

NOS BARBECUES



steffen
traiteur



COMPOSEZ VOTRE BARBECUE
EN CHOISSANT

LES GRILLADES

+

LES ACCOMPAGNEMENTS

+

LE BUFFET DE SALADES

+

LE DESSERT

1

CHOISISSEZ D'ABORD VOS GRILLADES

BARBECUE ENTRE AMIS

Brochette de roulade aux herbes
Brochette de poulet tandoori
Grillspeck mariné
Two-ringer
Blann Jangen
Brochette piquante de scampis
Mayonnaise, moutarde et ketchup

BARBECUE DES PAPILLES

Filet de daurade royale aux épices
Brochette de saumon mariné
Mettwurst
Blann Jangen
Côte à l'os à la découpe accompagnée
de sauce béarnaise ou sauce au poivre
Brochette de légumes d'été
Mayonnaise, moutarde et ketchup

BARBECUE DU SOLEIL

Brochette de loup aux agrumes
Brochette de bœuf
Grillspeck mariné
Two-ringer
Merguez
Veggie burger aux légumes
Mayonnaise, moutarde et ketchup

BARBECUE EN FOLIE

Brochette piquante de scampis
Saucisse de veau
Brochette de dinde aux pruneaux
Brochette de roulades aux herbes
Spare ribs avec sa marinade Tex-mex
Tranche de halloumi grillée
Mayonnaise, moutarde et ketchup

BARBECUE GRILLADES D'ÉTÉ

Brochette piquante de scampis
Brochette de poulet tandoori
Mettwurst
Two-Ringer
Brochette filet mignon de porc
au jambon Lisanto
Brochette de falafels
Tranche d'halloumi grillée
Mayonnaise, moutarde et ketchup

LE PORCELET SUR BROCHE

Porcelet du terroir rôti sur broche,
puis découpé devant vos invités
Porcelet pré-rôti dans notre four,
fin de cuisson sur place
Moutarde luxembourgeoise

À partir de 50 personnes

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

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

2

CHOISISSEZ ENSUITE VOS ACCOMPAGNEMENTS

**NOUS VOUS CONSEILLONS DE CHOISIR
UN MINIMUM DE DEUX ACCOMPAGNEMENTS**

Pommes de terre au four en papillote
et sauce crème épaisse aux herbes

Mini pommes de terre aux lardons

Épis de maïs grillés

Légumes grillés à l'huile d'olive

Tomates au thym

Fagots de haricots verts au lard fumé

Mini pommes de terre poêlées au romarin

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



3

CHOISISSEZ VOTRE BUFFET DE SALADES

AUTOMNE

Salade de fèves aux oignons blancs
Traditionnelle salade de betterave aux échalotes
Salade de chou rouge aux pommes
Salade de fenouil au pamplemousse
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde et crème ciboulette
Quiche Lorraine

ORIENTAL

Taboulé Corinthe et érable
Traditionnelle salade de carottes à l'orange
Salade de courgettes râpées aux pignons de pin
Salade de crevettes à l'ananas et coriandre
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde et crème ciboulette
Lassi à la mangue (spécialité indienne)

ZEN

Salade thaï
Salade de fenouil au pamplemousse
Légumes croquants au vinaigre de vin blanc et coriandre
Salade de scampis aigre-doux, légumes et citron
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde et crème ciboulette

ESTIVAL

Salade de lentilles au vinaigre de framboises et chorizo
Traditionnelle Coleslaw de chou blanc et carotte
Gaspacho andalou à l'ananas
Salade de quinoa et fêta
Salade César
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde et crème ciboulette

TOSCAN

Salade de penne au pesto
Salade de légumes grillés
Tagliatelles de carottes et courgettes au vinaigre de framboises
Trio de tomates à la coriandre et cébettes
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde et crème ciboulette
Feuille à feuille de tomate mozzarella

PRINTEMPS

Salade de haricots verts et petits pois
Salade de concombre, fromage blanc Berdorf
Verrine de pointes d'asperges, émulsion pistache pomélos
Traditionnelle salade de pommes de terre
Salade de quinoa aux petits légumes
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde et crème ciboulette

MÉDITERRANÉEN

Salade niçoise
Traditionnelle salade de pommes de terre
Salade de légumes grillés
Salade de tomates mozzarella à la Genovese
Salades vertes
Vinaigrettes : balsamique, tradition à la moutarde, crème ciboulette
Tarte fine pissaladière

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



4

POUR FINIR EN BEAUTÉ, SÉLECTIONNEZ VOTRE DESSERT

ASSORTIMENT DE TARTES DE NOTRE PÂTISSIER

Grand assortiment de tartes traditionnelles aux fruits : abricot, rhubarbe, quetsche, mirabelle, pomme, ...

Un régal à toute heure de la journée !

ASSORTIMENT DE TARTES EN BANDE COUPÉES

De jolies tartes aux fruits découpées apporteront fraîcheur et bonne humeur à votre événement.

DESSERTS D'ANTAN

Un buffet composé de desserts authentiques et de traditions gourmandes : Forêt noire, Paris-Brest acidulé, Mille feuilles à la vanille géant, Macaron à la pistache, Baba au rhum ambré...

Et bien d'autres gâteaux à partager sans modération !

Pour un minimum de 40 personnes.

MÉLI-MÉLO DE DOUCEURS EN VERRINE

L'assortiment de mousses et de fruits frais en verrine : chocolat noir, chocolat blanc, salade de fruits à la pistache, mousse de mascarpone, mousse au café, ...

PETITE BALADE GOURMANDE

L'assortiment de mousses et de salades de fruits frais en verrine, accompagné d'une déclinaison de diminutifs sucrés en création exclusive.

Chocolat, fruits de la passion, fruits de saison, caramel, sont quelques-uns des ingrédients autour desquels notre Chef Pâtissier travaille.

ASSORTIMENT DE PETITS POTS GLACÉS

Petits pots de glaces et sorbets maison assortis : chocolat grand cru, vanille bourbon, mangue, fruits rouges, cassis, citron vert, ...

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

ENVIE DE COMMANDER ?

Contactez-nous sur traiteur@steffen.lu ou au +352 399 650 300

Valable du 1^{er} avril au 30 septembre.

Commande à partir de minimum 15 personnes.

Tarifs indiqués sans personnel de service, ni matériel.

STEFFENTRAITEUR.LU

