



ENJOY
TIMELESS TASTE



CARTE
des fêtes
de fin d'année
2024



SOMMAIRE

MENUS DE NOËL	P. 5
MIGNARDISES SALÉES	P. 6
ENTRÉES, VELOUTÉS ET SOUPES	P. 8
CÔTÉ MER	P. 10
CÔTÉ TERRE, GIBIER	P. 13
BUFFETS DE NOËL	P. 14
FROMAGES ET CHARCUTERIES	P. 17
BÛCHES	P. 18
ENTREMETS GLACÉS	P. 21
MIGNARDISES ET PÂTISSERIES	P. 22
IDÉES CADEAUX	P. 25
INFORMATIONS PRATIQUES	P. 26

LA FÊTE EST DÉJÀ DÉBUTÉE



Tournedos de biche

MENUS DE NOËL

MENU WINTER FEELING

(Minimum 2 pers.)

45 € / PERS.

- Feuilleté de fromage ^{1,7}
- Bûchette de saumon fumé et aneth, insert de gel de betterave et kumquat ^{1,3,5,7,12}
- Suprême de chapon au vin jaune et morilles, gratin de pommes de terre et potiron, petit pois croquants ^{1,7,9,12}
- Bûchette individuelle de Noël au beurre ^{1,7}
remplacée par le calendrier du Nouvel An à partir du 27/12/2024 jusqu'au 31/12/2024

Menu en vente du 16/12 au 31/12 uniquement

MENU WINTER CLASSIC

(Minimum 4 pers.)

58,50 € / PERS.

- Mise en bouche
- Pâté au Riesling 3 /pers. ^{1,3,7,9,12}
- Duo de saumon maison (Fumé, au naturel et en gravlax) pain polaire, mini blinis, sauce au miel et aneth, crème de raifort ^{1,3,5,7,9,10}
- Traditionnelle dinde de Noël farcie aux marrons, purée de patate douce, méli-mélo de légumes rôtis (Panaïs, butternut, haricots verts à l'ail) ^{1,3,7,9,12}

Jusqu'au 24/12/2024

Pour le Nouvel An

- Traditionnel filet de bœuf en croûte, sauce truffe, gratin de pommes de terre fondantes, légumes rôtis d'hiver ^{1,3,4,7,9,12}

Le filet de bœuf remplace la dinde farcie à partir du 27 décembre

- Bûchette individuelle de Noël au beurre (Vanille ^{1,7} ou mocca ^{1,7} ou Grand Marnier ^{1,7,12})
remplacée par le calendrier du Nouvel An à partir du 27/12/2024 jusqu'au 31/12/2024

Menu en vente du 16/12 au 31/12 uniquement

MENU WINTER ROYAL

(Minimum 2 pers.)

68 € / PERS.

- Mise en bouche
 - Mini vol-au-vent 3/pers ^{1,2,3,7}
 - Velouté de volaille aux fines herbes, poêlée de shiitake et sa crème de parmesan à l'ail ^{1,3,7,9}
 - Foie gras de canard maison, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Riesling ^{1,3,7,9,12}
- ou
- Paris-Brest salé au thon rouge, crème d'avocat et fromage frais aux fines herbes ^{1,3,5,7,12}

- Traditionnel mignon de veau, sauce mousseuse aux girolles, purée de pommes de terre à l'ail et persil, déclinaison de mini légumes colorés ^{1,7,9}
- ou
- Tournedos de filet de biche, sauce vin rouge, purée de céleri rave à l'huile de truffe et ses échalotes confites ^{1,3,7,9,12}

Choix entre les 2 entrées froides et choix entre les 2 plats chauds)

En vente à partir du 16/12/2024 au 31/12/2024

- Bûchette individuelle de Noël à la mousse ^{1,7,8}
remplacée par le calendrier du Nouvel An à partir du 27/12/2024 jusqu'au 31/12/2024

Menu en vente du 16/12 au 31/12 uniquement

MIGNARDISES SALÉES

CANAPÉS HIVERNAUX 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

PÂTÉ EN CROÛTE 12 PIÈCES / 21€

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

FRAÎCHEURS SALÉES 16 PIÈCES / 49,50€

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

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

BOUCHÉES CHAUDES CLASSIQUES 20 PIÈCES / 34,50€

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

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 tahini 1,3,7 végé

CROMESQUIS JOUÉ DE BOEUF ET FOIE GRAS 12 PIÈCES / 45,60€

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

PARIS-BREST SALÉ AU THON ROUGE 4 PERS. / 30,40€

- Paris-Brest salé au thon rouge, crème d'avocat et fromage frais aux fines herbes 1,3,5,7,12

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

PAIN 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

*Plat emblématique du patrimoine
culinaire luxembourgeois*
**Pâté au Riesling
(«Rieslingspaschtéit»)**

Créé en 1928 par le fondateur
de la maison Kaempff-Kohler,
Pierre Kaempff, pour accompagner
sa collation conviviale
d'après-travail



Paris-Brest salé



Trio de mini burgers



Velouté de cèpes



Gâteau en forme de roue de bicyclette
version sucrée ou salée
Le Paris-Brest
Créé en 1910 par Louis Durand,
pâtissier de Maisons-Laffitte
à la demande de l'organisateur de la course
cycliste Paris-Brest

Paris-Brest salé



ENTRÉES, VELOUTÉS & SOUPES

ENTRÉES FROIDES INDIVIDUELLES

- **Demi homard à la parisienne** ^{1,3,9,10,12}
37,50 €
- **Globe de panna cotta au porto** et sa poêlée de champignons bœuf snacké, sauce moutarde et miel ^{1,3,7,9,10}
10,80 €
- **Baron de saumon** et son cocktail de légumes à l'œuf de caille ^{1,3,5,9,10,11,12}
10,50 €
- **Mousse de potiron à la fleur d'oranger**, feta et sa gelée de pomme verte, biscuit à la carotte et aux agrumes ^{1,3,7,8}
9,80 €
- **Buchette de saumon fumé et aneth**, insert de gel de betterave et kumquat ^{1,3,5,7,12}
9,50 €
- **Paris-Brest salé au thon rouge**, crème d'avocat et fromage frais aux fines herbes ^{1,3,5,7,12}
8,50 €

ENTRÉES FROIDES SUR PLAT (Minimum 4 pers.)

- **Foie gras de canard maison**, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Riesling ^{1,3,7,9,12}
18,60 € / PERS.
- **Duo de foie gras de canard et d'oie maison**, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Riesling ^{1,3,7,9,13}
19,80 € / PERS.
- **Trilogie de saumon** (Fumé, gravlax, à la betterave), pain polaire, mini blinis, sauces gravlax et raifort ^{1,3,5,7,9,10}
22,60 € / PERS.

ENTRÉES CHAUDES INDIVIDUELLES

- **Demi homard façon thermidor** ^{1,2,7,10,12}
37,50 €
- **Coquilles St Jacques gratinées** ^{1,2,3,7,9,12}
15,40 €
- **Raviole de foie gras 3 pièces** et son consommé de bœuf aux petits légumes racines ^{1,3,7,9,12}
12,40 €
- **Douzaine d'escargots maison** ^{7,12}
13,90 €
- **Feuilletage royal de champignons des bois à l'ail et fines herbes** ^{1,3,7,9}
9,20 €
- **Profiteroles de foie gras**, sauce truffe (3 pièces) ^{1,2,7,9,12}
10,80 €

VELOUTÉS ET SOUPES (Minimum 2 pers.)

- **Bisque de homard**, profiteroles et crème fraîche citronnée ^{1,3,7,9}
8,40 €
- **Velouté de volaille aux fines herbes**, poêlée de shiitake et sa crème de parmesan à l'ail ^{1,3,7,9}
7,50 €
- **Velouté de cèpes**, crème d'Isigny truffée et concassé de noisettes ^{1,7,8,9}
8,40 €

CÔTÉ MER

CÔTÉ MER INDIVIDUEL

- **Filet de loup de mer en croûte de sésame**, purée de patate douce au gingembre, émulsion au citron et coriandre, légumes rôtis d'hiver ^{1,2,3,5,7,12}
25,70€
- **Aiguillette de St Pierre**, sauce lait de coco et citronnelle, carottes confites aux épices, riz au curcuma ^{1,5,7,12}
29,50€

CÔTÉ MER GROUPE

(Minimum 4 pers.)

- **Filet de loup de mer en croûte de sésame**, purée de patate douce au gingembre, émulsion au citron et coriandre, légumes rôtis d'hiver ^{1,2,3,5,7,12}
25,70€ / PERS.
- **Médailillon de filet de sole garni aux épinards** et mousse de saumon aux crevettes, crème à l'estragon, pommes duchesse ^{1,2,3,5,7,12}
32,50€ / PERS.
- **Aiguillette de St Pierre**, sauce lait de coco et citronnelle, carottes confites aux épices, riz au curcuma ^{1,5,7,12}
29,50€ / PERS.
- **Gratin de fruits de mer** (scampis, lotte, saumon, sole garnie, fruits de mer), sauce normande, pommes duchesse ^{1,2,3,5,7,12}
31€ / PERS.

Produits de la mer
**Une richesse de saveurs
et de textures**
Trésors de nos océans conteurs d'histoires
de vagues et de marées...



Aiguillettes de St Pierre



Magret de canard des Landes

CÔTÉ TERRE, GIBIER

CÔTÉ TERRE INDIVIDUEL

- **Traditionnel mignon de veau**, sauce mousseuse aux girolles, purée de pommes de terre à l'ail et persil, déclinaison de mini légumes colorés ^{1,7,9}
29,50€
- **Suprême de chapon au vin jaune et morilles**, gratin pommes de terre et butternut, petits pois croquants ^{1,7,9,12}
27,80€
- **Tournedos de filet de biche**, sauce au vin rouge, purée de céleri rave à l'huile de truffe, échalotes confites ^{1,3,7,9,12}
32,50€
- **Traditionnel filet de bœuf en croûte**, sauce truffe, gratin de pommes de terre fondantes, légumes rôtis d'hiver ^{1,3,4,7,9,12}
29,50€
- **Magret de canard des Landes cuit en basse température**, mousseline de panais et pommes de terre infusées au thym, betterave confite au vinaigre balsamique et miel ^{1,3,4,7,9,12}
26,80€
- **Blésotto de petits légumes au cidre de glace**, steak de céleri à la sauce wafu et betterave confite ^{1,6,7,9,10,11,12 végé}
26,40€

*La fin d'année
aux couleurs chatoyantes annonce
les plats de gibier*
saveurs authentiques du terroir, un moment convivial
autour de la table de fête

CÔTÉ TERRE GROUPE

(Minimum 4 pers.)

- **Suprême de chapon au vin jaune et morilles**, gratin pommes de terre et butternut, petits pois croquants ^{1,7,9,12}
27,80€ / PERS.
- **Traditionnel mignon de veau**, sauce mousseuse aux girolles, purée de pommes de terre à l'ail et persil, déclinaison de mini légumes colorés ^{1,7,9}
29,50€ / PERS.
- **Traditionnel filet de bœuf en croûte**, sauce truffe, gratin de pommes de terre fondantes, légumes rôtis d'hiver ^{1,3,4,7,9,12}
29,50€ / PERS.
- **Traditionnelle dinde de Noël farcie aux marrons**, purée de patate douce, méli-mélo de légumes rôtis (Panaïs, butternut, haricots verts à l'ail) ^{1,3,7,9,12}
26,80€ / PERS.
Disponible du 20 au 24 décembre uniquement

LE GIBIER

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

BUFFETS DE NOËL

BUFFET LUXEMBOURG

TASTY ^{1,3,5,7,9,10,12}

(Minimum 4 pers.)

39,90 € / PERS.

- Cannelloni de truite saumonée fumée et fromage frais à l'aneth
- Terrine de campagne maison et son confit d'oignons
- Verrine de Feierstengszalot maison
- Pâté au Riesling maison
- Jambon cru de 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)

BUFFET PRESTIGIEUX ^{1,3,5,6,7,10,11}

(Minimum 4 pers.)

55,40 € / PERS.

- Tartelette mi-cuit de thon rouge, mousseline wasabi et sa salade de chicons 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 pommes de terre à l'huile de truffe et aux graines de courge
- Salade butternut rôti, quinoa et feta à la grenade
- Salade de lentilles vertes, carottes rôties au cumin
- Salade folle de tomates séchées et copeaux de parmesan
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement

*De toutes les passions, la seule vraiment
respectable me paraît être
la gourmandise*

Guy de Maupassant dans
« Amoureux et primeurs »



FROMAGES & CHARCUTERIES

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Sur le pouce ^{1,3,7}

POUR 4-6 PERS. / 66 €

- 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

FROMAGES

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

Un pain tourte maison offert pour chaque plateau de fromage

AUTOUR DE LA TRUFFE

- Miel de truffe, Brie truffé maison, Vaudoise truffée, Brebitruffe, Koch Truffalo.

4 PERS. / 61 €

6 PERS. / 91 €

DÉCOUVERTE

- 2 chèvres, 1 bleu, 1 fromage pâte dure, 1 fromage pâte molle

4 PERS. / 53 €

6 PERS. / 79 €

FANTAISIE

- Sorésien, Régat cranberries, triplerousse, Manchego Romarin, Shropshire Blue

4 PERS. / 53 €

6 PERS. / 79 €

MOITIÉ-MOITIÉ

(Brebis - Chèvre)

- Ardhalou au foin, Tome de chèvre, Brebrousse, Sainte-Maure, La Tur, Bleu de Chèvre

4 PERS. / 55 €

6 PERS. / 82 €

PLATEAU RACLETTE L'AUTHENTIQUE

(Dressée sur plateau)

- Assortiment 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

(Dressée 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 €



Autour de la truffe

BÛCHES

BÛCHES MOUSSE

- **Cœur de Framboise** ^{1,3,7,8}
Mousse framboise & crémeux citron sur une dacquoise amande
5/6 PERS. / 36,90€
- **Tentation chocolats** ^{3,7,8}
Biscuit au cacao & mousse allégée aux chocolat noir, lait & blanc
5/6 PERS. / 36,90€
- **Carrot Cake** ^{1,3,7}
Crémeux praliné pécan, ganache montée vanille de Madagascar, croustillant spéculoos
5/6 PERS. / 39,90€
- **Forêt Noire** ^{3,7,8}
Biscuit au cacao, confit de cerises Amarena et griottes, mousse chocolat noir 70%, ganache montée vanille de Madagascar et croustillant feuillantine
6 PERS. / 39,80€
- **Saveur exotique** ^{1,3,7,8}
Biscuit Joconde cacao, confit de passion, cubes de mangue, vanille, citron vert, mousse chocolat lait grand cru 43%, Crémeux de namelaka, noix de coco
6 PERS. / 39,90€

BÛCHE CRÈME AU BEURRE

- **Biscuit roulé** avec de la crème au beurre allégée aux parfums suivants: vanille ^{1,7}, café ^{1,7}, chocolat ^{1,7} ou Grand Marnier ^{1,7,12}
TAILLE UNIQUE 5/6 PERS. / 35,80€

Gâteau qui termine le repas de Noël
Bûche de Noël
Tradition culinaire, attestée depuis le Moyen-Âge, qui reproduit un rite lié à la célébration du solstice d'hiver



Bûche Tentation chocolat



Bûche Forêt Noire

ENTREMETS GLACÉS

ENTREMETS GLACÉS ^{3,7,12}

- **Vacherin framboise**
Glace à la vanille, sorbet framboise
et fond de meringue
6 PERS. / 36 €
- **Sapin nougatine**
Assortiment de glaces et sorbets maison
7 PERS. / 52,50 €
- **Traineau glacé**
Assortiment de glaces et sorbets maison,
traîneau en chocolat noir 70%
6 PERS. / 45 €
- **Délices des îles**
Sorbet exotique, crème glacée vanille bio
de Madagascar, sorbet fraise
TAILLE UNIQUE 8 PERS. / 48,80 €
- **Macaron givré**
Macaron garni de crème glacée et sorbet maison
(Passion, framboise, chocolat, pistache, citron)
3 PIÈCES / 6,50 € / PIÈCE
- **Dacquois glacé**
Crème glacée praliné à l'ancienne,
biscuit dacquoise
6 PERS. / 38 €

*L'entremets désigne un mets
chaud ou froid de type crème prise,
flan ou glace.*

L'entremets

Le gâteau, le cake et la tarte entrent eux
dans la famille des desserts
(alementarium.org)



Traineau glacé

MIGNARDISES & PÂTISSERIES

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 orange 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 maison
- Chocolat grand cru
- Réglisse d'Alkmaar
- Pistache de Sicile
- Framboise Meeker
- Passion République Dominicaine
- Caramel beurre salé
- Quetsche
- Cassis de Bourgogne

VERRINES GLACÉES ^{3,7,12} 1 PIÈCE / 3,20€

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

GALETTE FRANGIPANE ^{1,7,8,12}

4 PERS. – 18CM
6 PERS. – 20CM

GALETTE POMMES ^{1,7}

4 PERS. – 18CM
6 PERS. – 20CM

Les galettes sont disponibles à partir du 28.12

*Nous avons glissé 10 fèves gagnantes
dans les galettes*
Concours
Prix:
Flèche Jaune Destination Luxembourg /
Champagne Veuve Clicquot /
Un coffret de feuilletés salés



Galettes frangipane et pomme

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
- Boîte pralines Kaempff-Kohler 250g

CORBEILLE TERROIR 133,90 €

- Gewürtztraminer Kaempff-Kohler 0,75l,
- Pinot noir Kaempff-Kohler 0,75l,
- Terrine rillettes d'oie Artzner 180g,
- Terrine strasbourgeoise Artzner 180g,
- Huile d'olive Estoublon 0,20l,
- Vinaigre estoublon 0,20l,
- Olives vertes Estoublon 380g, miel 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 !*

INFORMATIONS PRATIQUES

Les photos sont non contractuelles et à titre indicatif.

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.

Conseils de chauffe :

Les pièces chaudes sont à réchauffer par vos soins. Les consignes vous sont transmises avec votre commande et sont aussi disponibles sur notre site internet.

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





INFORMATIONS GÉNÉRALES

DÉLAIS DE COMMANDE

Commandes de Noël :

jusqu'au 20.12. avant 18.00 heures

Commandes du Nouvel An :

jusqu'au 28.12. avant 18.00 heures

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/

HORAIRES SPÉCIAUX DES BOUTIQUES

Centre-ville

Du lundi au vendredi de 8.30 à 18.30 heures

Le samedi de 8.00 à 18.30 heures

Horaires spéciaux :

Les dimanches 8.12, 15.12 et 22.12 de 11.00 à 18.00 heures

Le 24.12 et le 31.12 de 8.00 à 16.00 heures

La fromagerie

Les lu-ma-je-ve : de 10.00 – 18.30 heures

Le mercredi de 9.00 – 18.30 heures

Le samedi de 8.00 – 18.30 heures

Horaires spéciaux :

Le 24.12 et le 31.12 de 8.00 – 16.00 heures

Niederanven

Du lundi au samedi : de 9.00 – 17.00 heures

Horaires spéciaux :

Du 18.12. au 23.12 : de 9.00 – 18.00 heures

Le 24.12 et le 31.12 de 8.00 – 16.00 heures

BREAKK

Du lundi au vendredi : de 7.00 à 19.00 heures

CONTACT

Tel : 352 47 47 47 1

Email : catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu

Nos plats sont présentés
sur la vaisselle de table RAK



Photographie : Éléonore Arnold

Design : Monogram | Denis Devaux