

steffen
traiteur





GÂTEAUX
GOURMANDS

FABRICATION ARTISANALE SUR-MESURE

Les artisans du bonheur sont à votre disposition pour concevoir la pièce finale et maîtresse de votre fête.

L'ÉVÉNEMENT DONT VOUS RÊVEZ

Que ce soit pour célébrer l'anniversaire d'un être cher ou le plus beau jour de votre vie ou simplement pour apporter la petite touche d'originalité à votre soirée entre amis, il y a beaucoup d'occasions pour déguster un gâteau d'exception.

PIÈCE MONTÉE, ENTREMET & "NAKED CAKE"

Nous vous proposons les saveurs ci-dessous pour votre pièce montée, votre entremet ou votre "naked cake".

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

CHOCO INTENSE

Biscuit moelleux au chocolat garni d'une crème au chocolat.

NOIR & BLANC

Biscuit moelleux au chocolat garni d'une crème vanille.

FRUITS ROUGES

Biscuit moelleux à la vanille, au mascarpone et aux fruits frais, garnis d'une crème aux fruits rouges.

FRUITS EXOTIQUES

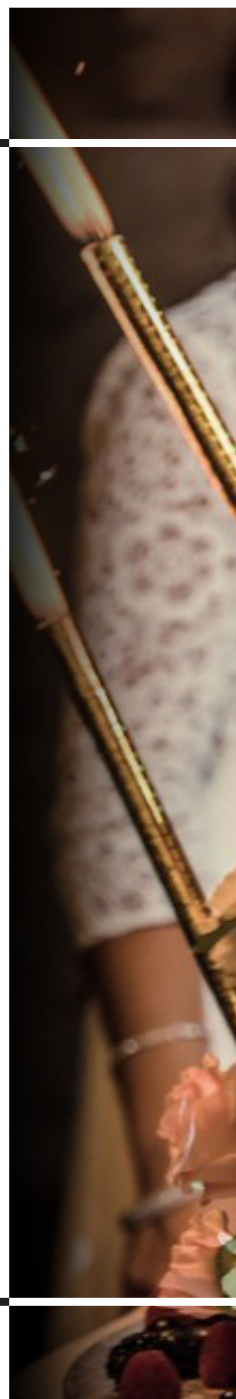
Biscuit moelleux à la vanille et au mascarpone, garni d'une crème végétale et ses morceaux de mangue fraîche.

NOISETTE

Biscuit moelleux à la noisette, garni d'une crème légère aux noisettes et morceaux de noisettes.

CRÈME AU BEURRE

L'incontournable gâteau à la crème au beurre au choix : chocolat, moka, vanille, kirsch ou noisettes.







**LA PIÈCE MONTÉE
BLANC LUNAIRE**

**LA PIÈCE MONTÉE
ROMANTIQUE**





LA PIÈCE MONTÉE
PÉPITES D'OR

**LE NAKED CAKE
FRUITS DES BOIS**





LE NAKED CAKE
FRUITS ROUGES

LE NAKED CAKE
ROOTS



ENTREMET

L'entremet est un gâteau qui se mange froid, généralement composé d'un biscuit moelleux, d'une mousse et d'un crémeux auquel on ajoute ou non des fruits frais, des textures croustillantes, ... Pour votre entremet, nous vous proposons les saveurs ci-dessous.

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

TOM TOM

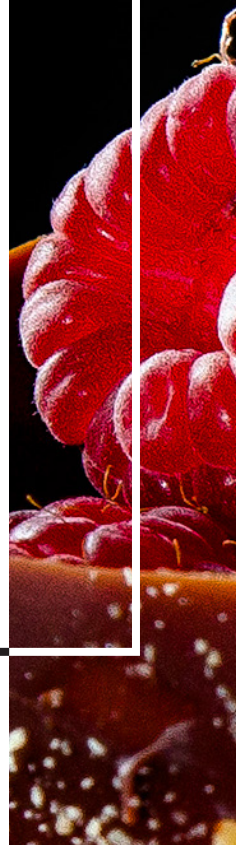
Biscuit chocolat, mousse au chocolat, crème brûlée framboise et crémeux framboise.

FRAISIER

Génoise vanille, crème mousseline au kirch, fraises fraîches et compotée de fraise.

FRAMBOISIER

Génoise imbibée de kirsch, crème légère à la vanille et framboises.





SPÉCIALITÉS

LE BANKUCH

Très exigeant sur la qualité de ce dessert incontournable des mariages au Grand-Duché de Luxembourg, notre pâtissier se fera un plaisir de vous faire déguster sa version personnelle.

À titre d'information, il vous faudra prévoir 1 rondelle pour 8 personnes.

LES CHOUX

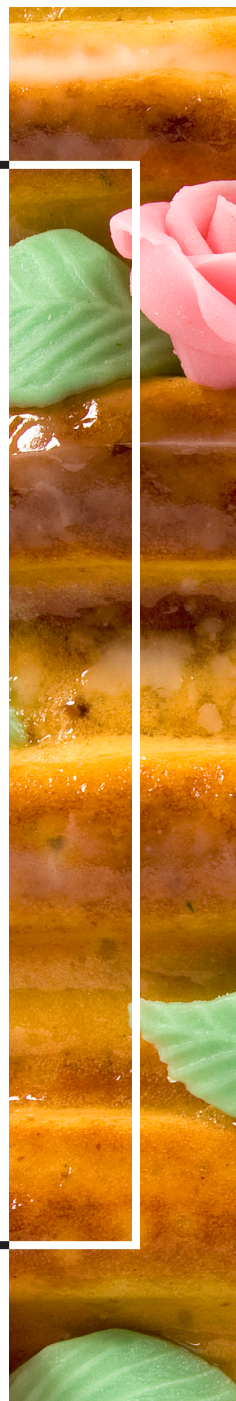
Le chouchoù des mariages et pièce maîtresse dans les régions francophones, savourez cette pièce montée classique aux choux fourrés et entourée de nougatine et de caramel.

3 choux par personne - Goûts aux choix : passion, vanille, citron, chocolat, café.

LA PIÈCE MONTÉE FROMAGE

Vous cherchez une façon originale de présenter votre fromage ? Pourquoi ne pas tenter une pièce montée "fromages", original et délicieux, vous allez surprendre vos invités.

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







LE BAMBUCH
DE NOËL

LE BANKUCH
DES MARIÉS



VOTRE GÂTEAU PERSONNALISÉ

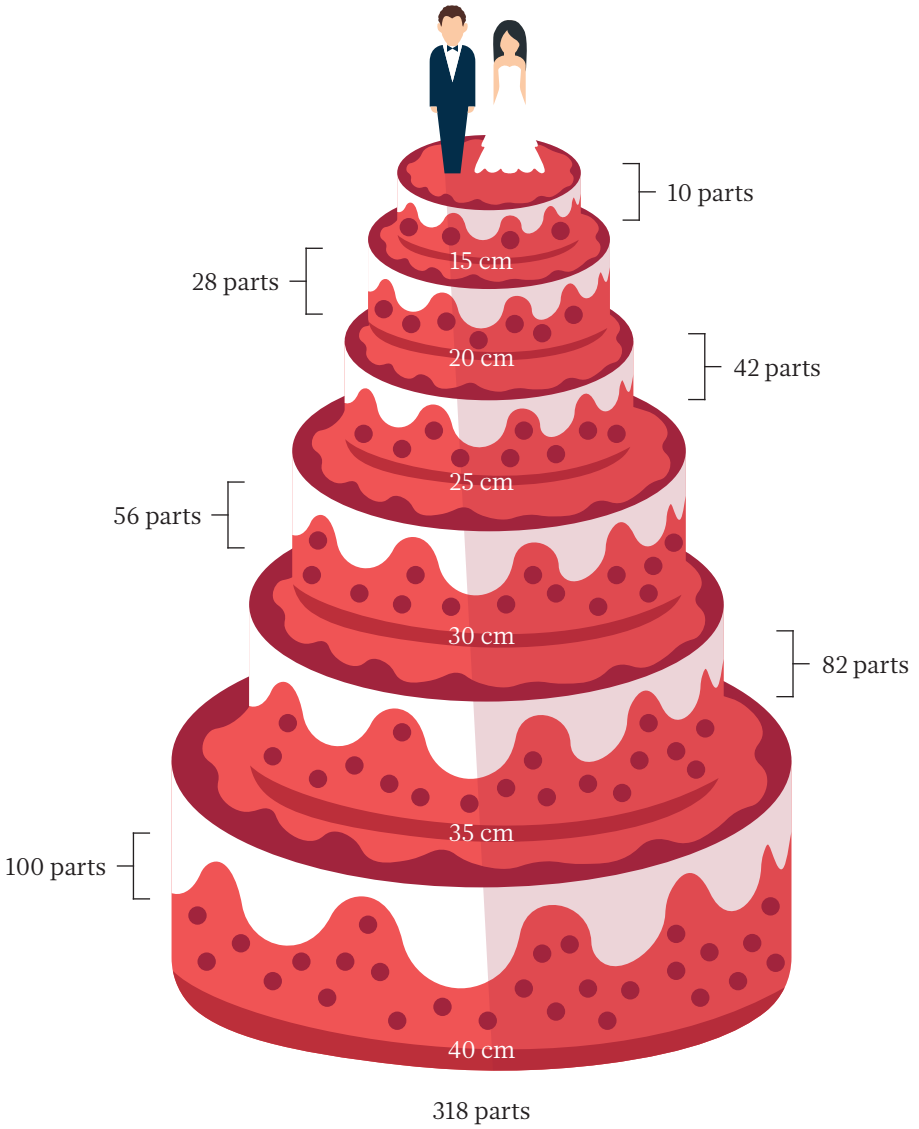
Pour des impressions diverses sur votre gâteau, ainsi que l'utilisation de fleurs fraîches, un supplément sera demandé.

Pour les pièces montées au-delà de 100 personnes ainsi que les pièces montées " chou ", la présence d'un pâtissier sera requise ce qui correspond à un supplément de 3 heures.

Nous proposons aussi différents styles de figurines pour embellir votre pièce montée. Demandez plus d'informations à votre gestionnaire événementiel.

Ce schéma vous permet d'estimer le nombre d'étages nécessaires pour votre pièce montée en fonction du nombre d'invités.

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



SUR-MESURE

Cette brochure regroupe une série de gâteaux à titre d'exemples pour vous proposer quelques idées et vous inspirer.

Nous pouvons nous adapter à toutes vos demandes et combler vos rêves les plus fous. Contactez-nous!



TARTARE D
ET AVOCAT EN
CRÈME
BOUQUET DE MÂC

CYLINDRIQUE DE PIN
RIZ VIOLET E
WOK CHOU PAK CH

CAMEMBERT CO

PARVA
MOUSSE AU CH
TARTE AU CITRUS
TA

Café

Menu

Entrée First course

LE LÉGUMES CROQUANTS
MABIT DE SALMON FUMÉ
POUÛTÉS À L'ESTRAGON
CHE ET TUILE DE WASABI

CRISP VEGETABLES AND AVOCADO
TARTAR IN SMOKED SALMON
TARRAGON WHIPPED CREAM
BOUQUET OF LAMB'S LETTUCE AND WASABI TUILE

Plat Main course

MADE PARCI AU SHITAKE
COROLLE DE LÉGUMES
NOI ET GINGEMBRE RÂPÉ

GUINIA FOWL CYLINDER STUFFED WITH SHITAKE
PURPLE RICE AND VEGETABLE COROLLA
WOK CABBAGE BROCCOLI AND GRATED GINGER

Fromages Cheeses

CHYTTÉ, SELLES-SUR-CHEV

CAMEMBERT, CONTÉ, SELLES-SUR-CHEV

Desserts d'Antan

NOÛA, SALADE DE FRUITS
D'ORANGE, PÂTE D'AMANDES
CRÈME PÂTISSÈRE ET AMANDES

PAVLOVA, FRUIT SALAD
CHOCOLATE MOUSSE, PROPRIETAIRES
LEMON PIE, APPLE PIE
PEAR AND ALMOND PIE

thé & lait Coffee, tea & milk





CONTACT

8, route d'Arlon | L-8410 Steinfort
Luxembourg

Tél. (+352) 399 650 300

traiteur@steffen.lu

www.steffentraiteur.lu