



steffen
traiteur



LE GOÛT DU
BONHEUR



UNE EXPLOSION
DE SAVEURS

LA POÉSIE DU PASSÉ L'AMBITION DU FUTUR

“ La gastronomie fait partie de notre ADN depuis la fondation de l'entreprise en 1989. Nous sommes une **équipe de femmes et d'hommes passionnés**, amoureux de la nature et de cuisine. Engagés et perfectionnistes, dans notre métier de traiteur, constamment à l'affût de ce qui se fait de mieux, de bon, de sain, nous avons choisi de devenir **membres actifs de l'association Slow Food**, parce que nous défendons la diversité des saveurs, les bienfaits d'une consommation équilibrée, issue du terroir local et l'utilisation de matières premières provenant de productions et d'élevages **respectueux de l'environnement**. Nous sommes d'ailleurs reconnus par le label **Biogarantie** attestant que nos produits proviennent de cultures biologiques contrôlées, conformes à des normes de durabilité tant sur le plan écologique que social.

Nous sommes également les ambassadeurs luxembourgeois d'**EPCAS**, the European Party Caterer Association avec qui nous œuvrons en étroite collaboration. Son objectif vise à professionnaliser l'image des grands traiteurs européens en **émettant des standards de travail élevés** tout en proposant les derniers **développements techniques** en matière d'art culinaire. En outre, l'**expertise de nos artisans** et nos **capacités logistiques** importantes nous permettent de gérer en toute quiétude l'entièreté de votre événement quelque soit votre besoin. Nous serons enchantés de partager avec vous les délices du goût et la satisfaction d'un projet réussi pour **sublimer votre événement**.

Forts de ces engagements, nous vous promettons une expérience inédite, un véritable moment de plénitude, de convivialité et de plaisir infini.”

FRANK & TOM STEFFEN



TRAITEUR SAVEURS BONHEUR

NOUS SOMMES TRAITEURS DEPUIS 2003

Tout notre art consiste à vous accompagner dans la réalisation de votre événement gastronomique et de le rendre inoubliable. L'envie de vous surprendre et de vous procurer du plaisir nous tient particulièrement à cœur.

NOUS SOMMES DES PASSIONNÉS

La création culinaire captive nos artisans, toujours à la recherche de ce qui fera briller les yeux de vos convives et ravira leurs papilles. Steffen Traiteur, c'est une explosion de saveurs, une mémoire du terroir, une gastronomie festive !

NOUS PRENONS SOIN DE VOTRE SANTÉ

Nous sélectionnons des matières premières d'excellente qualité, veillons à leur provenance et leur fraîcheur. Tout événement gastronomique est minutieusement contrôlé par notre service Assurance Qualité & Hygiène, pour votre sécurité.

NOUS SOMMES TRÈS ORGANISÉS

Notre réactivité vous permettra de profiter de vos hôtes sans vous soucier de quoique ce soit. Votre événement restera gravé dans les mémoires comme un instant précieux. Celui que l'on garde dans ses souvenirs, pour longtemps.

LES ARTISANS DU BONHEUR

NOTRE GESTIONNAIRE, VOTRE CONSEILLER

Toujours à la recherche du raffinement par excellence, votre conseiller attitré met tout en œuvre pour vous donner entière satisfaction en étudiant tous ces petits détails qui feront que votre événement gastronomique sera à l'image de votre personnalité. Flexible et doté de sa bonne humeur, il répondra à toutes vos questions et vous proposera les tendances culinaires en vogue.

NOS TRAITEURS, VOS CHEFS PASSIONNÉS

Nos artisans du bonheur assurent le service en cuisine et derrière les buffets. Passionnés de gastronomie, ils mitonnent vos plats et gèrent les équipes. Organisés, ils savent se montrer très réactifs pour s'adapter à chaque situation.

NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL, VOTRE ALLIÉ QUI VEILLE

Il coordonne le travail des serveurs et des traiteurs en fonction du timing souhaité. Il orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et des sommeliers afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Expert du détail, il ne laissera rien au hasard et sera votre interlocuteur privilégié durant votre événement.

NOS SERVEURS, VOS COMPLICES

Ils dressent les tables et s'occupent du service de la gastronomie, des boissons et du rangement général, avec courtoisie et attention.

NOTRE CHAUFFEUR, VOTRE SOUTIEN LOGISTIQUE

Il assure le transport des mets, des boissons et de tout le matériel nécessaire à la mise en place de votre événement gastronomique.





TRAITEUR RIME AVEC VALEURS

**CHAQUE CLIENT EST UN EMPEREUR
QU'IL FAUT ÉBLOUIR**

Les relations durables et personnalisées sont notre credo. Nos artisans du bonheur sont très proches de notre clientèle afin de relayer toutes les informations susceptibles d'améliorer une prestation.

**CHAQUE EMPLOYÉ EST UN ORFÈVRE
QU'IL FAUT GARDER**

Chacun de nos collaborateurs doit pouvoir nourrir son âme et son esprit dans la démarche d'un travail enthousiaste et de passion au quotidien afin de se sentir responsable car investi d'une mission essentielle.

**CHAQUE ENFANT EST UNE PÉPITE
QU'IL FAUT ESTIMER**

Les enfants d'aujourd'hui seront les parents de demain. Nous mettons tout en œuvre pour leur suggérer un nouvel apprentissage du goût, de la fraîcheur, des produits sains, des valeurs nutritionnelles et de l'équilibre alimentaire.

AWARDS & DISTINCTIONS

GRAND CONCOURS DE QUALITÉ 2016 DE LA FÉDÉRATION ALLEMANDE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

4 médailles d'or et 2 médailles d'argent
pour notre jambon maison LISANTO
servi régulièrement lors de nos cocktails dinatoires

EURO-TOQUES 2016, 2015 & 2014

Adhésion au code d'honneur qui engage nos chefs
à promouvoir la qualité et les traditions de notre pays

ITQI SUPERIOR TASTE AWARDS 2015

2 étoiles d'or pour nos jambons cru LISANTO
12 et 18 mois faits maison

EPCAS 2015

Steffen Traiteur a reçu la médaille d'argent
pour sa forte implication au sein de l'association

LUXEMBOURG MARKETING & COMMUNICATION AWARDS 2014, 2013, 2012, 2010 & 2009

Pour la 5^{ème} fois, Steffen Traiteur a remporté le prix du
« Food & Beverage Creative Excellence Awards »

MARKETING & COMMUNICATION AWARDS 2013

Steffen Traiteur est élu « Best Catering Partner »

MARKETING & COMMUNICATION AWARDS 2012, 2010 & 2009

3 années consécutives, Steffen Traiteur est élu
« Best Catering Services »

TOP 10 DU GRAND PRIX PAPERJAM 2011

Steffen Traiteur est classé dans le Top 10 du grand prix
Paperjam pour sa « Collection Luxembourg »,
sa première collection culinaire dédiée au Luxembourg

PRIX DE L'INNOVATION 2011

Médaille de bronze pour la « Collection Luxembourg »



COULEUR
FRAÎCHEUR
BONHEUR

ÉVÉNEMENTS BUSINESS COUTURE

STYLISME GASTRONOMIQUE

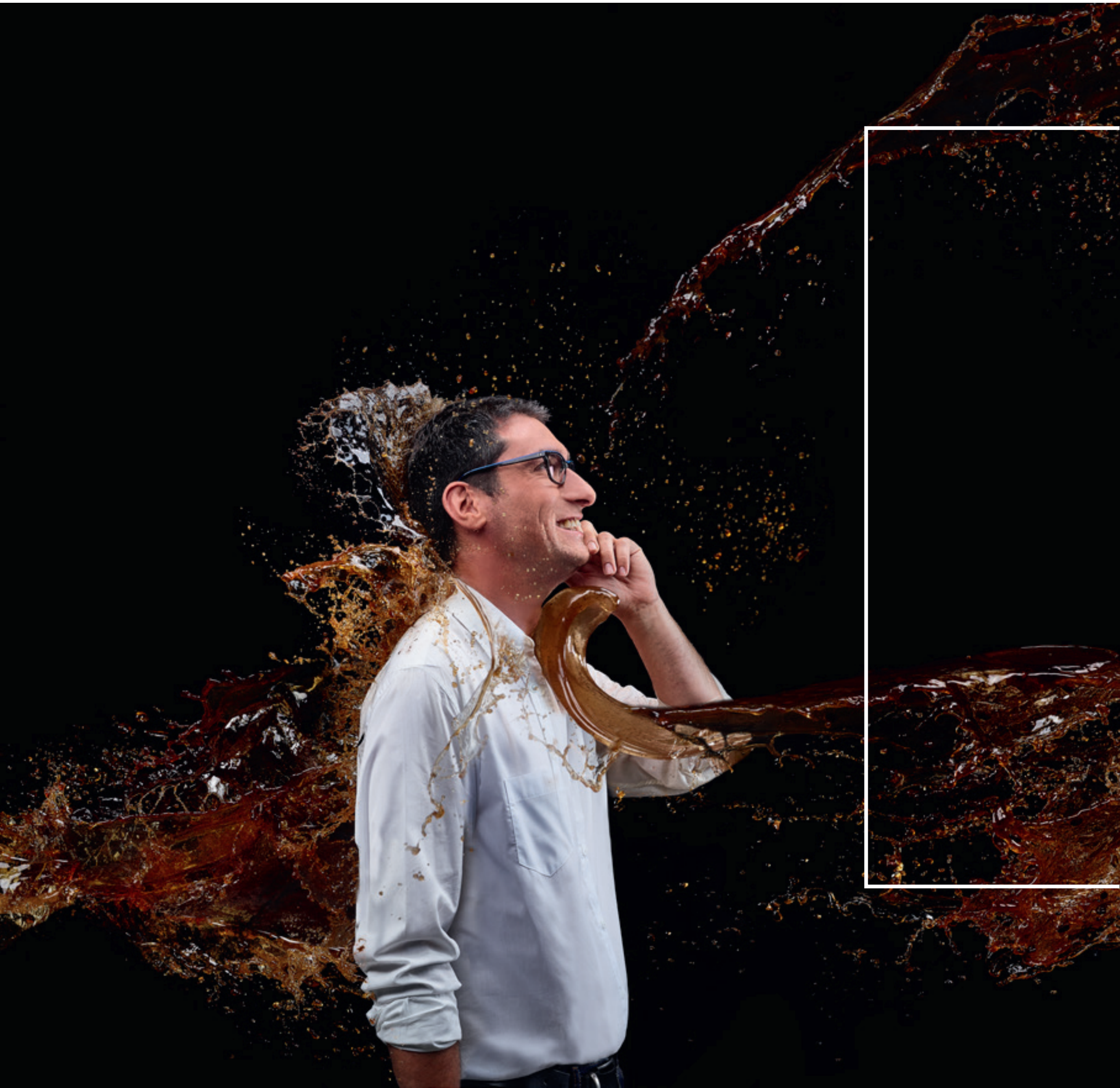
Le traiteur est un élément clé dans la réussite d'un événement et de l'impression qu'il laissera durablement sur vos invités. Que vous soyez deux, deux cents ou deux mille, nous pouvons répondre à chaque demande et rendre votre manifestation inoubliable. Nos artisans du bonheur sont à votre disposition, de l'élaboration du menu au choix des boissons, en passant par la production et la logistique. Un gestionnaire de scénographie culinaire vous est dédié. Soucieux de rencontrer précisément vos attentes, il apporte une réponse sur mesure à tous vos désirs. Parce que nous savons à quel point le succès de votre projet est stratégiquement important !

UNE LOGISTIQUE SANS FAILLE

Notre équipe logistique veille à planifier au mieux vos commandes, les expéditions et la gestion des stocks afin de ne rien oublier. Elle gère efficacement la livraison et l'enlèvement de la gastronomie, des boissons, du matériel et des déchets alimentaires quel que soit le format et le lieu de la fête. Elle est capable d'orchestrer des scénarios de distribution complexes comme par exemple atteindre un site difficile d'accès ou un endroit tout à fait insolite (un champ, une grotte, ...).

LA QUALITÉ, AVANT TOUT

Le contrôle de la qualité commence dès la réception des matières premières (fraîcheur, emballage, température de livraison de nos véhicules, ...), pour un événement parfaitement sécurisé et cela grâce à notre département Assurance Qualité & Hygiène. Nous nous occupons de tout : installation d'une cuisine professionnelle, mise en place du personnel en fonction du nombre d'invités, des tables, de la décoration, du nappage, de la vaisselle, ... Nos équipes assurent la satisfaction de chacun de vos invités, en toute discrétion. Vous êtes ainsi certain de remporter tous les suffrages.



NOS CLIENTS NAGENT DANS LE BONHEUR

DES CLIENTS FIDÈLES

Soirée de lancement, incentive, séminaire, salon, présentation de produits, cocktail d'inauguration, vœux de la direction, assemblée générale, congrès, nous éveillons le palais de nombreux clients fidèles avec des solutions culinaires de qualité, avant-gardistes et au juste prix. Après chaque événement gastronomique, un questionnaire de satisfaction leur est remis. Les résultats nous aident à nous améliorer constamment. Nous sommes fiers de pouvoir affirmer que 98 % de nos clients sont enchantés par nos prestations et que nous cherchons sans cesse à nous améliorer pour répondre aux attentes des 2 % restants.

NOS MEILLEURS AMBASSADEURS

Quel que soit le projet, l'exigence ou la difficulté de la prestation, nous relevons le défi. Au delà d'une simple promesse, nous vous garantissons une totale satisfaction. Et cette approche engagée porte ses fruits puisqu'elle nous vaut la confiance d'une clientèle issue de tous les secteurs économiques, devenue aujourd'hui, notre meilleure ambassadrice. Nous constatons que nos clients nous recommandent et ce bouche à oreille génère ainsi un nouveau chiffre d'affaires. Nous les en remercions chaleureusement. Pour nous, cette relation privilégiée est une grande source de motivation.



LE GOUT DU BONHEUR

CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES

RÉCEPTION D'ENTREPRISE

Une réception d'entreprise peut prendre mille visages : opération de prestige, “business breakfast” ou “business lunch”, lancement de produit, séminaire, conférence, congrès, réunion d'affaires, inauguration de nouveaux bâtiments, fête du personnel, “family day”, anniversaire d'entreprise, départ à la retraite ou simple “drink”, à l'intérieur comme à l'extérieur, dans vos locaux ou dans un lieu spécialement choisi pour l'occasion, nous étudions avec vous la formule qui vous convient le mieux.

COCKTAIL DÎNATOIRE

Appelée aussi “walking dinner”, la formule composée de bouchées gourmandes chaudes, froides, salées et sucrées, permet de gérer facilement un grand nombre de convives. Le cocktail dînatoire laisse les invités libres de leurs mouvements, leur permettant d'échanger et de discuter facilement les uns avec les autres. Il peut aussi être une alternative à un repas complet, de l'apéritif au dessert, en passant par le plateau de fromages. Chez Steffen Traiteur, nous veillons à ce que chacun soit comblé selon ses désirs.

SHOW COOKING

Voici une approche interactive de la cuisine : nos chefs préparent en « live » des recettes aussi délicieuses que surprenantes, du plus simple au plus sophistiqué : bar à huîtres, atelier tartares, découpe de belles pièces de viande, plancha, étal du marayeur, bar à soupes, animation fondue au chocolat, bar à fruits, ... Un régal culinaire et didactique !

REPAS ASSIS

La formule du service à table, où les convives sont assis, est sans doute plus classique mais demeure un moment gastronomique d'exception et de partage, alliant la délicatesse des mets au raffinement d'une table parfaitement dressée. De la mise en bouche au dessert, le service est assuré par un personnel discret et dévoué, encadré par nos Maîtres d'Hôtels, attentifs au moindre détail.

BUFFET

Dressés chauds ou froids, nos buffets se veulent généreux. Nous avons mille idées pour faire de ceux-ci un moment de plaisir gastronomique inoubliable, en toute convivialité. Et pourquoi ne pas redynamiser la fin de votre repas assis en offrant le dessert sous forme de buffet ?





CRÉATIONS
GOÛTEUSES &
GÉNÉREUSES

BALADE GOURMANDE DANS VOTRE VIE PRIVÉE

CRÉONS ENSEMBLE CE GRAND ÉVÉNEMENT PRIVÉ DONT VOUS RÊVEZ DEPUIS TOUJOURS!

Parce que le traiteur est l'un des principaux vecteurs de réussite d'un événement, nous serons à vos côtés du tout premier rendez-vous au jour J, qu'il s'agisse d'une naissance, d'une communion, d'un mariage, d'un anniversaire, d'une fête de famille, ... Quelles que soient vos attentes, vos exigences, et surtout vos envies et vos rêves, nous en parlerons ensemble dans le détail afin de vous proposer exactement ce que vous souhaitez.

Que vous décidiez vous-même de chacun des plats de votre menu, ou que vous nous laissiez tout prendre en main, nous serons à votre écoute, pour apporter à votre événement la réussite qu'il mérite.

RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD, FAITES-NOUS CONFIANCE!

Comme des petits lutins magiques, nos artisans du bonheur peuvent s'occuper de tout : installation d'une cuisine professionnelle, mise en place du personnel, installation des tables, nappage, vaisselle et décoration florale.

Que vous soyez en amoureux ou accompagné de nombreux convives, nous savons nous adapter à toutes les situations, avec le même professionnalisme.

Nous pouvons aussi vous proposer des décorations et des montages de fleurs pour vos buffets ou vos tables.

N'hésitez pas à demander nos brochures à votre gestionnaire de dossier et laissez-nous devenir les complices des plus beaux moments gastronomiques de votre vie !

FONDRE DE BONHEUR

MARIAGE, BAPTÊME & COMMUNION

Organisés à la maison ou sur le lieu de votre choix, Steffen Traiteur s'engage à vous accompagner pour faire de ces événements, des jours merveilleux dont vous vous souviendrez toute votre vie. Choix du menu et des prestations gastronomiques, choix des vins et des boissons, personnel de cuisine et service qualifié, location de matériel, tout cela se discute simplement lors d'une première entrevue, qui ne vous engage en rien ! Ce rendez-vous nous permet de trouver la meilleure formule, en accord avec vos envies et votre budget. Si notre offre vous séduit, nous vous invitons dans notre salon de dégustation afin que vous puissiez goûter les plats et les boissons que vous avez choisis et sélectionner les nappages et arts de la table qui récolteront vos suffrages.

FÊTE EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Anniversaire, fête de famille, crémaillère, départ à la retraite, surprise, repas romantique à deux, célébration d'un diplôme, d'un brevet, d'une promotion, dîner insolite, déjeuner en forêt, il y a toujours une excellente raison de rassembler ses proches autour d'un verre et de délicieuses mises en bouche, ou pour une dégustation beaucoup plus élaborée. Quel que soit le nombre de convives et votre budget, Steffen Traiteur trouve la formule adaptée qui vous convient : du buffet de pâtes au barbecue géant en passant par le cochon à la broche ou du "walking dinner" au repas gastronomique, il existe autant de possibilités gourmandes que d'occasions de faire la fête pour votre plus grand bonheur !





LA MAGIE
D'UN JOUR
IRRÉSISTIBLE

VOTRE MARIAGE SERA INOUBLIABLE

LE CONTE DE FÉES DEVIENT RÉALITÉ

Enfants, nous étions persuadés que, comme Cendrillon,
il suffisait de perdre sa chaussure de verre
pour voir arriver le Prince Charmant.

Avec Steffen Traiteur, vos rêves deviennent réalité :
l'esthétique de nos plats, l'association harmonieuse des goûts
et des textures envoûteront les gourmets les plus exigeants.

Du tout premier rendez-vous au grand jour,
nous serons le partenaire idéal de votre mariage,
à votre écoute et à vos côtés.

Quoique vous ayez choisi,
le voyage des saveurs que nous offrirons
à vos invités les comblera de bonheur.

ÉTONNER, ÉMERVEILLER

Un cadre envoûtant, des mariés amoureux,
un traiteur d'exception... Que la magie opère !

Nos conseillers sont à votre disposition
par téléphone ou par email selon vos souhaits.

Un rendez-vous ne coûte rien
et ne vous engage à aucune obligation !

Exposez-nous vos idées,
expliquez-nous vos désirs et discutons-en.

Pour émerveiller vos invités, tout se résumera au préalable
par la préparation en détail de la réception.

Vos souhaits seront relayés par votre gestionnaire
à notre Chef Exécutif qui se fera un plaisir de vous composer
des mets aux saveurs exceptionnelles.

LES COULISSES DU BONHEUR

PROPOSITIONS DE LIEUX

Choisir un château, une ferme, une tente, un manoir, un domaine ou encore une salle de fête pour se marier est souvent un vrai casse-tête !

Sur notre site steffentrateur.lu, nous vous proposons des endroits d'exception que nous connaissons bien. Lorsque vous aurez trouvé l'endroit accueillant et original, qui sera le théâtre d'un jour de votre amour, renseignez-vous sur les possibilités d'accueil logistique, car votre traiteur aura besoin d'une place pour stationner son camion, décharger et acheminer la marchandise.

Il sera aussi impératif de discuter très tôt de cet endroit de rêve, pour parer à toute éventualité. Par ailleurs, nous ne sommes pas liés à un site événementiel en particulier, votre lieu sera donc le nôtre.

PRIX TRANSPARENTS

Notre offre est toujours réalisée sur-mesure, en fonction d'un entretien préalable, car nous pensons que c'est la meilleure façon de rencontrer vos attentes. Nos devis sont transparents, vous n'aurez pas de mauvaise surprise lors de la facture définitive ! Notre offre détaille les prestations gastronomiques souhaitées, les besoins en personnel adaptés à la taille de la prestation ainsi que le matériel nécessaire. Nos devis sont gratuits ainsi que les dégustations qui vous permettront d'établir votre choix.

RÉSERVATION

Pour ne pas être pris de court, réservez votre traiteur plus ou moins un an avant le jour J, ce qui vous laissera la possibilité de goûter, comparer et affiner vos choix sans stress.





UNE SECRÈTE ALCHIMIE

PERSONNALISER SON MARIAGE

Les mariés aiment souvent faire porter à leurs invités un détail qui va marquer ce beau jour de leur empreinte, comme un badge avec leurs initiales ou un accessoire coloré assorti à leur tenue.

Notre personnel peut aussi suivre le mouvement, tant que l'ornement choisi ne risque pas de gêner leur service. Nous pouvons également vous aider à personnaliser la décoration florale de votre table.

FORMAT INTIMISTE OU MONDAIN

Nous savons nous adapter à toutes les situations, que vous soyez 20 ou 500 personnes. Nous disposons d'un important hall de stockage où sont soigneusement rangés des milliers de couverts, verres et porcelaines, des centaines de chaises, tables mange-debout, tables rondes, nappages, le matériel d'office (fours, frigo, ...) mais aussi des tentes d'appoint ou du mobilier d'extérieur.

MARIAGE CLASSIQUE OU ORIGINAL

Nous adorons relever les défis ! Nous sommes passés maîtres dans l'art d'installer une cuisine professionnelle conforme aux normes les plus exigeantes en matière de sécurité alimentaire, un office de service et une salle de réception dans les endroits les plus insolites. Laissez parler votre imagination, nous réaliserons vos plus beaux rêves !

LES BACKSTAGES DE VOTRE GOURMANDISE

ORGANISATION

La première étape consiste à se rencontrer, ce qui nous permet de faire connaissance et de comprendre vos attentes, vos exigences et surtout vos envies et vos rêves ! Cet entretien privilégié facilite la préparation de notre offre sur-mesure. La seconde étape consiste à réserver la date de votre mariage, sans engagement de votre part. L'offre est ensuite affinée, suivant vos remarques, avec des propositions pour le menu, le thème et les vins. Une dégustation gratuite vous est alors proposée et si vous êtes séduits, vous nous donnez votre accord de principe. La dernière étape consiste à visiter ensemble le lieu choisi. Ensuite, vous ne devez plus penser à nous. C'est nous qui allons nous occuper de tout jusqu'au grand jour !

PERSONNEL DE SERVICE

L'intégralité de notre équipe prévue dans l'offre de prix, vous accompagne tout au long de la prestation.

DURÉE DU SERVICE

Tout dépend de la prestation désirée ! En moyenne, il faut compter cinq heures minimum de service pour un vin d'honneur et huit heures pour un mariage complet.

DROIT DE BOUCHON

Nous pouvons nous charger de tout, de l'apéritif à l'open bar. Nos sommeliers sont à votre disposition pour vous conseiller et une dégustation vous est proposée. À votre avantage, si vous décidez de gérer vous-mêmes toutes les boissons, nous ne prenons pas de droit de bouchon.

DÉGUSTATION

Vous aurez droit à une dégustation gratuite, car offrir un repas gastronomique implique qu'il faut être certain de faire le bon choix du menu. Ainsi, nous tenons à ce que les futurs mariés apprécient en bouche ce qu'ils ont décidé sur papier.



CONTACT

STEFFEN TRAITEUR

8, route d'Arlon
L-8410 Steinfort

T (+352) 399 650 300

F (+352) 399 650 606

traiteur@steffen.lu

www.steffentraiteur.lu



