

— MENU À L'ASSIETTE —

Afin de vous permettre de profiter pleinement de vos invités ou de votre famille, chez Steffen Traiteur, nous avons élaboré des menus avec entrée, plat et dessert à réchauffer et à dresser soi-même.

Un guide de réchauffe vous sera fourni. Un croquis/photo pourra vous aider lors du dressage de vos assiettes. Vous pouvez aussi laisser parler votre imagination. Nous serions heureux si vous partagiez avec nous vos créations, en nous envoyant vos photos sur communication@steffen.lu ou en les partageant sur Facebook et Instagram.

COMMENT COMMANDER LES MENUS STEFFEN TRAITEUR ?

Écrivez-nous sur traiteur@steffen.lu ou contactez-nous au +352 26 39 36 300.

Une de nos conseillères commerciales vous recontactera afin de répondre à vos éventuelles questions et de finaliser votre commande.

steffen
traiteur



LES ENTRÉES

LE CARPACCIO ATYPIQUE

Carpaccio de veau
accompagné de pralin et de coulis de poivrons rouges.

16.24 € par personne HTVA

CHEESECAKE DE SAUMON FUMÉ

Pommes vertes et citron
aneth et autres baies, mesclun du jour.

17.50 € par personne HTVA

LE NOUGAT DE FOIE GRAS

Cylindres de nougat de foie gras onctueux
accompagnés de dômes de foie gras façon crème brûlée,
opalines craquantes au sirop d'érable
et gaufrettes à la betterave croustillante.

20.30 € par personne HTVA

LE SAUMON GRAVELAX

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

20.47 € par personne HTVA



LES PLATS

LA PINTADE

Cylindrique de pintade farcie aux morilles,
risotto crémeux au foie gras,
cébettes grillées et petits pois frais,
sauce à la réglisse.

22.92 € par personne HTVA

LE PORC MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE

Mignon de porc en croûte de wasabi,
riz rouge et nems de légumes croquants.

24.28 € par personne HTVA

LE VEAU

Gros médaillon de veau façon saltimbocca,
bayaldi de légumes et purée crémeuse de patates douces,
jus de sauge.

28.27 € par personne HTVA

LE TOURNEDOS DE BŒUF

Tournedos de bœuf cuit en basse température,
sauce aux champignons des bois,
gratin dauphinois, carottes fanes.

32.85 € par personne HTVA



LES DESSERTS

LE TIRAMISU AUX FRAISES OU AU CAFÉ

Selon la saison. Servi en bocal «Le Parfait».

8.21 € par personne HTVA

LE CHEESECAKE FRAMBOISES HIBISCUS

Cheesecake à la vanille et au citron vert sur un sablé classique, coulis framboises hibiscus et verveine fraîche.

10.66 € par personne HTVA

LE GALET VANILLE, CITRON VERT, MENTHE

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.

12.10 € par personne HTVA

LE FINGER CHOCOLAT NOIR & CAFÉ

Un délicieux dessert au chocolat noir Andoa Bio du Pérou, aux notes suaves de café, croustillant et fondant à la fois.

12.20 € par personne HTVA



OFFRE VALABLE POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES.

NOUS VOUS REMERCIONS DE SÉLECTIONNER AU MAXIMUM DEUX CHOIX
D'ENTRÉE / PLAT / DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

DÉLAI DE COMMANDE : 72H AVANT LA LIVRAISON (JOURS OUVRABLES).
CLÔTURE DES COMMANDES À 17H00.

VOTRE COMMANDE SERA EMBALLÉE INDIVIDUELLEMENT.

Tarif indiqué sans personnel, ni livraison.

Frais de livraison Luxembourg-Ville: 30 €

Frais de livraison dans les autres régions du Luxembourg: 45 €

Frais de livraison à l'étranger: 60 €

NOUS RESTONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION
POUR TOUTES AUTRES QUESTIONS.



steffen traiteur

8, route d'Arlon
L-8410 Steinfort

Tel: (+352) 39 96 50 300

traiteur@steffen.lu

WWW.STEFFENTRAITEUR.LU

