

CARTE

Pâques

2025



ENJOY
TIMELESS TASTE



SOMMAIRE

FINGERFOOD & PLAISIRS À PARTAGER	P. 4-5
SOUPES & ENTRÉES	P. 6-7
MENU & ACCOMPAGNEMENTS	P. 8-9
BUFFETS FROIDS	P. 10-11
CÔTÉ TERRE & CÔTÉ MER	P. 12-13
DESSERTS & MIGNARDISES	P. 14-15
ALLERGÈNES, INFORMATIONS PRATIQUES	P. 16-17

ENJOY
TIMELESS
TASTE

FINGERFOOD & PLAISIRS À PARTAGER

CANAPÉS ESTIVAUX 12 PIÈCES / 25,70€

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

MIGNONS SALÉS 16 PIÈCES / 51,00€

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

MINI PÂTÉS EN CROÛTE 12 PIÈCES / 22,80€

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

BOUCHÉES CHAUDES* 20 PIÈCES / 36,00€

- Gougère camembert-ail des ours 1,3,7,10, végétal
- Cake noisette-pesto 1,3,7,8,10, végétal
- Mini pâté au Riesling 1,3,7,10
- Quiche saumon fumé 1,3,5,7,10
- Croissant au jambon 1,3,7,10

VOL-AU-VENT* 20 PIÈCES / 40,00€

- Feuilleté pesto rouge-tomate séchée 1,3,7, végétal
- Feuilleté saumon-aneth 1,3,5,7
- Feuilleté poulet-curry 1,3,7
- Feuilleté brie truffé 1,3,7, végétal
- Feuilleté comme une flamm’ 1,3,7

TRIO DE MINI BURGERS* 12 PIÈCES / 37,60€

- Steak de bœuf, sauce burger maison, cheddar et oignons caramélisés 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, végétal

PAIN 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

DIPS DE CRUDITÉS PRINTANIÈRES +6 PERS. / 28,00€

- Trio poivron, carotte, radis blanc, concombre, céleri vert, chou-fleur coloré, tomate cerise multicolore, radis rouge
- Fromage blanc ail & fines herbes et sauce cocktail 3,7,9,10, végétal

**Les pièces chaudes sont
à réchauffer par vos soins*
Retrouvez nos conseils
de réchauffe sur notre site internet
<https://kaempff-kohler.lu/cartes/>



Mini pâtés en croûte

Trio de mini burgers



Canapés (photo non contractuelle)



Paris-Brest revisité (individuel)

SOUPES & ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES INDIVIDUELLES

- Demi homard à la parisienne ^{2,3,9,10,12}
PRIX DU JOUR
- Finger de petits pois au prosciutto et fromage frais sur une génoise salée au basilic et parmesan ^{1,3,7}
8,10€/PERS.
- Paris-Brest revisité à la rillette de maquereaux, salicorne, concombre et radis rose ^{1,3,5,7,9,10}
9,50€/PERS.
- Opéra de saumon fumé et mousse d'asperges blanches au caviar de moutarde ^{1,2,3,5,7,9,10}
9,20€/PERS.

ENTRÉES FROIDES SUR PLAT

(Minimum 4 personnes)

- Foie gras de canard maison, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Rielsing ^{1,3,7,9,12}
18,60€/PERS.
- Trilogie de saumon (fumé, gravlax, à la betterave) pain polaire, mini blinis et ses sauces gravlax et raifort ^{1,3,5,7,9,10}
22,60€/PERS.
- Duo de saumon (fumé et gravlax, pain suédois, mini blinis et ses condiments) ^{1,3,5,7,9,10}
22,50€/PERS.
- Paris-Brest revisité à la rillette de maquereaux, salicorne, concombre et radis rose ^{1,3,5,7,9,10}
30,40€/4 PERS.

ENTRÉES CHAUDES INDIVIDUELLES*

- Demi homard façon thermidor ^{1,2,7,10,12}
PRIX DU JOUR
- Coquilles Saint Jacques gratinées ^{1,2,3,7,9,12}
15,40€/PERS.
- Douzaine d'escargots ^{1,3,7,9}
13,90€/PERS.
- Aumônière de crêpe à l'ail des ours et suprême de poulet jaune ^{1,3,7,9,10}
10,50€/PERS.
- Raviole de chair de crabe aux petits légumes et son velouté d'asperges blanches à l'huile fumée ^{1,2,3,7}
11,80€/PERS.
- Plaisir croquant d'asperges blanches et vertes au parfum de truffe ^{1,3,7,9, végé}
10,80€/PERS.

SOUPES*

(À partir de 2 personnes, 25cl/pers.)

- Bisque de homard, profiteroles, crème fraîche citronnée ^{1,2,4,7,9,12}
8,40€/PERS.
- Velouté d'asperges blanches, crème de safran et lard fumé séché ^{1,7}
8,30€/PERS.

**Les entrées chaudes sont à réchauffer par vos soins.*

Retrouvez nos conseils

de réchauffe sur notre site internet
<https://kaempff-kohler.lu/cartes/>

MENU & ACCOMPAGNEMENTS

MENU DE PÂQUES

57,00€/PERS.

- ENTRÉE**
- Paris-Brest revisité à la rillette de maquereaux, salicorne, concombre et radis rose 1,5,6,7,9,11,12
- PLAT (AU CHOIX)**
- Carré d'agneau pascal au foin, jus corsé au porto, millefeuille de pommes de terre nouvelles et ses asperges croquantes 1,7,12
 - Médailon de veau basse température aromatisé à la sauge et citron, purée de cœur d'artichaut à l'huile de noix, légumes glacés du premier rayon de soleil et sa crème moutardée légèrement citronnée 1,7,8,9,12
 - Traditionnel saumon en croûte maison et sa sauce au Noilly Prat, stick de riz noir d'Italie, méli-mélo de légumes de Pâques 1,3,5,7,12

- DESSERT**
- Douceur vanillée : biscuit madeleine, mousse et crème brûlée vanille de Madagascar, caramel mou, crumble d'amandes 1,3,7,8

PLATEAU DE FROMAGES

4 PERS. / 40€ 1,3,7

- Crottin miel de truffe
- Barisien
- Petit Gaudry
- Fourme d'Ambert
- 8 Blumen
- Comté d'exception

PAINS

- Multicorn Triangle 4€
- Multi-céréales 4,80€
- Baguette artisanale 2,50€
- Tourte à l'ancienne 4,80€
- Raisins-noisettes 5€



Douceur vanillée



Buffet prestigieux

BUFFETS FROIDS

LUXEMBOURG TASTY

44,00€/PERS. 1-3-5-7-9-10-12

- Verrine de Feiertagszalot maison
- Cannelloni de truite saumonée et fromage frais à l'aneth
- Pâté au Riesling maison
- Jambon cru marque nationale
- Jambon cuit au barbecue
- Salade de carottes à l'échalote et chou rouge
- Salade de pennette et betterave
- Mélange de salades du chef à la vinaigrette blanche
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement (moutarde, petits oignons, cornichons, mayonnaise)

PRESTIGIEUX

58,00€/PERS. 1,3,5,6,7,10,11,12

- Tartelette mi-cuit de thon rouge, caviar d'aubergine et légumes printaniers
- Opéra de saumon fumé et sa mousse d'asperges blanches
- 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
- 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

CÔTÉ TERRE

CÔTÉ TERRE INDIVIDUEL

- Dodine de volaille aux morilles et asperges blanches, crème de volaille parfumée à la truffe, petits légumes et gratin dauphinois à l'ail des ours ^{1,7,9,12}
27,30€/PERS.
- Médaillon de veau basse température aromatisé à la sauge et citron, purée de cœur d'artichaut à l'huile de noix, légumes glacés du premier rayon de soleil et sa crème moutardée légèrement citronnée ^{1,7,8,9,12}
30,50€/PERS.
- Carré d'agneau pascal au foin, jus corsé au porto, millefeuille de pommes de terre nouvelles et ses asperges croquantes ^{1,7,12}
32,50€/PERS.
- Betterave en folie : risotto au jus de betterave, déclinaison de betterave en différentes textures au pecorino ^{1,3,4,7,9,12, végétarien}
26,50€/PERS.

CÔTÉ MER

CÔTÉ MER INDIVIDUEL

- Aiguillette de Saint Pierre, sauce citronnelle, carottes colorées, riz parfumé au paprika ^{1,5,7,12}
29,50€/PERS.
- Traditionnel saumon en croûte maison et sa sauce au Noilly Prat, stick de riz noir d'Italie, méli-mélo de légumes de Pâques ^{1,3,5,7,12}
28,50€/PERS.

CÔTÉ MER

(Minimum 4 personnes)

- Gratin de fruits de mer : scampis, bar, saumon, sole garnie, fruits de mer, sauce normande, pommes duchesse ^{1,2,3,5,7,12}
31,00€/PERS.



Carré d'agneau pascal



Entremets de Pâques (douceur vanillée)

DESSERTS & MIGNARDISES

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€

DESSERT CRÉATION

- **Entremets de Pâques** ^{1,3,7,8}
Douceur vanillée : biscuit madeleine, mousse et crème brûlée vanille de Madagascar, caramel mou
8 PERS. / 56,00€

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 ^{3,7,8} 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

NIDS DE PÂQUES

- Nid crème au beurre vanille ^{1,3,7,8}
INDIV. / 6,20€
- Nid crème au beurre mocha ^{1,3,7,8}
INDIV. / 6,20€
- Nid cœur de framboise ^{1,3,7,8}
INDIV. / 6,00€
- Nid tentation chocolat ^{1,3,7,8}
INDIV. / 6,00€

ALLERGÈNES, INFORMATIONS PRATIQUES

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DÉLAIS DE COMMANDE

Carte valable pour des commandes entre le 16 et le 19 avril uniquement.

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 I 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. Sulfites
13. Lupin

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

