

LE COFFRET DU MARAÎCHER



VEGAN



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain.
Allergène: gluten.



Gaspacho andalou et
sa brunoise d'ananas rôti.
Allergène: sulfite.

Salade de quinoa, légumes
croquants, coulis de poivrons
et piquillos.
*Allergènes: céleri, moutarde,
sulfite.*

steffentraiteur



Tagliatelles de légumes croquants,
falafels, grenade et sauce tahini.
Allergènes: sésame, moutarde, sulfite.



Cupcake citron-coco et
sa chantilly à la crème végétale.
Allergène: gluten.



Salade de fruits et son
sirop vanillé.
Allergène: aucun.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le piquillo, appelé l'or rouge ou «urre gorria», est un poivron doux et finement sucré, avec un léger goût de grillé, cultivé dans la région basque espagnole de Navarre. Les piquillos peuvent aussi être farcis: au thon blanc, aux anchois, au chèvre, à la brandade de morue, ...

LE COFFRET DU MARAÎCHER

FRESH FROM THE GARDEN



VEGAN



TO ENJOY
COLD

Included in the box : bread.
Allergen: gluten.



Andalusian gazpacho with
roasted pineapple.
Allergen: sulfite.

Quinoa salad with crunchy
vegetables, red bell pepper
coulis and Piquillos.
*Allergens: celery, mustard,
sulfite.*

steffentrateur



Crunchy vegetable tagliatelle,
falafel, pomegranate and tahini
sauce.
*Allergens: sesame, mustard,
sulfite.*



Lemon-coconut cupcake with
vegan whipped cream.
Allergen: gluten.



Vanilla scented fruit salad.
Allergen: none.

DID YOU KNOW?

Piquillo peppers, called red gold or «Urre Gorria», is a mild and slightly sweet pepper, with a grilled flavor, grown in the Spanish Basque region of Navarre. The piquillos can also be stuffed with tuna, anchovies, goat cheese, cod brandade and are often served as tapas

LE COFFRET TOSCAN



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain, de focaccia,
de grissini et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.



Salade de pennettes au
pesto, trio de tomates cerises,
bocconchini, roquette et
crème de balsamique.
*Allergènes: gluten, lait, œuf,
poisson, sulfite.*

Vitello tonnato sur un lit de
ratatouille et caviar d'aubergine,
copeaux de parmesan, tomates
confites et câpre queue.
*Allergènes: lait, moutarde, œuf,
poisson, sulfite.*



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le câprier est un joli arbuste méditerranéen aux fleurs blanches dont on consomme les boutons floraux appelés câpres. On déguste également le fruit du câprier, nommé câpron, qui est bien plus gros que la câpre et qui ressemble à une belle olive verte. On savoure aussi les feuilles du câprier, moins connues dans nos régions, mais consommées traditionnellement en Grèce, notamment sur l'île de Santorin.



Bouchon de chèvre frais aux fruits
confits et éclats de pain noir.
Allergènes: gluten, lait, sulfite.



Tiramisu au café.
Allergènes: gluten, lait, œuf.



Panna cotta aux fruits rouges.
Allergène: lait.

LE COFFRET TOSCAN

CULINARY TRIP TO TUSCANY



TO ENJOY
COLD

Included in the box: bread, focaccia, grissini and butter.

Allergens: gluten, milk.



Salad with small penne pasta, cherry tomatoes, arugula and balsamic vinegar cream.

Allergens: gluten, milk, egg, fish, sulfite.

Vitello Tonnato served on ratatouille and eggplant caviar, parmesan shavings, sundried tomatoes and a caperberry.

Allergens: milk, mustard, egg, fish, sulfite.



DID YOU KNOW?

The caper bush is a pretty small Mediterranean plant with large white flowers whose buds, called capers, are eaten. We also eat the fruit of the caper bush, called caperberry, which is much larger than the caper and resembles a green olive. We also savor the leaves of the caper bush, less known in our regions, but traditionally consumed in Greece, especially on the island of Santorini.



Fresh goat cheese with candied fruit and black bread crumbs.

Allergens: gluten, milk, sulfite.



Tiramisu.

Allergens: gluten, milk, egg.



Panna Cotta with red berries.

Allergen: milk.

LE COFFRET SANS GLUTEN



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



SANS GLUTEN

Accompagné de pain
sans gluten et de beurre.
Allergène: lait.



Effeillé de Saint-Jacques, duo
de sphère de bavarois, céleri et
châtaigne, et sa salade roquette.
*Allergènes: céleri, lait, mollusque,
sulfite.*



 (Enlever les clips métalliques pour
une chauffe au micro-ondes.)

Pintade rôtie et sa gelée de
griottes, purée de céleri et
pickels de betterave rouge.
Allergènes: céleri, lait.

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est vers 1850 qu'Antoine Roussel découvre, par accident, le phénomène de bleuissement des fromages en constatant que certaines de ses pièces de fromage ont curieusement bleui au cours de l'affinage. Curieux, il en goûte une et se rend compte que, non seulement, elle a bleui mais que son goût aussi a évolué ; il offre une saveur particulière, agréable et parfumée. Bien que difficile de reproduire cet « accident », Antoine Roussel, à force de persévérance, réussit à déterminer ce qui produit cette réaction et à développer le fromage de Bleu.



Mousse de bleu d'Auvergne et son
duo de pommes-poires.
Allergène: lait.



Mousse chocolat-crème brûlée.
Allergènes: lait, œuf, soja.



Panna cotta aux fruits rouges.
Allergène: lait.

LE COFFRET SANS GLUTEN

THE GLUTEN FREE SELECTION



TO ENJOY
COLD OR HOT




GLUTEN FREE

Included in the box: gluten free bread and butter.
Allergen: milk.



Torched scallops with a celery mousse and chestnut bavaise served on arugula.
Allergens : celery, milk, mollusks, sulfite.



 (Remove the metal clips for microwave.)

Roasted guinea fowl and sourcherry jelly, mashed celery and beetroot pickles.
Allergens: celery, milk.

DID YOU KNOW?

It was around 1850 that Antoine Roussel discovered, by accident, the phenomenon of cheese bluing when he noticed that some of his pieces of cheese had curiously blued during maturation. Curious, he tasted one and realized that not only had it turned blue but that its taste had also evolved; it offered a particular, pleasant and fragrant flavor. Although difficult to reproduce this «accident», Antoine Roussel, by dint of perseverance, succeeded in determining what produced this reaction and kept developing the “Bleu”.



Mousse with French blue cheese served on apple- and pear tartare.
Allergen: milk.



Chocolate mousse with crème brûlée.
Allergens: milk, egg, soya.



Panna Cotta with red berries.
Allergen: milk.

LE COFFRET CHAMPÊTRE



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID

Accompagné de pain, de
bruschette et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.



Bavaresi de potiron, crème de
panais à la truffe, crumble pain
d'épices et sa chips de jambon
Lisanto.
Allergènes: gluten, lait.



 (Enlever les clips métalliques pour
une chauffe au micro-ondes.)

Pintade rôtie et sa gelée de
griottes, purée de céleri et
pickels de betterave rouge.
Allergènes: céleri, lait.

steffentraiteur

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est en 1984 que René Schmalen et Siely Brouwer décident d'élaborer un fromage en meule à partir du lait de leurs élevages, dans leur fromagerie à Berdorf, village situé dans le Müllerthal, aussi appelé la Petite Suisse luxembourgeoise. Leur fromage trouvera le nom de fromage de Berdorf décliné en plusieurs variantes selon leurs caractéristiques, pour en faire l'un des fleurons de l'artisanat luxembourgeois d'aujourd'hui.



Bâtons de fromage de Berdorf affiné
et sa moutarde d'abricots.
Allergènes: lait, moutarde, sulfite.



Carrot cake en verrine.
*Allergènes: gluten, lait, noix de
cajou, œuf.*



Paris Brest revisité.
*Allergènes: amande, gluten,
lait, noisette, œuf.*

LE COFFRET CHAMPÊTRE

GOING COUNTRYSIDE



Included in the box: bread, bruschette and butter.

Allergens: gluten, milk.

TO ENJOY
COLD OR HOT



Pumpkin bavaois, parsnip cream with truffle, gingerbread crumbs and chips of Lisanto ham.

Allergens: gluten, milk.



(Remove the metal clips for microwave.)

Roasted guinea fowl and sourcherry jelly, mashed celery and beetroot pickles.

Allergens: celery, milk.

steffentrateur

DID YOU KNOW?

In 1984, René Schmalen and Siely Brouwer decided to make a cheese with the milk produced on their own milk farms. They founded a cheese factory in Berdorf, a village located in the Mullerthal region also called the Little Luxembourgish Switzerland. Their cheese will be called "Fromage de Berdorf", which comes in several variations depending on their characteristics, making it one of the flagships of Luxembourgish food craftsmanship today.



Cured Berdorf cheese sticks with apricot mustard.

Allergens: milk, mustard, sulfite.



Carrot cake.

Allergens: gluten, milk, cashew nut, egg.



«Paris Brest», Choux pastry with a hazelnut brittle cream.

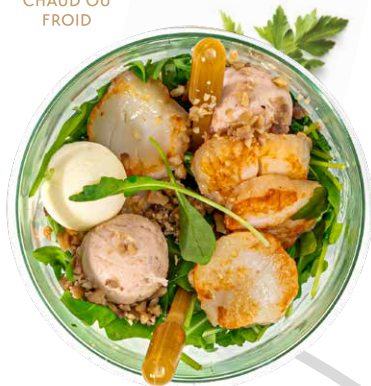
Allergens: almond, gluten, milk, hazelnut, egg.

LE COFFRET TERRE & MER




À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID

Accompagné de pain, de
bruschette et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.



Effeillé de Saint-Jacques, duo
de sphère de bavarois, céleri et
châtaigne et sa salade roquette.
*Allergènes: céleri, lait, mollusque,
sulfite.*



 (Enlever les clips métalliques pour
une chauffe au micro-ondes.)

Tataki de bœuf aux baies
roses et sésame, sur un écrasé
de pommes de terre et ses
légumes croquants.

*Allergènes: gluten, lait, œuf,
moutarde, sésame, soja, sulfite.*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Revenons à l'origine, 1903, la recette de l'île flottante selon Auguste Escoffier : prendre un biscuit de Savoie, le détailler en tranches minces, les imbiber avec du kirsch et du marasquin et les masquer avec de la confiture d'abricot, des raisins de Corinthe et des amandes hachées. La traditionnelle recette de l'île flottante, a laissé place à une recette plus simple et légère. Elle se compose de blancs d'œufs montés au sucre, pochés ou cuits au bain-marie, accompagnés d'une crème anglaise nappée de caramel.



Mousse de bleu d'Auvergne et son
duo de pommes-poires.
Allergène: lait.



Mousse chocolat-crème brûlée.
Allergènes: lait, œuf, soja.



Île flottante traditionnelle.
Allergènes: lait, noisette, œuf.

LE COFFRET TERRE & MER

SURF AND TURF



TO ENJOY
COLD OR HOT

Included in the box: bread,
bruschette and butter.
Allergens: gluten, milk.



Torched scallops with a celery
mousse and chestnut bavaise
served on arugula.
*Allergens: celery, milk, mollusks,
sulfite.*



 (Remove the metal clips
for microwave.)

Beef tataki with pink
berries and sesame, served
on mashed potatoes and
crunchy vegetables.
*Allergens: gluten, milk, egg,
mustard, soya, sulfite.*

steffentraiteur

DID YOU KNOW?

Originally invented in 1903, the recipe for the „Île flottante“ according to Auguste Escoffier reads as follows: take a “Savoie” cake, cut it into thin slices, soak them with kirsch and maraschino and cover them with apricot jam, currants and chopped almonds. The traditional “floating island” recipe, has given way to a simpler and lighter variation since then. It consists of egg whites whipped with sugar, poached or cooked in a bain-marie, accompanied by a vanilla custard topped with caramel.



Mousse with French blue cheese
served on apple- and pear tartare.
Allergen: milk.



Chocolate mousse with
crème brûlée.
Allergens: milk, egg, soya.



«Île flottante», sweet meringue
with hazelnuts floating on a
vanilla custard.
Allergens: milk, hazelnut, egg.

LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain, de
bruschette et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.



Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Roseval et radis.
Allergènes: moutarde, œuf, poisson, sulfite.

Cabillaud dans sa robe anisée, bavaois d'oseille et tombée de pousses d'épinards.
Allergènes: gluten, lait, poisson.



Verrine de Tzatziki, concombre et menthe.
Allergène: lait.



Mousse aux trois chocolats.
Allergènes: gluten, lait, œuf, soja.



Croustillant aux fruits exotiques.
Allergènes: amande, gluten, lait, œuf, soja.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Très présent dans le bassin méditerranéen, l'anis vert, ou encore Pimpinelle, est cultivé pour ses qualités de condiment, de plante aromatique et médicinale. En cuisine, les graines d'anis sont idéales pour relever le goût des sauces, des salades et des ragoûts. Version sucrée, les graines d'anis s'accommodent très bien des confiseries, petits biscuits, pains d'épices, chutney, ...

LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE

DELICIOUSNESS FROM THE SEA



TO ENJOY
COLD

Included in the box: bread,
bruschette and butter.

Allergens: *gluten, milk.*



Duo of salmon, one in rilette, the other one simply poached, served on a Roseval potato salad with radishes.
Allergens: *mustard, egg, fish, sulfite.*

Cod coated in an aniseed dough, served with sorrel and spinach.

Allergens : *gluten, milk, fish.*



DID YOU KNOW?

Very common in the Mediterranean region, green anise, also called Pimpinella, is cultivated for its qualities as aromatic and medicinal plant. In cooking, anise seeds are ideal for enhancing the taste of sauces, salads and stews. As sweet variations, anise seeds go very well with candies, cookies, gingerbread, chutney , ...



«Tzatziki», yogurt with cucumber and mint.

Allergen: *milk.*



Triple layer chocolate mousse.
Allergens: *gluten, milk, egg, soya.*



Exotic fruit cream and sweet crumbs.
Allergens: *almond, gluten, milk, egg, soya.*

LE COFFRET DU TERROIR



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain, de bruschette
et de beurre.

Allergènes: gluten, lait.



Rilette de truite fumée
accompagnée d'une tombée
de poireaux à l'huile de courge,
baies roses, crème au raifort,
salade de pommes de terre.
*Allergènes: lait, moutarde, œuf,
poisson, sulfite.*



Effiloché de bœuf façon
Feierstengzalot, salade de fèves
des marais et orge perlé à la
sarriette et vinaigrette au sureau.
*Allergènes: gluten, moutarde,
œuf, sulfite.*

steffentraiteur

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Bamkuch, dont la traduction signifie « gâteau en tronc d'arbre », est une pâtisserie Luxembourgeoise qui détient une méthode de fabrication unique. Elle consiste à verser, sur une broche tournante, à proximité d'une source de chaleur, initialement le feu, une pâte liquide à base d'amandes et de rhum. Le but de la manœuvre est d'obtenir une superposition de couches très fines. Le Bamkuch est servi principalement aux mariages ou aux baptêmes et se déguste seul ou accompagné d'un café, de chocolat, de confiture ou de miel.



Fromage Kachkéis maison et sa
touche moutardée.
Allergènes: lait, moutarde, œuf.



Bamkuch revisité à la mirabelle.
*Allergènes: amande, gluten, lait,
noisette, œuf, pistache, sulfite.*



Mousse cannelle et poire,
amandes torréfiées.
Allergènes: amande, lait, œuf.

LE COFFRET DU TERROIR

THE TASTE OF LUXEMBOURG



TO ENJOY
COLD

Included in the box: bread, bruschette and butter.

Allergens: gluten, milk.



Smoked trout rilette accompanied by sautéed leeks with pumpkin seed oil, horseradish cream and potato salad.

Allergens: milk, mustard, egg, fish, sulfite.

Minced beef «Feierstengzalot» style, broad beans, pearl barley with a savory-elderberry vinaigrette.

Allergens: gluten, mustard, egg, sulfite.



Homemade «Kachkéis» cheese with a hint of mustard.

Allergens: milk, mustard, egg.



Luxembourgish «Bamkuch» with mirabelle and cream.

Allergens: almond, gluten, milk, hazelnut, egg, pistachio, sulfite.



Cinnamon and pear mousse with roasted almonds.

Allergens: almond, milk, egg.

DID YOU KNOW?

The Bamkuch, which literally means «tree cake», is a traditional Luxembourgish pastry that has a unique manufacturing method. It consists of pouring a liquid paste, made mainly from almonds and rum, on a rotating spit near a heat source, initially a wood fire. The goal here is to obtain several very thin layers developing both smooth yet deep as well as strongly toasted notes. Bamkuch is mainly served at weddings or baptisms and is eaten on it's own or with coffee, chocolate, jam or honey.

LE TRIO DU POTAGER



VEGAN



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain.
Allergène: gluten.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le tahiné est une purée de sésame qui peut être composée uniquement de sésame blanc ou pour moitié de sésame complet. Incontournable de la cuisine orientale, il s'agit d'un ingrédient qui convient aux préparations à la fois salées et sucrées. Cette pâte dense et savoureuse entre dans la composition du houmous, du baba ganoush et des falafels. Elle apporte de l'onctuosité aux potages, quiches, sauces, pâtisseries, ...



Salade de quinoa, légumes croquants, coulis de poivrons et piquillos.
Allergènes: céleri, moutarde, sulfite.



Cupcake citron-coco et sa chantilly à la crème végétale.
Allergène: gluten.



Tagliatelles de légumes croquants, falafels, grenade et sauce tahini.
Allergènes: sésame, moutarde, sulfite.

LE TRIO DU POTAGER

WE LOVE VEGGIES !



VEGAN



TO ENJOY
COLD

Included in the box: bread.

Allergen: gluten.



Quinoa salad with crunchy vegetables,
red bell pepper coulis and Piquillos.

Allergens: celery, mustard, sulfite.



Lemon-coconut cupcake with
vegan whipped cream.

Allergen: gluten.



Crunchy vegetable tagliatelle, falafel,
pomegranate and tahini sauce.

Allergens: mustard, sulfite, sesame.

DID YOU KNOW?

Tahini is a paste made from sesame seeds and is a staple in many cuisines. Especially in the oriental cuisine, it is an ingredient that is suitable for both savoury and sweet preparations. This dense and tasty paste is used in the composition of hummus, baba ganoush and falafels. It brings smoothness to soups, sauces, pastries, ...

LE TRIO DE GRAND-MÈRE



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.



Bavaoise de potiron, crème de panais à la truffe, crumble pain d'épices et sa chips de jambon Lisanto.
Allergènes: gluten, lait.



Pickles de butternut, salade d'orge perlé aux graines de courges, fricassée de lapin au soja.
Allergènes: gluten, lait, soja.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Paris-Brest a d'abord été une ligne de chemin de fer dont la construction a commencé en 1840, mais aussi une très célèbre course à vélo : le Paris-Brest et retour, aussi appelé Paris-Brest-Paris. Cette course, inaugurée en 1891, est imaginée par Pierre Giffard, rédacteur en chef du Petit Journal. Pierre Giffard voulant promouvoir cette compétition de 1200 kilomètres, demande alors à Louis Durand, pâtissier de Maisons-Laffitte, d'imaginer un dessert à l'image de l'événement. C'est ainsi qu'en 1909, Durand conçoit le « Paris-Brest », une couronne de pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées.



Paris Brest revisité.
Allergènes: amande, gluten, lait, noisette, œuf.

LE TRIO DE GRAND-MÈRE

GRANNY KNOWS BEST!



TO ENJOY
COLD

Included in the box: bread and butter.

Allergens: *gluten, milk.*



Pumpkin bavaois, parsnip cream with truffle, gingerbread crumbs and chips of Lisanto ham.

Allergens: *gluten, milk.*



Butternut pickles, pearl barley salad, roasted squash seeds and soy-marinated rabbit.

Allergens : *gluten, milk, soya.*

DID YOU KNOW?

The Paris-Brest was first a railway line whose construction began in 1840, but also a very famous bicycle race: Paris-Brest-Paris. This race, inaugurated in 1891, was planned by Pierre Giffard, editor-in-chief of the "Petit Journal". Pierre Giffard, wanting to promote this 1,200-kilometer competition, asked Louis Durand, pastry chef from Maisons-Laffitte, to design a dessert in the image of the event. Thus in 1909, Durand designed the «Paris-Brest», a crown of choux pastry filled with a praline mousseline cream, sprinkled with slivered almonds.



«Paris Brest», Choux pastry with a hazelnut brittle cream.

Allergens: *almond, gluten, milk, hazelnut, egg.*

LE TRIO FUSION



Accompagné de pain et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.

À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



Piperade de poivrons au chorizo,
filet de rouget en escabèche et
sa gelée, tuile de chorizo.
Allergènes: lait, poisson, sulfite.



Île flottante traditionnelle.
Allergènes: lait, noisette, œuf.



(Enlever les clips métalliques pour
une chauffe au micro-ondes.)

Tatakis de bœuf aux baies
roses et sésame, sur un écrasé
de pommes de terre et ses
légumes croquants.

*Allergènes: gluten, lait, œuf,
moutarde, sésame, soja, sulfite.*

LE TRIO FUSION

MEDITERRANEAN MEETS ASIAN



TO ENJOY
COLD OR HOT

Included in the box: bread and butter.
Allergens: gluten, milk.



Red mullet fillet, spicy piperade of bell peppers and dried chorizo.
Allergens: milk, fish, sulfite.



«Île flottante», sweet meringue with hazelnuts floating on a vanilla custard.
Allergens: milk, hazelnut, egg.



(Remove the metal clips for microwave.)

Beef tataki with pink berries and sesame, served on mashed potatoes and crunchy vegetables.
Allergens: gluten, milk, mustard, egg, soya, sulfite, sesame.

LE TRIO FRAICHEUR



À DÉGUSTER
FROID

Accompagné de pain et de beurre.
Allergènes: gluten, lait.



Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Roseval et radis.
Allergènes: moutarde, œuf, poisson, sulfite.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La pomme de terre Roseval est une pomme de terre noble, issue d'une longue lignée. Elle a été produite pour la première fois en 1950 en Bretagne, à partir de la variété Rosa à peau rouge et de la variété Vale à peau jaune.



Croustillant aux fruits exotiques.
Allergènes: amande, gluten, lait, œuf, soja.

Salade de petits pois et haricots verts, aiguillette de poulet coco et citron vert.
Allergènes: gluten, soja, sulfite.

LE TRIO FRAICHEUR

THE LIGHT OPTION



TO ENJOY
COLD

Included in the box: bread and butter.
Allergens: gluten, milk.



Duo of salmon, one in rilette, the other one simply poached, served on a Roseval potato salad with radishes.
Allergens: mustard, egg, fish, sulfite.



Coconut-lime chicken on a pea and green bean salad.
Allergens: gluten, soya, sulfite.

DID YOU KNOW?

The "Roseval" potato is a hybrid potato, championed by chefs. It was cultivated for the first time in 1950 in Brittany, from the Rosa variety with its red skin and the variety Vale with a yellow skin.



Exotic fruit cream and sweet crumbs.
Allergens: almond, gluten, milk, egg, soya.

LE TRIO SANS GLUTEN



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



SANS GLUTEN

Accompagné de pain sans gluten et de beurre.
Allergène: lait.



Effeillé de Saint-Jacques, duo de sphère de bavarois, céleri et châtaigne, et sa salade roquette.
Allergènes: céleri, lait, mollusque, sulfite.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Apparus il y a plusieurs siècles, les pickles nous viennent à l'origine d'Inde. Pionniers en la matière, les Indiens ont très tôt fait macérer leurs légumes et leurs fruits de saison dans du vinaigre, généralement associés à des épices pour en accentuer le goût. Aujourd'hui, les pickles ont su se faire une place de choix dans notre alimentation et ceci grâce à leur fameux pouvoir de conservation. Les pickels en tout genre, choux-fleurs, radis, oignons, carottes, cornichons,... sont préparés dans « le saumure » qui se compose aussi bien de vinaigre que d'eau généreusement salée.



Panna cotta aux fruits rouges.
Allergène: lait.



(Enlever les clips métalliques pour une chauffe au micro-ondes.)

Pintade rôtie et sa gelée de griottes, purée de céleri et pickels de betterave rouge.
Allergènes: céleri, lait.

LE TRIO SANS GLUTEN

THE GLUTEN FREE TRIO



TO ENJOY
COLD OR HOT



GLUTEN FREE

Included in the box: gluten free bread and butter.

Allergen: milk.



Torched scallops with a celery mousse and chestnut bavaois served on arugula.

Allergens: celery, milk, mollusks sulfite.



(Remove the metal clips for microwave.)

Roasted guinea fowl and sourcherry jelly, mashed celery and beetroot pickles.

Allergens : celery, milk.

DID YOU KNOW?

Appeared centuries ago, pickles are initially originate from India. Pioneers in this field, the Indians marinated their vegetables and seasonal fruits in vinegar from very early on, generally associated with spices to accentuate the taste. Today, pickles have made a name for themselves in our diet, thanks to their renowned preservative powers. What all pickles have in common, be it cauliflower, radish, onions, carrots is that they are prepared in a brine which consists of both vinegar and generously salted water.



Panna cotta aux fruits rouges.
Allergen: milk.