

# NOS COFFRETS

LE PRÊT À MANGER SELON STEFFEN TRAITEUR

steffen  
traiteur



# QU'EST CE QU'UN COFFRET ?

Une boîte individuelle en carton recyclé contenant un délicieux mélange de saveurs confectionné avec passion par nos traiteurs. L'ensemble des récipients et couverts sont recyclables ou réutilisables, tout comme votre coffret. **Chaque coffret contient un repas divisé en 3 ou 5 plats distincts (entrée, plat, fromage et/ou dessert).**

BOÎTE ÉCO-RESPONSABLE



BOCAUX EN VERRE  
ZÉRO DÉCHET



VEGAN



À DÉGUSTER  
CHAUD OU  
FROID



SANS GLUTEN



3 OU 5 PLATS



# LES COFFRETS TRIO

Un repas léger et équilibré,  
comprenant une entrée, un plat et un dessert,  
accompagné d'un petit pain, de beurre  
et d'un set contenant les couverts,  
une serviette, du sel et du poivre.  
Idéal pour un déjeuner rapide,  
à domicile ou en entreprise.



Salade de lentilles vertes et petits pois, porcelet en gelée.

Salade de pommes de terre aux écrevisses, fèves et truite fumée.

Forêt-noire.

27,60 € TTC

# LE TRIO LUXEMBOURGEOIS



À DÉGUSTER  
FROID





## LE TRIO DE GRAND-MÈRE



À DÉGUSTER  
FROID

Bavaois de potiron, crème de panais à la truffe, crumble de pain d'épices et sa chips de Jambon Lisanto.

Pickles de butternut, salade d'orge perlée aux graines de courges, fricassée de lapin au soja.

Paris Brest revisité.

26,80 € TTC

Piperade de poivrons au chorizo, filet de rouget en escabèche et sa gelée, tuile de chorizo.



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

Île flottante traditionnelle.

27,60 € TTC

## LE TRIO FUSION



À DÉGUSTER  
CHAUD OU  
FROID





## LE TRIO FRAICHEUR



À DÉGUSTER  
FROID

Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Rosevalt et radis.

Salade de petits pois et haricots verts, aiguillette de poulet coco et citron vert.

Croustillant aux fruits exotiques.

29,80 € TTC



Salade de pois chiches, tomates et mozzarella, roquette.

Salade de penne et tomatade, poulet rôti au ras el Hanout, oignon rouge.

Baba aux agrumes.

## LE TRIO MEDITERANÉEN

27,60 € TTC





## LE TRIO DU MARAICHER

Salade de quinoa, ratatouille et pickles de tofu.

Salade de lentilles vertes sur lit de houmous, carottes et fenouil en pickles.

Pomme façon tatin.



À DÉGUSTER  
FROID



SANSGLUTEN



VEGAN

25,50 € TTC

BOÎTE ÉCO-RESPONSABLE



BOCAUX EN VERRE  
ZÉRO DÉCHET



# LES COFFRETS

Un repas complet dans le respect des traditions de la gastronomie française, comprenant une entrée, un plat, un fromage et deux desserts, accompagné de petits pains, de beurre et d'un set contenant des couverts, une serviette, du sel et du poivre.  
Idéal pour un déjeuner ou un dîner, à domicile ou en entreprise.





## LE COFFRET DU MARAÎCHER



À DÉGUSTER  
FROID



VEGAN



SANS GLUTEN

Soupe de carottes au cumin.

Salade de quinoa, ratatouille et pickles de tofu.

Salade de lentilles vertes sur lit de houmous,  
carottes et fenouil en pickles.

Pomme façon tatin.

Tarte citron déstructurée.

36,60 € TTC

Effeillé de Saint-Jacques, duo de sphère de bavarois, céleri et châtaigne, et sa salade roquette.

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

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

Île flottante traditionnelle.

Mousse chocolat-crème brûlée.

## LE COFFRET TERRE & MER



À DÉGUSTER  
CHAUD OU  
FROID

42,90 € TTC





## LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE



À DÉGUSTER  
FROID

Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Rosevalt et radis.

Cabillaud dans sa robe anisée, bavarois d'oseille et tombée de pousses d'épinards.

Verrine de Tzatziki, concombre et menthe.

Mousse aux trois chocolats.

Croustillant aux fruits exotiques.

44,60 € TTC

# VOTRE COMMANDE



## À CONSERVER AU FRAIS

Pour plus de saveurs, sortez votre coffret du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant consommation.



## INCLUS DANS LE COFFRET

Une fiche technique descriptive et les allergènes.  
Du pain, du beurre, des couverts, une serviette, du sel et du poivre.



## LIVRAISON

Du lundi au samedi midi. **Commandez 72 heures à l'avance.**



## FRAIS DE LIVRAISON

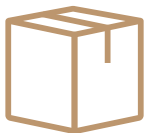
15,00 € TTC. **Gratuit** à partir de six coffrets.



## RETRAIT GRATUIT EN BOUTIQUE

- Boucheries Maison Steffen: Steinfort, Dudelange, Cents, Pétange, Esch-sur-Alzette, Frisange.
- Le Quai Steffen: gare de Luxembourg-ville.
- L'atelier Steffen: Royal Hamilius.

**Commande 72 heures à l'avance requise.**



## GARDEZ OU RESTITUEZ-NOUS LES BOCAUX

Dans le cadre d'un retrait en boutique, retournez les bocaux dans le point de vente et récupérez votre consigne.

Dans le cadre d'une livraison, restituez-nous les bocaux lors d'une prochaine livraison, la consigne sera déduite de votre facture.

Consigne de 4,00€ TTC par lots de 5 bocaux (les coffrets).

Consigne de 3,00€ TTC par lots de 3 bocaux (les coffrets trio).



## EAUX ET SOFTS

Viva 50 cl - 2,20 € TTC  
Rosport 50 cl - 2,20 € TTC  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 50 cl - 2,50 € TTC

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33 CL

Nectar de pêche de Vigne - 5,00 € TTC  
Nectar Abricot - 4,30 € TTC  
Pomme Cox - 4,20 € TTC  
Pamplemousse Rose - 4,60 € TTC

## VINS MOUSSEUX

### DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Crémant de Luxembourg Brut Bernard Massard - 12,50 € TTC  
Crémant de Luxembourg Brut Kohll Leuck - 12,50 € TTC  
Champagne Charpentier - 25,00 € TTC

### BOUTEILLE DE 75 CL

Crémant de Luxembourg Brut Kohll-Leuck - 22,48 € TTC  
Champagne Brut Charpentier - 33,00 € TTC

## VINS BLANCS

### DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Alsace Pinot Gris D. Metz Blegler - 8,50 € TTC  
Sancerre Blanc Domaine Éric Louis - 14,50 € TTC

### BOUTEILLE DE 75 CL

Pinot Gris Clos des Rochers Nussbaum - 21,00 € TTC  
Château des Tourtes Blanc Côtes de Blaye - 18,10 € TTC

## VINS ROUGES

### DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Haut Médoc Haut Bayzac « Classic » - 9,00 € TTC  
Bourgogne Haute Côtes de Beaune Rouge D. Sébastien Magnien - 17,50 € TTC

### BOUTEILLE DE 75 CL

Premiers Côtes de Blaye Château des Tourtes 75 cl - 14,50 € TTC  
Hautes Côtes de Beaune Domaine Magnien 75 cl - 28,60 € TTC

**Votre bouteille de vin sera livrée avec un limonadier.**

## LES COMPLÉMENTS SUCRÉS

Les petits fours sucrés pour accompagner votre café (250 g) - 23,10 € TTC



steffen  
traiteur



8, route d'Arlon  
L-8410 Steinfort

Tel: (+352) 39 96 50 300  
traiteur@steffen.lu

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