LA CARTE
PRINTEMPS-ÉTÉ

steffen
traiteur

LES ENTRÉES

LES LENTILLES

Salade de lentilles au vinaigre de framboises, magret de canard fumé, fins copeaux de foie gras maison et œuf de caille pour agrémenter.

LE CARPACCIO DE VEAU

Tendre carpaccio de veau du terroir aux couleurs de printemps, coulis de poivron rouge et jaune, noisettes torréfiées.

LE GASPACHO À NOTRE FAÇON

Gaspacho de fèves des marais, bouchons de melon, siphon de jambon LISANTO marque nationale.

LE CRABE

Effiloché de crabe des neiges et sa mascarpone parfumée à l'huile de vanille, radis noir, betterave chiogga et sa tuile croustillante.

CEVICHE
DE LIEU JAUNE

De fines tranches de lieu jaune en ceviche, dés de mangue pour apporter une touche de douceur, radis et quinoa soufflé pour le croquant, petite salade d’herbes fraîches.

LES SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques simplement snackées et leur risotto intensément noir à l'encre de seiche, spongecake aérien de thé matcha pour la légèreté.

LA BURRATA

Sur un carpaccio de tomates anciennes à l'huile d'olive extra vierge, une onctueuse boule de mozzarella Burrata de la ferme de Fentange, tomates d'amour dans leur caramel au vinaigre balsamique, radis et chou romanesco.

LES ASPERGES

Fricassée d’asperges blanches et vertes aux morilles, œuf mollet et sa tuile de coppa pour apporter une touche salée.

LE SAUMON GRAVLAX

Saumon délicatement mariné à la suédoise, betterave chiogga et ses petits choux maison garnis d’une onctueuse crème au raifort.

LE CABILLAUD

Soupe d’ail des ours et son dos de cabillaud poché, espuma au safran et tuile au wakamé.

SALADE DE QUINOA ESTIVALE

Sur un carpaccio croquant de chou-rave, une salade de quinoa surmontée de ses petits légumes d'été et leur espuma au pesto.

ACCORD
TERRE ET MER

Sot-l'y-laisses caramélisés au miel et encornets farcis d'une mousse aux herbes et algues, crème de panais et cébette grillée.

LA LANGOUSTINE

De belles langoustines juste poêlées sur leur lit de mousse chou-fleur aux amandes, une onctueuse purée de petits pois pour accompagner, tuile de pain croquante.

TARTINE PRINTANIÈRE

Sur une tranche de pain campagnard toastée, une fine couche d'un onctueux caviar d'aubergines surmontée de légumes printaniers, le tout accompagné d'un espuma de pommes grenade.

LES PLATS

LE SAUMON TERIYAKI

Une belle pièce de saumon mariné façon teriyaki et ses graines de sésame torréfiées, tombée de chou pak choi, riz violet et siphon aux agrumes pour agrémenter.

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud rôti au crumble de pistache et noix de cajou, crémeuse purée de petits pois, girolles fraîches, quelques épinards poêlés.

LA GAMBAS GÉANTE

Queue de Gambas géante en kadaïf, servi sur son lit d’épeautre crémeux et son écume de crustacés.

LE SANDRE

Sandre grillé façon grémolata surmonté de sa petite salade fraîche d'herbes et agrumes, quinoa rouge et pickels.

LE SAINT-PIERRE

Filet de Saint-Pierre rôti aux senteurs d'agrumes, accras de risotto frit et Kumquat frais sur un lit de purée de panais.

L'ESPADON

Pavé d'espadon rôti agrémenté de sa salade thaï à la mangue, coriandre et soja, chips de mangue et galette de riz.

LE FILET DE BŒUF

Le filet de bœuf surmonté de son méli mélo de champignons d'été, gratin printanier de pommes de terre anciennes, purée de topinambour et ail noir.

LE CARRÉ DE PORC

Tendre carré de porc laqué
au miel et sa sauce abricot,
semoule noisette
et abricot rôti.

LE MIGNON DE VEAU

Pièce noble par définition, le mignon de veau en cuisson basse température accompagné de sa douce sauce à l'harissa orientale, langues de patates douces confites et piperade de légumes.

LA VOLAILLE

Cuisse de pintade fermière farcie aux légumes estivaux, purée crémeuse de carottes et son tian de pommes de terre anciennes.

LÉGUMES GRILLÉS

De délicieux légumes grillés craquants sur un lit d’une écrasée de pommes de terre Roseval aux herbes, un coulis intense de poivrons, salade d’herbes pour accompagner.

LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard rôti et sa sauce aux griottes et aux fruits rouges, pommes fondantes, purée de céleri et crumble à la betterave.

L'AGNEAU

Délicieux carré d'agneau
rôti dans sa croûte
d'herbes, polenta crémeuse
et légumes printaniers.

LE BŒUF

Entrecôte de bœuf
simplement poêlée et
sa crème au raifort,
accompagné d'une gaufre
de pommes de terre aux
herbes, d'une purée de
petits pois et
de légumes d'été.

LE CARRÉ DE VEAU

Un Canon de veau
soigneusement cuit à basse
température et agrémenté
de sa sauce intense
aux morilles, mousse
d'haricots coco et asperges
simplement rôties.

TOFU ET POLENTA

Tofu bio fumé sur une polenta crémeuse aux tomates, petite tombée de roquette et spirale de carottes.

LES DESSERTS

SACHERTORTE AUX AGRUMES ESTIVAUX

Tourbillon de ganache souple posée sur un biscuit Sacher imbibé à l'orange, zestes confits et ganache légère au chocolat au lait.

PAVLOVA
AUX FRUITS ROUGES

Coque de meringue farcie avec une juteuse salade de fruits rouges, surmontée d’une rosace de chantilly au mascarpone et fruits frais.

CHOCOLATE & PÉCAN PIE

Un duo de crèmes aussi légères que savoureuses, sur un sablé au cacao et à la fleur de sel, le tout surmonté de noix de Pécan caramélisées.

CHEESECAKE AUX FRAMBOISES ET À LA FLEUR D'HIBISCUS

Sur un sablé croustillant, notre cheesecake acidulé, framboises fraîches, gelée et coulis framboises et hibiscus.

GALET
MENTHE VANILLE
ET CITRON VERT

Mousse légère à la vanille avec un cœur de marmelade au citron et à la menthe. Spirale de crémeux au citron vert et menthe fraîche.

LA PÊCHE MELBA

Pêches pochées à la verveine accompagnées d'un sablé et crème montée à la vanille. Coulis de framboises et glace vanille verveine.

BABABRICOT
À LA MENTHE

Trois petits babas imbibés dans un sirop abricot et menthe, gel fruité à l'abricot et menthe fraîche.

LE CHOCOLAT ALPACO ET THÉ MATCHA

Sous le glaçage vert se trouve une mousse au chocolat Alpaco et un biscuit au thé matcha. Crémeux, poudre et crumble 100% thé matcha.

steffen
traiteur

POUR NOUS CONTACTER

WWW.STEFFENTRAITEUR.LU | TRAITEUR@STEFFEN.LU | +352 26 39 36 300