



NOTRE MENU À L'ASSIETTE

steffen  
traiteur



Nous avons élaboré des menus avec entrée, plat et dessert à réchauffer et à dresser soi-même afin de vous permettre de profiter pleinement d'un moment d'exception en famille ou entre amis.

Un guide de réchauffe vous sera fourni.  
Pour le dressage des assiettes, un croquis/photo pourra vous aider...  
Vous pouvez aussi laisser parler votre imagination.

### **COMMENT COMMANDER?**

Contactez-nous sur [traiteur@steffen.lu](mailto:traiteur@steffen.lu)  
ou au +352 26 39 36 300.

# LES ENTRÉES

## LE TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES

Sur une fine tranche de pain noir, un tartare de gambas mi-cuites à la mandarine et choux-raves en cheveux d'ange, tuile craquante de pomélo, crumble croquant de citron.

## LE NOUGAT DE FOIE GRAS

Foie gras comme un nougat dans sa gaufrette de betterave rouge, opaline de sirop d'érable et son onctueuse crème brûlée de foie gras.

## LE SAUMON GRAVLAX

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

## LE CRABE

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

*Notre équipe événementielle se tient à votre disposition afin de vous apporter plus d'informations en ce qui concerne nos tarifs.*



# LES PLATS

## LES LÉGUMES GRILLÉS

De délicieux légumes grillés croquants 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.

## LE SAINT-PIERRE RÔTI

Côte à côte de filet de Saint-Pierre poêlé et d'une lasagne d'ombellifère, agrémentés d'un crémeux de bouillabaisse, de carottes, de fenouils glacés et de pickles de betterave rouge.

## LE CARRÉ DE VEAU

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

## 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.

*Notre équipe événementielle se tient à votre disposition afin de vous apporter plus d'informations en ce qui concerne nos tarifs.*



# LES DESSERTS

## LE MARACUYA

Mariage subtil entre l'acidité et la douceur, ce dessert au fruit de la passion et noix de coco ravira vos papilles.

## LE CHEESECAKE FRAMBOISES HIBISCUS

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

## 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.

## 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.

*Notre équipe événementielle se tient à votre disposition afin de vous apporter plus d'informations en ce qui concerne nos tarifs.*



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.

FRAIS DE LIVRAISON : 15,00 € TTC.

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](mailto:traiteur@steffen.lu)

[WWW.STEFFENTRAITEUR.LU](http://WWW.STEFFENTRAITEUR.LU)