

CARTE TEMPORAIRE
DISPONIBLE DU 27 AU 30 MARS



www.kaempff-kohler.lu



CARTE
PÂQUES 2024





SOM/maire

Menu de Pâques.....	3
Fingerfood	4
Entrées froides	5
Buffets froids	6
Entrées chaudes	7
Côté mer.....	8
Côté terre.....	9
Desserts.....	10





MENU DE PÂQUES

Tataki de thon en chapelure de persil, gelée de soja, caviar d'aubergine et son jardin printanier

Carré d'agneau pascal, purée de haricots de Vendée aux herbes de Provence et ses carottes en fête

OU

Mignon de veau rôti et laqué et son croustillant de ris de veau, jus à la citronnelle, pommes de terre grenaille ratte à l'ail et ses jeunes légumes

OU

Koulibiak maison et son beurre nantais au porto blanc, croquette de riz noir et méli-mélo d'asperges

Pavlova à la crème légère vanille Bourbon, cœur de mangue fraîche, zeste de citron vert et chips de coco

..... 57,00 €/pers.





FARANDOLE DE CANAPÉS FESTIFS PRINTANIER

Saumon fumé maison et kiwi en deux textures

Crèmeux de Bleu d'Auvergne et noix

Jambon cuit italien aux herbes et caviar d'aubergines

Jambon cru au vinaigre balsamique, tomate séchée et triangle de parmesan

12 pièces 24,60 €

MIGNONS SALÉS

Cupcake à l'italienne (tomate séchée, basilic, pignon de pin, parmesan)

Mini tartelette d'asperge blanche et jambon cru au vinaigre balsamique

Opéra de saumon betterave et crabe

Panna cotta de courgette et tartare de tomates/courgettes

16 pièces 47,90 €

VOL-AU-VENT

Feuilleté coppa

Feuilleté d'asperges vertes ricotta

Feuilleté volaille-paprika

Feuilleté saumon fumé maison

Feuilleté pecorino truffé

20 pièces 37,80 €

MINI BURGERS

Steak de bœuf, sauce burger maison et gouda

Mini fish burger et sauce tartare

Mini burger de falafel, sauce yaourt et menthe

12 pièces 36,00 €

MINI PÂTÉS EN CROÛTE

12 pièces 20,80 €

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD

Cheddar rouge

Jambon cuit aux herbes

Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses

Rosette de Lyon

24 pièces 41,60 €

DIPS DE CRUDITÉS PRINTANIÈRES

6 personnes 24,10 €



ENTRÉES froides



ENTRÉES FROIDES

Demi-homard à la parisienne

Par pers. 42,00 €

Charlotte de homard, coeur de fenouil et
pomme, gelée de cidre de glace Ramborn

Par pers. 12,00 €

Pressé de bœuf et foie gras de canard,
bonbon de pommes de terre et cornichons

Par pers. 9,50 €

Opéra de saumon mariné à la betterave
et crémeux de crabe

Par pers. 9,20 €

ENTRÉES FROIDES SUR PLAT (MIN 4 PERS.)

Foie gras de canard maison, confit
d'oignons, petite brioche maison et sa
gelée au Riesling

Par pers. 19,60 €

Duo de saumon (fumé et gravlax, pain
suédois, mini blinis et ses condiments)

Par pers. 23,50 €



BUFFETS/froids



LUXEMBOURG TASTY

Verrine de Feiertengsalot maison
Fierkelsjelli artisanale, pointe de moutarde luxembourgeoise
Éventail de pâté au Riesling maison
Jambon cru Marque Nationale et jambon cuit de l'Œsling
Médaille de saumon façon Bellevue
Millefeuille de mousse de truite fumée
Salade de carottes et choux rouge aux échalotes
Salade de pommes de terre maison et artichauts
Mélange de salade et cress
Pains et condiments
En plat, par pers. 39,40 €

SAVEURS DE PÂQUES

Toast de Saint-Jacques, fruit de la passion
Mousse de céleri et cèpes (sablé)
Mi-cuit de thon rouge, mousseline de wasabi et sa salade de chicons à la mandarine
Déclinaisons de foie gras (sucette, macaron, muffin)
Ballotine de volaille à la truffe
Boulgour de légumes de saison
Salade de fregola sarda et légumes d'hiver
Salade folle, pignons de pins, tomates séchées, copeaux de parmesan
Pains et condiments
En plat, par pers. 55,00 €



ENTRÉES chaudes



ENTRÉES CHAUDES

Demi-homard façon thermidor
Par pers. 42,00 €

Coquilles Saint-Jacques gratinées
Par pers. 15,40 €

Douzaine d'escargots
Par pers. 13,90 €

Aumônière de crêpe à l'ail des ours, suprême de poulet jaune
Par pers. 10,50 €

Plaisir croquant d'asperges blanches et vertes au parfum de truffe
Par pers. 10,20 €

VELOUTÉS ET SOUPES

Bisque de homard aux encornets, toast rouille gratiné
à pd 2 pers. uniquement, par pers. 10,20 €

Velouté d'asperges blanches et sa brunoise d'asperges vertes
à pd 2 pers. uniquement, par pers. 10,20 €





KOULIBIAK DE SAUMON MAISON

Beurre nantais au porto blanc,
croquette de riz noir et son méli-
mélo d'asperges

Par pers. 28,50 €

GRATIN DE FRUITS DE MER

Scampis, lotte, saumon, Saint-Pierre,
fruits de mer, sauce normande,
pommes duchesse

à pd 4 pers. uniquement, par pers.
..... 31,00 €

PAVÉ DE LOTTE

Crème de crustacés, légumes
printaniers et son écrasé de
pommes de terre

Par pers. 28,00 €





CARRÉ D'AGNEAU PASCAL

Purée de haricots de Vendée
aux herbes de Provence et ses
carottes en fête

Par pers. 32,50 €

SUPRÊME DE PINTADE

Jus à la truffe, légumes de
printemps glacés, gratin
dauphinois

Par pers. 27,30 €

MIGNON DE VEAU RÔTI

Laqué avec son croustillant de
ris de veau, jus à la citronnelle,
pommes de terre grenaille ratte à
l'ail et ses jeunes légumes

Par pers. 31,50 €

FILET DE BICHE

Sauce cognac, purée de patates
douces, asperges vertes rôties

Par pers. 33,00 €





ENTREMETS POUR 4/6/8 PERS.

Dacquois aux amandes

Fond de dacquois fourré à la crème au beurre pralinée

Par pers. 5,80 €

Tentation chocolat

Biscuit au cacao et mousse allégée au chocolat noir, lait et blanc

Par pers. 6,10 €

Cœur de framboise

Mousse de framboises et crémeux citron sur dacquoise aux amandes

Par pers. 6,10 €

Truffle-cake

Biscuit au chocolat garni de ganache chocolat

Par pers. 5,80 €

NIDS DE PÂQUES

Nid crème au beurre vanille

La pièce 5,80 €

Nid crème au beurre moka

La pièce 5,80 €

Nid cœur de framboise

La pièce 5,60 €

Nid tentation chocolat

La pièce 5,60 €

DESSERT CRÉATION

Pavlova mangue citron vert

Meringue, cœur de mangue fraîche, mousse légère vanille Bourbon, zestes de citron vert et chips de coco

La pièce 7,50 €

MIGNONS

Tartelette choco/passion, financier amande/fraise des bois, choux mirabelle, mousse abricot, tartelette framboise, mignon chocolat, tartelette citron vert meringuée, opéra yuzu, Pim's tropicaux, dacquois

15 pièces 32,50 €

MACARONS

Vanille de Madagascar, café de Bolivie, chocolat grand cru, pistache de Sicile, passion République Dominicaine, quetsche, citron de Syracuse, dacquois, griotte/muscovado, framboise Meeker, caramel beurre salé, cassis de Bourgogne

15 pièces 29,00 €



ALLERgènes

- 1 - GLUTEN
- 2 - CRUSTACÉS
- 3 - OEUFS
- 4 - ARACHIDES
- 5 - POISSONS
- 6 - SOJA
- 7 - LACTOSE
- 8 - FRUITS À COQUE
- 9 - CÉLERI
- 10 - MOUTARDE
- 11 - SÉSAME
- 12 - SULFITES
- 13 - LUPIN

MENU DE PÂQUES

TAKI DE THON 1,5,6,7,9,11,12
CARRÉ D'AGNEAU PASCAL 1,7,12
MIGNON DE VEAU RÔTI 1,7,8,9,12
KOULIBIAK MAISON 1,3,5,7,12
PAVLOVA MANGUE CITRON VERT 1,3,7,8

FINGERFOOD

FARANDOLE DE CANAPÉS FESTIFS PRINTANIERS 1,3,7,10
MIGNONS SALÉS 1,2,3,5,7,8,9,12
VOL-AU-VENT 1,3,7
MINI BURGERS 1,3,5,7,9,10,11
MINI PÂTÉS EN CROÛTE 1,3,9,12
PAIN SURPRISE CAMPAGNARD 1,7
DIPS DE CRUDITÉS PRINTANIÈRES 3,7,9,10

ENTRÉES FROIDES

DEMI-HOMARD 2,3,9,10,12
CHARLOTTE DE HOMARD 1,2,3,7
PRESSÉ DE BŒUF 1,3,7,9,10,12
OPÉRA DE SAUMON 1,2,3,7,9
FOIE GRAS DE CANARD MAISON 1,3,7,9,12
DUO DE SAUMON 1,3,5,7,9,10

BUFFETS FROIDS

LUXEMBOURG TASTY 1,3,5,7,9,10,12
SAVEURS DE PÂQUES 1,3,5,6,7,10,11,12

ENTRÉES CHAUDES

DEMI-HOMARD FAÇON THERMIDOR 1,2,7,10,12
COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINÉES 1,2,3,7,9,12
DOUZAINES D'ESCARGOTS 1,3,7,9
AUMÔNIÈRE DE CRÊPE 1,3,7,9,10
PLAISIR CROQUANT D'ASPERGES 1,3,7,9

VELOUTÉS ET SOUPES

BISQUE DE HOMARD 1,2,4,7,9,12
VELOUTÉ D'ASPERGE BLANCHE 1,7

CÔTÉ MER

PAVÉ DE LOTTE 1,2,3,5,7,12
KOULIBIAK DE SAUMON 1,3,5,7,12
GRATIN DE FRUITS DE MER 1,2,3,5,7,12

CÔTÉ TERRE

SUPRÊME DE PINTADE 1,7,9,12
MIGNON DE VEAU 1,7,8,9,12
CARRÉ D'AGNEAU PASCAL 1,7,12
FILET DE BICHE 1,3,4,7,9,12

ENTREMETS POUR 4/6/8 PERS.

DACQUOIS AUX AMANDES 1,3,7,8
TENTATION CHOCOLAT 3,7,8
CŒUR DE FRAMBOISE 1,3,7,8
TRUFFLE CAKE 3,7,8

MIGNARDISES 1,3,7,8

MACARONS 3,7,8,12

NIDS DE PÂQUES

NID CRÈME AU BEURRE VANILLE 1,3,7,8
NID CRÈME AU BEURRE MOKA 1,3,7,8
NID CŒUR DE FRAMBOISE 1,3,7,8
NID TENTATION CHOCOLAT 3,7,8
PAVLOVA MANGUE CITRON VERT 1,3,7,8



Végétarien



Vegan



CONDITIONS DE COMMANDE

DATES LIMITES POUR LES COMMANDES

Nous prenons toutes vos commandes jusqu'au jeudi 28 mars inclus 16h00.

Vos commandes seront disponibles à votre convenance en centre-ville ou à Niederanven jusqu'au samedi 30 mars à 16h00.

Contactez-nous dès maintenant.

Toute commande recevra un email de confirmation.

HORAIRES

Niederanven

40 rue G. Lippmann, L-6947 Niederanven
du lundi au samedi de 09h00 à 17h00

Luxembourg-Ville

10, rue du Curé, L-1368 Luxembourg
du lundi au vendredi de 9h00 - 18h00
le samedi de 08h00 à 18h00

Ouverture le dimanche 24 mars de 12h à 18h
et le lundi 1er avril de 10h à 18h

BREACK Kirchberg

55, av. John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00

À PROPOS DE CETTE CARTE

Les images sont non-contractuelles et données à titre indicatif.

Nous travaillons uniquement des produits frais et du marché, nous nous permettrons de remplacer l'un d'eux si la qualité ou l'offre de ces derniers ne correspondait pas à nos critères.

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

NOUVEAU ! E-SHOP CLICK & COLLECT :

Réservez votre repas de Pâques sur :

www.kaempff-kohler.lu

ou par e-mail :

catering@kaempff-kohler.lu

ou par téléphone :

(+352) 47 47 47 1



CARTE
PÂQUES
2024 

CONTACT

+352 47 47 47 1

catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu