



Le coin traiteur



FEIERSTENG SZALOT

Paleron de bœuf, pommes de terre, mayonnaise, oignon, cornichon, tomate cerise, moutarde luxembourgeoise, persil

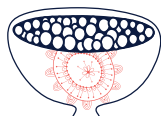
8,50€



FOLIE CROQUANTE

Patate douce, petits pois, mélange de salades, fèves de soja, mange-tout, framboises, myrtilles, graines de grenade, huile d'olive, sel, poivre

10,50€



POTIRON, GRAINES HEALTHY

Potiron, petit pois, graines de courge, huile d'olive, baies de goji, jus de citron, sel, poivre

8,90€



SALADE DE POULET YAKITORI

Filet de poulet, quinoa rouge et blanc, mélange de salades, radis, betterave rouge, sauce Yakitori (sauce sucrée-salée à base de soja)

9,50€



photos non contractuelles

ADDEDVALUE.LU



ROASTBEEF THAI

Roastbeef, nouilles chinoises, sauce Thaï (légèrement relevée), wakamé (algues, champignon noir, huile de sésame et sauce soja), chou chinois, oignon, ail, coriandre

9,90€



AUTRES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES
10.20€

QUICHE SCAMPIS, BROCOLIS 4,80€

SANDWICH CÉRÉALES AU BRIE,
À L'ABRICOT SÉCHÉ, SALADE ET NOIX
5,50 €

SANDWICH CÉRÉALES AU CHÈVRE,
À LA POITRINE FUMÉE, SALADE ET
OIGNONS FRITS 5,50€

TRANCHE DE PÂTE AU SAUMON
ET AU PLIE 5,40 €

TRANCHE DE PÂTE AU POULET
CITRON 4,00 € €

Végétarien

NOUVEAUTÉS
HIVER 2022

N
NAMUR
ARTISAN DE SAVEURS
— 1863 —
LUXEMBOURG



Les apéritifs



LES VERRINES COCKTAIL*

Tartare de crevettes citronnées
Tartare de St Jacques et écrasé de patate douce
Crème d'olives noires et crevette rose
Crème de chèvre, champignons sautés
Tapenade de courgette et fruits secs
Magret de canard fumé, poire pochée et caramel de porto rouge

Assortiment maison de 12 pièces 33,50 €



CUILLÈRES COCKTAIL*

Poêlée de champignons, écrasé de patate douce
Panna Cotta de canard caramel de porto rouge
Carpaccio de St Jacques huile citronnée
Tomate cerise farcie de tapenade de courgette aux fruits secs
Mousse de mascarpone citronnée et saumon fumé
Macaron de foie gras, chutney de citron maison

Assortiment maison de 12 pièces 33,50 €



BOUCHÉES CHAUDES*

Mini-quiche scampi brocolis, Mini-quiche lorraine, Mini-ramequin, Feuilleté mettwurst, Croq' légumes chèvre, Feuilleté saumon fumé, Mini-pâté chaud, Mini pizza

Assortiment maison de 16 pièces 24,80 €



LE HÉRISSON PIQUÉ

Pamplemousse **41,70 €** 40 pièces
Ananas **83,00 €** 80 pièces

Scampi ananas - Tomate mozzarella
Saumon fumé œuf de caille - Canard fumé, patate douce
Comté raisin noir - Jambon sec et pruneau

LES CANAPÉS PRESTIGE*

Moelleux citron, octopus fusion
Opéra foie gras de canard et mangue
Moelleux aubergine, chorizo Bellota, pesto rouge
Mini-tartelette pomme d'amour
Mini-tartelette chèvre et figues
Nordique de citron, dorade confite

2,20 € / pièce

min. 5 pièces par sorte



TARTINES RUSTIQUES

Tartine fromage frais saumon mariné au soja
Tartine crème de moutarde et crevette à la coriandre
Tartine pesto rouge, jambon Serrano, et Comté
Tartine tapenade d'artichaut fruits secs
Tartine crème de chèvre, miel et lard frit
Assortiment maison de 5 pièces 11,00 €

LES CANAPÉS*

Tartare deux saumons
Rillettes de truites aux baies roses
Blinis de grison et cerfeuil
Scampi à la crème de raifort
Mini tranche pâté Riesling
Moelleux olives noires et crémeux de Parmesan
Betterave revisitée

Assortiment maison de 16 pièces 24,40 €



*À partir de 40 pièces, choix personnalisé possible. Min. 5 pièces par sorte



Les délices sucrés



CHARLOTTE AUTOMNALE

Biscuit madeleine, crémeux figues-framboises, compoté de figue, ganache montée au praliné de noix
6 pers. 32.90€



NOUVEL ASSORTIMENT

CAKE AU CITRON, YUZU
16.50€



NOUVELLE GAMME DE PRALINES « RÉVÉLATION »

12 pièces 16.00€
24 pièces 32.20€



ASSORTIMENT DE FRIANDISES "SNACKING"

Ourson guimauve, Orangettes, Finger croustillant chocolat, Pécan au chocolat Dulcey, Croq'sel, Mendiants, Crousty, Céréales soufflés chocolat, Noisettes au Gianduja, Cranberries au chocolat, Carrés croustillants au chocolat, Amandes enrobées de chocolat noir, Caramel Toffee, Noisettes enrobées de chocolat au lait
À partir de 9.50€

