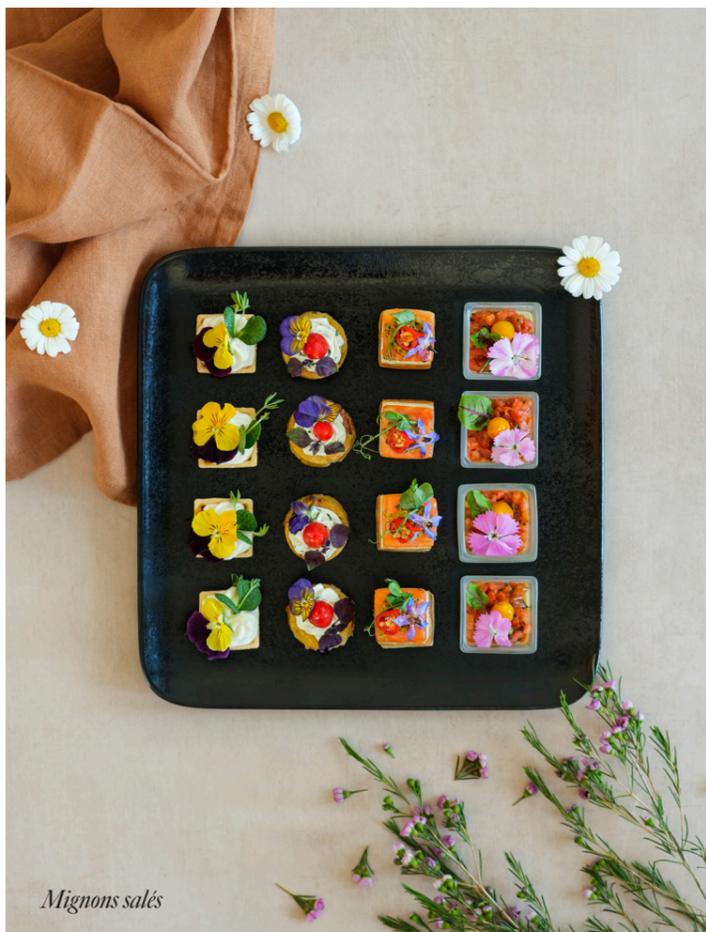
FINGERFOOD FROID	P. 5
FINGERFOOD CHAUD	P. 6
PAINS SURPRISE & DIPS	P. 9
PLATEAUX SANDWICHS	P. 10
BUFFETS FROIDS	P. 13
PLATEAUX REPAS	P. 14
ENTRÉES	P. 17
POISSONS ET VIANDES	P. 18
FROMAGES & CHARCUTERIE	P. 21
PÂTISSERIES	P. 22
ENTREMETS	P. 25
DESSERTS GLACÉS	P. 26
CORBILLES CADEAUX	P. 29
ALLERGÈNES & INFORMATIONS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

ELLE JOY
VIELESSE
TASTE

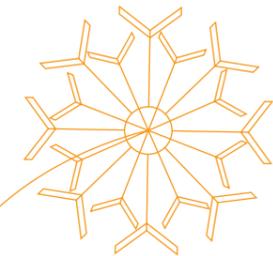
Nos plats sont présentés
sur la vaisselle de table RAK



FINGERFOOD FROID



Mignons salés



Canapés gourmands

*Petite tranche de pain,
souvent de mie, parfois grillé ou frit*
Canapé

sur laquelle on dépose différents mets pour réaliser
des hors-d'œuvre sous forme d'amuse-bouche

STICKS VÉGÉTARIENS

24 PIÈCES / 47,00€

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

CANAPÉS ESTIVAUX

24 PIÈCES / 51,00€

12 PIÈCES / 25,70€

- Saumon fumé et sa crème d'avocat ^{1,3,5,7}
- Cheddar affiné et mousse de moutarde au miel ^{1,7, végé}
- Jambon cuit italien aux herbes et caviar d'aubergine ^{1,7}
- Jambon cru au vinaigre balsamique, tomate séchée et triangle de parmesan ^{1,7}

CANAPÉS GOURMANDS

24 PIÈCES / 61,80€

12 PIÈCES / 30,90€

- Mousse de crevette rose, citron vert et coriandre ^{1,2,7}
- Pastrami de bœuf et son guacamole épicé ^{1,7}
- Jambon fumé de la Forêt Noire et sa légèreté d'asperge blanche ^{1,3,7}
- Brie de Meaux et sa crème truffée ^{1,3,7, végé}

PÂTÉ EN CROÛTE

12 PIÈCES / 22,80€

- 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 ^{1,6,11}
- Poke bowl saumon : riz à sushi, saumon, wakamé, fèves de soja, sauce soja ^{1,5,6,11}
- Poke bowl tofu tomate : boulgour, fèves de soja, concombre, courgette grillée, sauce soja ^{1,6,11, végé}

CUPCAKES SALÉS ESTIVAUX

16 PIÈCES / 47,80€

- Chorizo et coriandre ^{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}
- Chèvre au miel et pomme ^{1,3,7,12, végé}

MIGNONS SALÉS

16 PIÈCES / 51,00€

- Cupcake au chorizo et coriandre ^{1,3,7,10,12}
- Tartelette feta et chutney de mangue épicé ^{3,7, végé}
- Panna cotta courgette et tartare de tomates au basilic ^{1,3,7,10, végé}
- Opéra de saumon et asperge blanche et son caviar de moutarde ^{1,2,3,5,7,9,12}

FINGERFOOD CHAUD

TRIO DE MINI BURGERS

12 PIÈCES / 37,60€

- Steak de bœuf, sauce burger maison, cheddar et oignon caramélisé 1,3,7,9,10
- Cabillaud et sauce gribiche 1,3,5,7,9,10
- Falafel, crème de yaourt à la menthe 1,3,7, végé

STICKS D'ASPERGE BLANCHE

12 PIÈCES / 35,10€

- Sticks d'asperge blanche, crème à l'ail des ours

ARANCINI

TOMATE - MOZZARELLA

12 PIÈCES / 33,50€

- Arancini à la tomate et mozzarella au basilic

VOL-AU-VENT

20 PIÈCES / 40,00€

- Feuilleté pesto rouge-tomates séchées
- Feuilleté saumon-aneth
- Feuilleté poulet curry
- Feuilleté brie truffé
- Feuilleté comme une flamm' 1,2,3,7

LES CLASSIQUES

20 PIÈCES / 36,00€

- Gougère camembert-ail des ours
- Cake noisette-pesto
- Mini pâté au Riesling
- Quiche saumon fumé
- Croissant jambon 1,3,7,10

*Princesse des légumes du printemps,
appréciée des rois et des princes*

Asperge

Henri III en sert à ses favoris, et Louis XIV
l'exige sur sa table



Sticks d'asperge blanche

PAINS SURPRISE

RUSTIQUE 24 PIÈCES / 43,30€

- Poulet curry ^{1,3,9,10}
- Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses ^{1,7,12}
- Jambon cuit italien aux herbes ^{1,7}
- Rosette de Lyon ^{1,7,9}

NORDIQUE 32 PIÈCES / 67,90€

- Truite fumée et sa crème de fromage frais aux herbes ^{1,3,5,7}
- Rillettes de thon aux petits légumes ^{1,5,7}
- Saumon fumé, crème onctueuse d'avocat épicée ^{1,5,7}
- Mousse de crevettes roses et sa crème citronnée ^{1,2,7}

GOURMAND VÉGÉTARIEN 24 PIÈCES / 58,70€

- Crème de fromage de chèvre et cranberries ^{1,7}
- Tapenade de tomates confites
- Houmous de coriandre et citron avec patate douce grillée ¹
- Fromage frais aux fines herbes et à l'ail ¹

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

- Trio de poivrons, carotte, rettich, céleri vert, chou-fleur coloré, tomates cerise multicolores, radis rouge ^{3,7,9,10}
- Fromage ail et fines herbes et sauce cocktail

*Un pain peut en cacher
bien d'autres.*

Pain surprise

pain évidé de sa mie que l'on remplace
par des petits sandwichs garnis

PLATEAUX SANDWICHS

BRIOCHINES

100% végétariennes
12 PIÈCES / 32,90€
24 PIÈCES / 65,50€

- Tapenade d'asperge verte, œuf dur et oignons frits 1,3,7,8,11
- Tapenade de poivron rouge et légumes grillés, réduction balsamique 1,3,7,11
- Chèvre frais au miel et figue séchée 1,3,7,11
- Baby mozzarella, tomate confite et pesto vert 1,3,7,8,9

MINI CIABATTAS

20 PIÈCES / 57,00€

- Jambon cuit, emmental et radis rose 1,7,10
- Jambon cru du pays et copeaux de parmesan 1,7
- Salami et cornichons sauce moutarde 1,7,10
- Rillettes de thon aux petits légumes d'été 1,3,5,10

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 1,3,7,10
- Comté et abricot 1,3,7

TRIO DE MAURICETTES

18 PIÈCES / 45,00€

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

MINIS PAINS RUSTIQUES

16 PIÈCES / 39,60€

- Brie de Meaux et confit de figues 1,7
- Chèvre frais et poivrons grillés 1,7
- Taleggio et noix 1,7,8
- Camembert et chutney de mangue 1,7



PETITS TRADI-CÉRÉALES

20 PIÈCES / 56,00€

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

CLUB SANDWICHS

VEGAN LAYERS

16 PIÈCES / 57,60€

- Tofu pepperoni et tartare de tomate 10
- Déclinaison de légumes d'été : poivron grillé, aubergine et courgette verte
- Salade de légumes : oignon rouge, maïs, concombre, mayonnaise vegan, poivrons 10
- Duo d'avocat, betterave et graines de tournesol

SALADES INDIVIDUELLES

12 PERS. / 62,40€

- Salade de baby mozzarella et tomates cerises colorées au basilic 10
- Salade de pâtes à la betterave 1,3,7,9,10
- Salade de quinoa, feta et grenade 7
- Mesclun de salade et crudités et sa vinaigrette maison 3,7,10

*Le premier sandwich
était né !*

Un jour de 1762

son cuisinier eut l'idée de glisser une tranche de jambon entre deux tranches de pain et les présenta à John Montagu, quatrième comte de Sandwich. Celui-ci put manger sans se salir les doigts ni s'arrêter de jouer.



Trio de mauricettes



Buffet campagnard

BUFFETS FROIDS

LUXEMBOURG TASTY

(Minimum 4 personnes)
44,00 €/PERS. 1,3,5,7,9,10,12

- 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 au barbecue
- Salade de carottes à l'échalote et chou rouge
- Salade de pennette et betterave
- Mélange de salades du chef, vinaigrette blanche
- Pain, condiments et sauces d'accompagnement (moutarde, petits oignons, cornichons, mayonnaise)

CAMPAGNARD

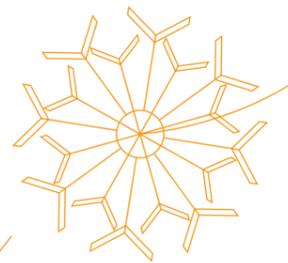
(Minimum 4 personnes)
44,00 €/PERS. 1,3,5,7,9,10,12

- Jambon aux herbes italien et asperges blanches cuites
- Duo de saumon : fumé et gravlax et ses condiments
- Roastbeef froid à la sauce moutarde aux herbes
- Tomate aux crevettes roses et aneth, œuf mimosa
- Salade de céleri et pommes vertes
- Salade de pommes de terre et lardons
- Mesclun de salade, vinaigrette blanche
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement (sauce raifort, gravlax, moutarde)

PRESTIGIEUX

(Minimum 4 personnes)
58,00 €/PERS. 1,3,5,6,7,10,11

- Tartelette mi-cuit de thon rouge, caviar d'aubergines et légumes printaniers
- Opéra de saumon fumé et mousse d'asperges blanches
- Tartare de daurade et pois chiches, cumin et citron vert
- Velouté froid de betterave et framboise à l'huile de noix
- Dodine de volaille aux morilles et asperges blanches
- Salade de quinoa et feta à la grenade
- Salade de tomates colorées et baby mozzarella au basilic
- Salade folle de légumes grillés d'été et copeaux de parmesan
- Pain, condiments et sauces d'accompagnement



*Ambiance conviviale
 garantie*
Le buffet
 permet aux convives de se servir
 à leur rythme...

PLATEAUX REPAS

SAVEUR DU PAYS

36,10€/PERS. 1,3,7,9,10

- Harmonie italienne de mozzarella et tomates au basilic
- Filet de poulet grillé et boulgour de petits légumes à la menthe
- Duo de fromages affinés et garnitures
- Tiramisu spéculoos

SAVEURS D'ASIE

40,20€/PERS. 1,3,6,7,8,11

- Scampis poêlés, nouilles de riz parfumées, carottes râpées croquantes, concombre frais et sa sauce soja-sésame
- Tataki de bœuf avec son riz coloré et sa sauce yaourt et menthe
- Duo de fromages affinés et garnitures
- Tartelette citron

SAVEUR VÉGÉTARIENNE

43,30€/PERS. 1,3,7,8,12, 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
- Perles du Japon

SAVEURS D'ÉTÉ

51,00€/PERS. 1,3,5,7,8,9,10,12

- Salade estivale de saumon fumé, pomme et sticks d'asperges à la crème d'ail des ours
- Aiguillette de poulet laqué et son quinoa fruité au pamplemousse, orange et mangue
- Duo de fromages affinés et garnitures
- Tartelette fraises

LAST MINUTE

AU CHOIX DU CHEF / 43,30€/PERS.

- Entrée, plat, fromage et dessert

Les saveurs de toute l'Asie dans une seule assiette **Saveurs mythiques**

Suivez les parfums de coriandre, basilic thaï, menthe, citronnelle et de l'aneth

**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.



ENTRÉES SUR PLAT

ENTRÉES SUR PLAT

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

- **PARIS-BREST / 17,00 €**
Paris-Brest revisité à la rilette de maquereau, salicorne, concombre et radis rose ^{1,3,5,7,10}
- **DUO DE SAUMON / 23,20 €**
Saumon fumé maison et gravlax, sauces raifort et gravlax maison, accompagné de mini blinis et de pain polaire ^{1,3,5,7,10}

En hommage de la course cycliste **Paris-Brest**

Pâte à choux croquante d'origine française, en forme toroïdale évoquant une roue de vélo. Sa garniture, pas nécessairement sucrée, peut réserver une surprise culinaire aussi étonnante qu'agréable.



POISSONS & VIANDES SUR PLAT

POISSONS SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

- **FILET DE BAR / 29,40 €**
Bar de ligne grillé, purée de pois à la menthe, fricassée de légumes d'été et sa sauce citronnée ^{1,2,3,4,5,6,7,9,10,12}
- **PAVÉ DE SAUMON / 30,10 €**
Pavé de saumon rôti, méli-mélo d'asperges blanches et vertes, riz parfumé et sa sauce au beurre blanc ^{1,2,3,4,5,6,7,9,10,12}

VIANDES SUR PLAT

(Minimum 4 personnes. Prix par pers.)

- **MAGRET DE CANARD CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / 27,60 €**
Magret de canard cuisson basse température, jus au vinaigre balsamique et framboise, duo de tagliatelles, légumes d'été colorés ^{1,3,7,9,10,12}
- **MIGNON DE VEAU RÔTI ET LAQUÉ / 30,40 €**
Mignon de veau rôti, jus au romarin, purée de pommes de terre à l'ail et au persil, légumes d'été colorés ^{1,3,7,9,10,12}

Les envies des convives

Terre et mer

Le chef se fait un plaisir de confronter ou d'allier les produits provenant de la terre et de l'océan, en fonction des envies des convives



Filet de bar et mignon de veau

CHARCUTERIE & FROMAGES



PLATEAUX DE CHARCUTERIES

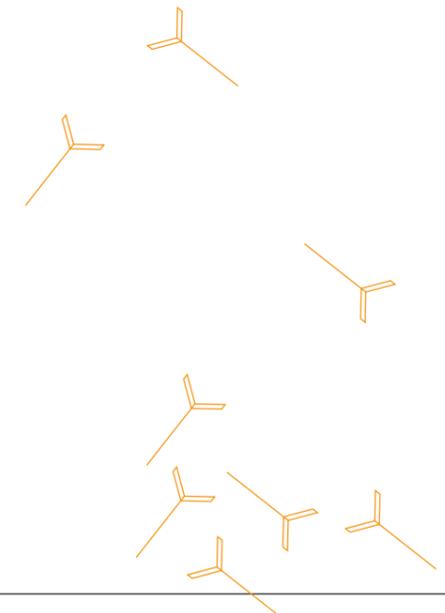
- **ITALIE APÉRITIF (DE 4 À 6 PERS.) / 68€**
Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses, porchetta au fenouil, jambon cuit italien aux herbes, coppa, salami sicilien, petits pains, condiments et beurre Rose, grissini artisanaux ^{1,3,7,12}
- **PETIT BOUCHON APÉRITIF / 75,80€**
Jambon cru du pays, jambon cuit aux herbes, pâté de campagne, saucisson sec, rosette de Lyon, petits pains, condiments et beurre Rose, moutarde de Dijon ^{1,7,12}

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
- **MIXED FINGERFOOD**
4 PERS. - 200 GR PAR PERS. / 89,00€
5 variétés de fromage, 5 variétés de charcuterie

*Comment voulez-vous gouverner
un pays où il existe
246 variétés
de fromage ?*

*s'exclamait le Général de Gaulle -
chez Kaempff-Kohler vous pouvez en découvrir
une grande majorité*



PÂTISSERIES MIGNONS, MACARONS

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

- Tartelette framboise litchi rose
- Financier vanille-myrtille
- Chou pistache
- Mousse exotique gingembre
- Tartelette framboise
- Mignon chocolat
- Tartelette citron meringuée
- Truffle cake
- Dacquois
- Opéra yuzu

MACARONS ^{1,3,7,8} 15 PIÈCES / 30,50€

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

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

- **Tourbillon abricot / 7,20€**
Mousse vanille, biscuit pain de Gènes, confit abricot-passion, vanille et fleur de sel ^{1,3,7,8}
- **Éclair / 4,50€**
Pâte à choux, crème pâtissière vanille, café ou chocolat ^{3,7}
- **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 / 6,50€**
Baba au rhum maison imbibé au rhum Saint James ambré surmonté de crème chantilly mascarpone et vanille de Madagascar ^{1,3,7,12}
- **Framboisier pistache / 7,20€**
Biscuit moelleux pistache, confit et crémeux framboise, croustillant pistache, mousse légère pistache ^{1,3,7,8}
- **Truffle cake / 5,80€**
Biscuit au chocolat sans gluten garni d'une ganache chocolat pur Madagascar ^{3,7,8}
- **Noix de Koko / 9,20€**
Mousse noix de coco, confit ananas, baba exotique ^{1,3,7,8}
- **Dacquois / 5,80€**
Fond de dacquoise fourré de crème au beurre pralinée à l'ancienne ^{1,3,7,8}



Framboisier pistache



Pâtisseries mignons



Noix de Koko

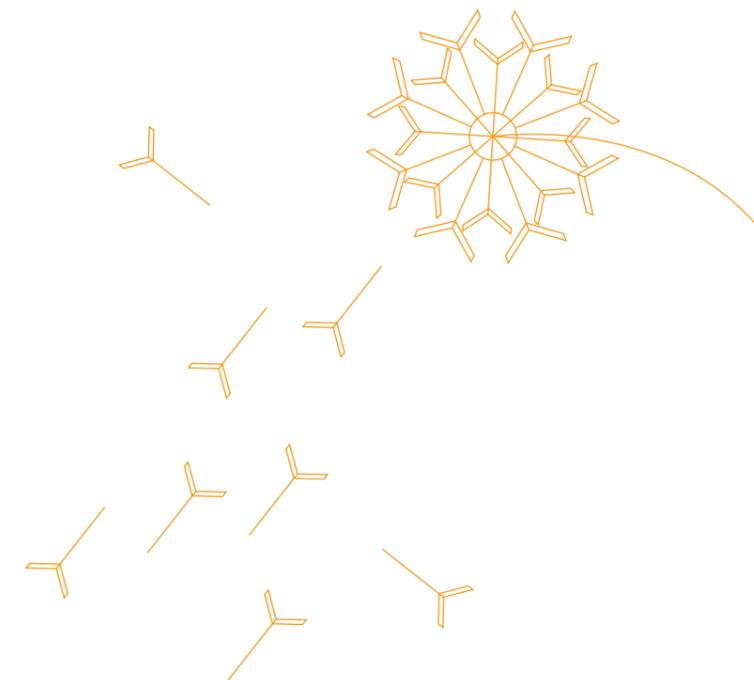
Nos pâtissiers ont créé
Noix de Koko
une illusion artistique visuelle
qui surprend
et amuse les convives



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. / 26,00 €
6 PERS. / 39,00 €
8 PERS. / 52,00 €
- **Truffle cake** ^{3,7,8}
Biscuit au chocolat garni d'une ganache
chocolat pur Madagascar
4 PERS. / 24,20 €
6 PERS. / 35,80 €
8 PERS. / 47,40 €
- **Framboisier pistache** ^{1,3,7,8}
Biscuit moelleux pistache, confit
et crémeux framboise, croustillant pistache,
mousse légère pistache
4 PERS. / 27,00 €
6 PERS. / 40,50 €
8 PERS. / 54,00 €



Entre deux plats

Entremets

Plat servi entre deux autres plats,
d'où son nom.

Au fil du temps, il est devenu
de plus en plus sucré.
Au XIXe siècle il remplace parfois
le dessert
sous forme de flan
ou crème.

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

ENTREMETS GLACÉS

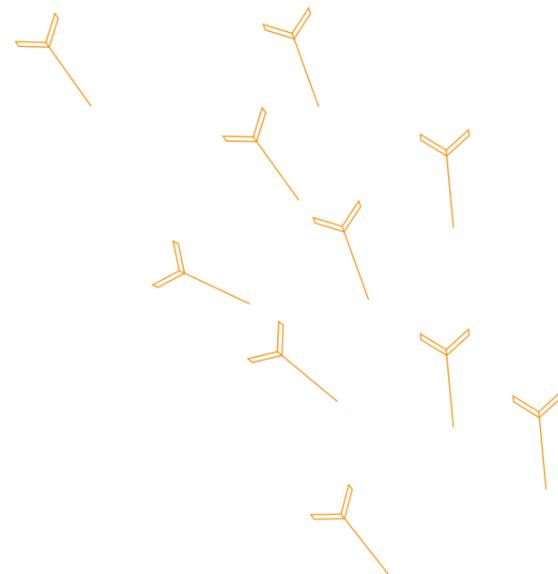
- **Vacherin framboise ou fraises** ^{3,7}
Glace à la vanille, sorbet fraises ou framboises et fond de meringue ^{3,7}
6,20€ PAR PERS.
- **Croquant glacé** ^{3,7,8}
(À partir de 6 personnes)
Assortiment de glaces et sorbets maison
3 BOULES PAR PERS. / 8,20€
- **Symphonie gourmande**
(Taille unique 8 personnes)
Sorbet plein fruit citron vert, glace vanille de Madagascar, sorbet mangue, meringue agrumes
48,80€
- **Macarons givrés** ^{3,7,8}
(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€

*Des valeurs sûres qui apportent
de la légèreté, de l'originalité
et parfois de l'exotisme*

Glaces et sorbets

Ajouter une glace ou un sorbet à une assiette,
c'est lui apporter un côté encore plus gourmand,
de la couleur, du peps et du relief.

www.atlanterra.fr



CORBEILLES CADEAUX

PETITE ATTENTION

35,00 €

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

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
- Mini meringues sachet 100g
- Confiture maison 200ml

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



*Offrir un cadeau
gourmand esthétique*
Un cadeau gourmand

une véritable invitation à la découverte
de nouvelles saveurs, de mets inédits,
de la convivialité et du partage

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

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

Plateaux last minute :
la veille avant 12h30

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

KAEMPPF-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