



CARTE TRAITEUR

AUTOMNE-HIVER 2023

www.kaempff-kohler.lu

“ La dégustation
au service d’instant
mémorables ”



SOM/maire

| | |
|--|----|
| Fingerfood froids | 3 |
| Fingerfood chauds | 4 |
| Pains surprise et dips | 5 |
| Plateaux charcuterie, fromages et pains | 6 |
| Plateaux sandwichs | 7 |
| Box individuelles | 8 |
| Plateaux repas | 9 |
| Buffets froids et chauds | 10 |
| Entrées et plats | 11 |
| Mignardises et desserts | 12 |
| Desserts glacés | 13 |
| Allergènes | 14 |
| Informations pratiques..... | 15 |





CANAPÉS FESTIFS

Saumon fumé maison,
crème de litchi et larme
de poivron jaune

Mousse de chèvre frais
et miel à la ciboulette 🌿

Jambon cuit aux herbes
et crème de moutarde

Jambon cru, tomates
séchées et triangle de
parmesan

12 pièces..... **24,60 €**

24 pièces..... **49,20 €**

CANAPÉS GOURMANDS

Lingot de féta aux fines
herbes et noix 🌿

Pastrami de boeuf et
tapenade de poivron
rouge

Mousse cèpe et café 🌿

Rillettes de crabe à
l'aneth, crème citronnée

12 pièces..... **26,50 €**

24 pièces..... **53,00 €**

MINI WRAPS COLORÉS

Betterave : chèvre,
cranberries 🌿

Tomate : tofu-épinard
et légumes grillés 🌿

Nature : guacamole et
crevette rose

18 pièces..... **32,20 €**

MINI POKE BOWLS

Poke thaï : Boulgour pilaf, poulet
façon thaï, fèves de soja,
gingembre rose et sauce soja

Poke saumon : Riz à sushi,
saumon, wakamé, fèves de
soja et sauce soja

Poke bowl : boulgour, tofu-
épinard, fève de soja,
concombre, patate douce et
sauce soja 🌿

15 pièces.....**46,50 €**

MIGNONS SALÉS

Tartelette crémeuse
forestière et magret fumé

Profiterole mousse de flétan
fumé et yuzu

Cake foie gras et pomme
caramélisée

Opéra de saumon
betterave et crabe

16 pièces.....**47,90 €**

FOOD POPS 🌿

Chèvre frais au miel et
confit de coing

Energy Balls datte
et gingembre

Mini falafel au pesto
rouge

Tomate façon pomme
d'amour

24 pièces.....**45,40 €**

PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté au Riesling, recette ancestrale : 12 pièces..... **16,80 €**





BOUCHÉES CHAUDES

Feuilleté saucisse
Pizza napolitaine
Quiche lorraine
Croque-monsieur
Cake butternut et chorizo

20 pièces.....**33,60 €**

MINI BURGERS CHAUDS

Steack de bœuf, sauce
burger maison et fromage
à raclette
Ballotine de saumon et
crevette rose, fromage
aux herbes
Pulled pork, oignons frits,
cheddar et sauce BBQ

12 pièces..... **36,00 €**

ARANCINI TOMATE

Arancini (spécialité
italienne au riz) tomate

15 pièces.....**30,00 €**

VOL-AU-VENT

Feuilleté truffe/parmesan
Feuilleté saumon aux
herbes
Feuilleté potimarron
Feuilleté poulet curry
rouge
Feuilleté marcassin aïelles

20 pièces..... **37,80 €**

ARANCINI VOLAILLE CHAMPIGNONS

Arancini (spécialité
italienne au riz) volaille
et champignons

15 pièces.....**30,00 €**

Les Fingerfood
chauds sont à
réchauffer par
vos soins.

PAINS SURPRISE / & Dips



PLAISIR VÉGÉ

Tapenade de tomates confites et courgettes grillées
Tapenade de carottes et curry
Houmous coriandre et citron confit
Tapenade d'artichauts
32 pièces..... **52,10 €**

CAMPAGNARD

Emmental
Jambon de Parme
Jambon cuit aux herbes
Salami des Ardennes
24 pièces....**41,60 €**

NORDIQUE

Mousse de flétan et yuzu
Salade de thon aux poivrons
Saumon fumé maison et crème de litchi
Rillettes de crabe à l'aneth
32 pièces.....**65,60 €**

DIPS DE LÉGUMES

Trio poivron, carotte, rettich, concombre, céleri vert, choux fleur coloré, chou-fleur, tomate cerise multicolore
Sauce cocktail et fromage blanc aux herbes
+/- 6 pers.**24,10 €**

TAPAS DIPS

Croutons et pain polaire
Houmous coriandre et citron confit
Tapenade betterave et framboise
Tapenade de carotte et curry
+/- 6 pers.**28,90 €**



CHARCUTeries

ITALIE

Jambon de Parme, porchetta au fenouil, salami piquant, coppa, pancetta, petits pains, condiments, beurre "Rose" et grissini

4 à 6 pers. 62,00 €

SÉLECTION KAEMPF-KOHLER

Jambon cru fumé, jambon cuit aux herbes, terrine de campagne, bresaola, salami des Ardennes, petits pains, condiments et beurre "Rose"

4 à 6 pers. 73,50 €

FROmages

AUTOUR DE LA TRUFFE

Miel de truffe
Brie truffé maison
Vaudoise à la truffe
Tome à la truffe (Italie)
Koch Truffalo

4 pers. 58,00 €

6 pers. 87,00 €

FRAÎCHEUR

Chèvre miel et thym
Dolce Gusto
Tome de Corse
Brillat-savarin
Fourné au Sauternes
Taleggio di Bufala

4 pers. 43,00 €

6 pers. 52,00 €

TRADITIONNEL

Selles-sur-Cher
Brie de Meaux
Roquefort artisanal
Munster
Comté Marcel Petite
Tome de Savoie
Reblochon

4 pers. 50,00 €

6 pers. 60,00 €

100% VACHE

Appenzeller
Morbier
Saint-Nectaire
Chaource
Langres
Bleu d'Auvergne

4 pers. 48,00 €

&pains

MUTLICORN TRIANGLE

..... 3,90 €

PAIN MUTLI-CÉRÉALES

..... 4,80 €

BAGUETTE ARTISANALE

..... 2,40 €

TOURTE À L'ANCIENNE

..... 4,80 €

PAIN RAISINS NOISETTES

..... 4,95 €

KRACKERS VARIÉS

..... 4,60 €

**Plateau fromage
de format repas
~ 150g/pers.**



PLATEAUX SANDwicks



MINI CIABATTAS

Jambon cru, tomate confite et parmesan
Jambon cuit et emmental
Salami et cornichons
Thon aux petits légumes
20 pièces..... **49,40 €**

NAVETTES VARIÉES

Saumon fumé et oignons rouges
Coppa et tomate du soleil
Poulet curry
Camembert et noix 🌿
20 pièces..... **39,90 €**

BRIOCHINES VÉGÉTARIENNES 🌿

Mozzarella cerise et tomate confite, pesto vert
Tapenade de carottes et tofu-épinard
Chèvre frais, pignons de pin et miel
Purée de tomate confite, steak de Quorn
12 pièces..... **31,50 €**
24 pièces..... **63,00 €**

TRIO DE MAURICETTES

Jambon cru fumé et figue
Saumon fumé et oignons frits
Emmental et datte 🌿
18 pièces..... **34,10 €**

PETITS CÉRÉALES

Roastbeef, sauce tartare et oeuf dur
Filet de poulet et cheddar
Brie aux truffes
Pancetta et tomate confite
20 pièces..... **50,40 €**

SALADES INDIVIDUELLES 🌿

Salade patates douces, féta, pomme et noix à l'épeautre
Salade risoni, champignons, speck et germes de pois
Duo de quinoa, légumes d'hiver et agrumes
Salade verte du chef
12 pièces..... **54,20 €**

CLUB SANDWICH VEGAN

SANS GLUTEN
SANS LACTOSE

Houmous coriandre, citron confit, patates douces et oignons frits
Déclinaison légumes : légumes, tapenade
Tofu-nature et tapenade betterave-framboise
Duo d'avocat, concombre et graine de tournesol
Tous les sandwiches sont garnis de tomate et de salade
16 pièces..... **50,40 €**



MINIMUM 4 PERSONNES

CÉRÉALES BOX

4 céréales garnis
Filet poulet et cheddar
Roastbeef sauce
tartare oeuf dur
Brie aux truffes
Pancetta tomate
confite
Dessert : panna cotta
..... 14,90 € / pers.

NAVETTE BOX

4 navettes garnies
Saumon fumé et oignon
rouge
Coppa et tomates séchées
Poulet curry
Camembert et noix
Dessert : pumpkin
mascarpone
..... 12,80 € / pers.

CIABATTA BOX

4 Ciabattas garnis
Jambon cru, tomate
confite et parmesan
Jambon cuit et emmental
Salami et cornichons
Thon aux petits légumes
Dessert : tiramisu
..... 14,90 € / pers.

BAGEL BOX

Bagel pulled pork
maison
Bagel aux légumes
maison
Dessert : cheese-cake
..... 11,80 € / pers.

SALADE BOX

Salade César
Salade niçoise
Salade sweet potato et
falafel
Salade thaï
Salade bretonne
Dessert : salade de fruits
..... 19,90 € / pers.

WRAP BOX

Wrap aux légumes
Wrap kebab
Wrap texan
Dessert : verrine façon
cappuccino
..... 11,80 € / pers.

SANDWICH BOX

Baguette jambon cuit
fromage
Baguette salami
Baguette poulet curry
Céréale brie miel truffe
Dessert : Granola
..... 12,90 € / pers.

CLUB SANDWICH VEGAN BOX

SANS GLUTEN
SANS LACTOSE

Houmous coriandre et citron
confit, patate douce et
oignons frits
Déclinaison légumes :
légumes, tapenade
Tofu-nature et tapenade
betterave-framboise
Duo d'avocat, concombre et
graine de tournesol
Dessert : perles du Japon
..... 17,20 € / pers.



BOX
INDIVIDUELLES

Couvert
+ emballage



PLATEAUX repas



SAVEUR DU PAYS

Assortiment charcuteries Luxembourgeoise (Pâté au Riesling, duo jambon et ses condiments)

Salade de pommes de terre et son éventail de rôti de porc à la moutarde

Choix du fromager

Dacquois

..... 33,10 € / pers.

LAST MINUTE

À COMMANDER AVANT 9H30 LE JOUR MÊME

Au choix du chef

Entrée / Plat / Dessert

..... 40,60 € / pers.

SAVEUR D'ASIE

Mi-cuit de thon façon tataki, boulgour et wakamé

Aiguillette de poulet façon thaï, nouilles aux légumes

Choix du fromager

Tartelette citron

..... 38,40 € / pers.

SAVEUR À LA MÉDITERRANÉENNE

Focaccia au jambon de Parme, roquette, tomate confite, parmesan

Carré de veau en éventail, salade de risoni aux champignons, speck et petits pois

Choix du fromager

Coeur de framboise

..... 46,80 € / pers.

HOT & COLD TRENDY (à réchauffer)

Tranche de foie gras de canard maison avec un chutney de figues

Suprême de volaille, sauce champignons, purée de pommes de terre, légumes de saisons

Choix du fromager

Truffel cake

..... 49,50 € / pers.

Commande possible à partir de 4 plateaux identiques minimum. À commander min. 24h à l'avance.

INFORMATIONS PRATIQUES: Nos plateaux sont livrés en coffret individuel avec couvercle et couverts. Ils sont accompagnés de pains ciabatta et d'une portion de beurre. Les plateaux sont livrés froids, ils se mangent froids sauf le Hot & Cold où le plat chaud doit être réchauffé par vos soins.



FROIDS LES buffets



BUFFET TERROIR

Terrine de campagne
Duo saumon : fumé et Gravelax et ses condiments
Éventail de carré de porc sauce moutarde
Tomate cocktail à la crevette
Pavé de roastbeef et sauce tartare
Salade de céleri et pommes
Salade de pommes de terre et artichauts
Mesclun de salade, vinaigrette blanche
Pains, condiments et sauces
d'accompagnement

En plat, par pers. 33,10 €

BUFFET LUXEMBOURG TASTY

Verrine de Feiertstengsalot maison
Fierkelsjelli artisanale, pointe de moutarde
Luxembourgeoise
Pâté Riesling maison
Jambon cru marque nationale et jambon cuit
de l'Oesling
Médailon de saumon façon Bellevue
Mille-feuille de mousse de truite fumé
Salade de carottes aux échalotes
Salade de risoni, champignons, speck et
petits pois
Mélange de salade du chef, vinaigrette blanche
Pains, condiments et sauces
d'accompagnement

En plat, par pers. 39,40 €

BUFFET PRESTIGIEUX

Déclinaison de foie gras : sucette, macaron
et muffin
Buchette de saumon et betteraves
Mi-cuit de thon rouge façon tataki
Carpaccio de Saint Jacques et citron berga-
mote
Ballotine de volaille aux champignons
Salade patates douces, féta, magret fumé,
pomme et noix
Salade de quinoa, légumes d'hiver et agrumes
Salade folle de tomates séchées et copeaux
de parmesan
Pains, condiments et sauces
d'accompagnement

En plat, par pers. 52,00 €

**Commande possible
à partir de 4 pers.
minimum avec buffet identique.
À commander 24h à l'avance.**



ENTRÉES & plats



ENTRÉES SUR PLAT

Foie gras de canard maison, quenelle de chutney de figues, gelée de vin du pays et brioche maison **19,60 € / pers.**

Crèmeux de homard à la gelée de cidre et compotée de fenouil et pommes..... **18,30 € / pers.**

Duo de saumon fumé maison et Gravelax de notre atelier avec sa sauce raifort et sauce Gravelax..... **23,70 € / pers.**

Commande 4 pers. min.
Présentation individuelle
suppl. 1,50€

POISSONS SUR PLAT

Pavé de saumon, sauce Kalamansi, risotto de riz noir, pack choi..... **29,60 € / pers.**

Daurade beurre meunière, pressé de légumes d'hiver, purée de pommes de terre..... **30,60 € / pers.**

Commande
4 pers. min.



SOUPES & VELOUTÉS

Bisque de homard
..... **9,80 € / pers.**

Velouté champignons, crème de Whisky, concassé de noisettes **7,30 € / pers.**

Velouté de butternut, croutons de pain à l'ail et graines de courges torréfiées..... **9,00 € / pers.**

Commande à partir
de 2 pers. pour les
soupes.

VIANDES SUR PLAT

Suprême de pintade, émulsion de foie gras à la truffe, tagliatelles, fricassée de champignons **27,70 € / pers.**

Filet de bœuf du Luxembourg, jus de viande, gratin de pommes de terre, flan de légumes **30,20 € / pers.**

Mignon de veau du Luxembourg, sauce aux cèpes, spirale de pommes de terre et mini légumes **32,80 € / pers.**

CROUSTI PÉCAN

Crèmeux praliné pécan, ganache montée vanille de Madagascar, croustillant speculoos

..... 5,90 € / pers.

DÉLICE THE FRUITS ROUGES

Compotée de fruits rouges, biscuit chocolat, mousse thé fruits rouges, croustillant amande/noisette

..... 5,90 € / pers.

DIVIN

Biscuit pain de Gènes pistache, croustillant praliné, mousse chocolat 70%, crème noisettes

..... 5,90 € / pers.

CRÉATION DU MOIS

Consultez notre site internet pour découvrir le plaisir raffolant du mois

..... 7,50 € / pers.



DESSERTS & MIGNARDISES



Les desserts ci-dessus sont en format individuel

DACQUOIS AUX AMANDES

Fond de dacquoise fourré de crème au beurre praliné à l'ancienne

4 personnes..... 23,20 €

6 personnes..... 34,80 €

Dispo. en individuel

TENTATION CHOCOLAT

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

4 personnes..... 24,40 €

6 personnes..... 36,60 €

Dispo. en individuel

COEUR DE FRAMBOISE

Mousse de framboise et crèmeux citron sur une dacquoise amande

4 personnes..... 24,40 €

6 personnes..... 36,60 €

Dispo. en individuel

TRUFFLE CAKE

Biscuit au chocolat garni d'une ganache chocolat pur Madagascar

4 personnes..... 23,20 €

6 personnes..... 34,80 €

Dispo. en individuel

MIGNARDISES

PÂTISSERIES MIGNONS

Tartelette mangue/pistache, financier chocolat/banane, choux praliné, mousse griotte, tartelette framboise, mignon chocolat, tartelette citron meringuée, opéra, mont blanc, cheese-cake speculoos

15 pièces 29,50 €

MACARONS

Vanille de Madagascar, café de Bolivie, chocolat grand cru, pistache de Sicile, Passion Rép. Dominicaine, quetsche, citron de Syracuse, dacquois, griotte/muscovado, framboise meeker, caramel beurre salé, cassis de Bourgogne

15 pièces 27,50 €

VERRINES SUCRÉES

Mousse griotte, crèmeux pistache
Mousse aux 3 chocolats
Mousse exotique crumble coco
Mousse vanille, crèmeux marrons

12 pièces 34,20 €



ENTREMETS GLACÉS

VACHERIN VANILLE / FRAISE

Glace vanille de Madagascar, sorbet fraise le tout sur une meringue fondante

..... 5,90 € / pers.

VACHERIN VANILLE / FRAMBOISE

Glace vanille de Madagascar, sorbet framboise le tout sur une meringue fondante

..... 5,90 € / pers.

VACHERIN POIRE / CHOCOLAT

Glace chocolat 66%, sorbet poire, croustillant praliné

..... 6,20 € / pers.

CORBEILLE NOUGATINE

Corbeille de nougatine garnie de délicieuse glace et sorbet maison

..... 7,90 € / pers.



ENTREMETS GLACÉS, VERRINES / glaces



VERRINES

VANILLE

Crème glacée vanille de Madagascar, brisures de meringue

1 pièce 3,20 €

CITRON

Sorbet citron de Syracuse, brisures de meringue

1 pièce 3,20 €

CHOCOLAT

Crème glacée chocolat noir grand cru, brisures de meringue

1 pièce 3,20 €

PISTACHE

Crème glacée pistache de Sicile, brisures de meringue

1 pièce 3,20 €

FRAMBOISE

Sorbet framboise, brisures de meringue

1 pièce 3,20 €

GLACES

POTS GLACÉS

Vanille
Chocolat
Framboise
Exotique
Pistache
Café
Citron
Parfum de saison

0,5 L 11,90 €





GALETTES DES ROIS 2024

DISPONIBLES DÈS
LE 2 JANVIER 2024

GALETTE FRANGIPANE

4 pers. diamètre 18 cm 19,80 €
6 pers. diamètre 20 cm 29,80 €

GALETTE POMMES

4 pers. diamètre 18 cm 18,80 €
6 pers. diamètre 20 cm 26,80 €



4 FÈVES GAGNANTES
SERONT GLISSÉES DANS LES
GALETTES POUR GAGNER
UN COFFRET COLLECTOR
DOM PERIGNON
LADY GAGA



GALETTES DES ROIS



ALLERgènes

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

FINGER FOOD FROIDS

| | |
|--------------------------|----------------|
| CANAPÉS FESTIFS | 1-3-5-7-10 |
| CANAPÉS GOURMANDS | 1-2-7-8 |
| FOOD POPS | 4-7-8-9-11 |
| PÂTÉ EN CROÛTE | 1-9-12 |
| MINI POKE BOWLS | 1-5-6-11 |
| MINI WRAPS COLORÉS | 1-3-5-7-10 |
| MIGNONS SALÉS | 1-2-3-5-7-9-12 |

FINGER FOOD CHAUDS

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| MINI BURGERS | 1-3-5-7-10-11 |
| ARANCINI TOMATE | 1-3-7 |
| ARANCINI VOLAILLE CHAMPIGNONS | 1-3-7 |
| VOL-AU-VENT | 1-3-7 |
| BOUCHÉES CHAUDES | 1-3-7-10 |

PAINS SURPRISE

| | |
|----------------------------------|----------|
| PAIN SURPRISE CAMPAGNARD | 1-7 |
| PAIN SURPRISE NORDIQUE | 1-2-5-7 |
| PAIN SURPRISE PLAISIR VÉGÉ | 1 |
| DIPS DE LÉGUMES | 3-7-9-10 |
| TAPAS DIPS | 1 |

PLATEAUX CHARCUTERIE

| | |
|---------------------------------------|-----|
| PLATEAU ITALIE | 1-7 |
| PLATEAU SÉLECTION KAEMPF-KOHLER | 1-7 |

PLATEAUX FROMAGES

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| PLATEAU LE DUO | 3-4-7-8-10-12 |
| PLATEAU FRAÎCHEUR | 3-4-7-8-10-12 |
| PLATEAU 100% VACHE | 3-4-7-8-10-12 |
| PLATEAU TRADITIONNEL | 3-4-7-8-10-12 |
| PLATEAU AUTOUR DE LA TRUFFE | 3-4-7-8-10-12 |

PAINS

| | |
|---------------------------|------|
| TOURTE À L'ANCIENNE | 1 |
| BAGUETTE | 1 |
| MULTICORN TRIANGLE | 1 |
| RAISINS-NOISETTES | 1-8 |
| MULTI-CÉRÉALES | 1-11 |

PLATEAUX SANDWICHS

| | |
|--------------------------------|--------------|
| MINI CIABATTA | 1-3-5-6-7-10 |
| BRIOCHINES VÉGÉTARIENNES | 1-3-7-8-11 |
| NAVETTES | 1-3-5-7-8 |
| TRIO DE MAURICETTES | 1-3-5-7-8-11 |
| PETITS CÉRÉALES | 1-3-7-9-10 |
| CLUB SANDWICH VEGAN | |
| SALADES INDIVIDUELLES | 1-3-7-10 |

BOX INDIVIDUELLES

| | |
|-------------------------------|--|
| CÉRÉALES BOX | |
| CIABATTA BOX | |
| NAVETTE BOX | |
| CLUB SANDWICH VEGAN BOX | |
| BAGEL BOX | |
| WRAP BOX | |
| SANDWICH BOX | |
| SALADE BOX | |

PLATEAUX REPAS

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| SAVEUR DU PAYS | 1-3-7-8-12 |
| SAVEUR D'ASIE | 1-3-5-6-7-8-11 |
| SAVEUR À LA MÉDITERRANÉENNE | 1-3-5-7-8 |
| HOT & COLD TRENDY | 1-3-5-7-8-12 |
| LAST MINUTE | |

BUFFETS FROIDS

| | |
|------------------------|-------------------|
| TERROIR | 1,2,3,5,7,9,10,12 |
| LUXEMBOURG TASTY | 1,3,5,7,9,10,12 |
| PRESTIGIEUX | 1,3,5,6,7,10,11 |

SOUPES ET VELOUTÉS

| | |
|----------------------------|-------|
| BISQUE DE HOMARD | |
| VELOUTÉ CHAMPIGNONS | 1-7 |
| VELOUTÉ DE BUTTERNUT | 1-2-3 |

ENTRÉES SUR PLAT

| | |
|-------------------------------------|------------|
| FOIE GRAS DE CANARD | |
| CRÉMEUX DE HOMARD | |
| DUO DE SAUMON FUMÉ ET GRAVLAX | 1-3-5-7-10 |

POISSONS SUR PLAT

| | |
|---------------|----------|
| SAUMON | 1-5-7-12 |
| DAURADE | 1-5-7 |

VIANDES SUR PLAT

| | |
|--------------------------|--------|
| SUPRÊME DE PINTADE | 1-7-12 |
| FILET DE BOEUF | 1-7-12 |
| MIGNON DE VEAU | 1-7-12 |

DESSERTS - CRÉATION

| | |
|--------------------------------|---------|
| CROUSTI PÉCAN | 1-3-7-8 |
| DÉLICE THE FRUITS ROUGES | 1-3-7-8 |
| DIVIN | 1-3-7-8 |
| SUGGESTION DU MOIS | 1-3-7-8 |

DESSERTS CLASSIQUES

| | |
|----------------------------|---------|
| DACQUOIS AUX AMANDES | 1-3-7-8 |
| TENTATION CHOCOLAT | 3-7-8 |
| TRUFFLE CAKE | 3-7-8 |
| COEUR DE FRAMBOISE | 1-3-7-8 |

MIGNARDISES

| | |
|-----------------------------------|----------|
| VERRINES SUCRÉES | 1-3-7 |
| MACARONS | 3-7-8-12 |
| TARTELETTE MANGUE PISTACHE | 1-3-7 |
| FINANCIER CHOCOLAT BANANE | 1-3-7-8 |
| CHOUX PRALINÉ | 1-3-7-8 |
| MOUSSE GRIOTTE | 1-3-7-8 |
| TARTELETTE FRAMBOISE | 1-3-7-8 |
| MIGNON CHOCOLAT | 1-3-7-8 |
| TARTELETTE CITRON MERINGUÉE | 1-3-7 |
| OPÉRA | 1-3-7-8 |
| MONT BLANC | 1-3-7-8 |
| CHEESE CAKE SPECULOOS | 1-3-7-8 |

ENTREMETS GLACÉS

| | |
|----------------------------------|-------|
| VACHERIN VANILLE FRAISE | 3-7 |
| VACHERIN VANILLE FRAMBOISE | 3-7 |
| VACHERIN POIRE CHOCOLAT | 3-7-8 |
| CORBELLE NOUGATINE | 3-7-8 |

POTS GLACÉS

| | |
|------------------------|-----|
| VERRINES GLACÉES | 3-7 |
|------------------------|-----|



DÉLAIS DE COMMANDE

Formules et plateaux
sandwichs
Cocktails
Desserts (pièce)
Pains surprise
Plateaux repas et à
partager

La veille avant 14h30

Plateaux last minute

le jour même avant 9h30

Entrées
Plats
Desserts (4 pers. et +)
Buffets

48h à l'avance, avant 14h30

Desserts personnalisés
7 jours avant

À PROPOS DE CETTE CARTE

Cette carte est la seule valable.
Elle remplace toutes les précédentes.
L'ensemble des images sont
non-contractuelles.

En cas de rupture d'une de nos
marchandises, nous la remplaçons
par une marchandise équivalente.

Vous pouvez consultez nos conditions
de vente sur notre site internet.



CONTACT

+352 47 47 47 1

catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu