

# 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 pennettes 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](mailto:traiteur@steffen.lu) ou au +352 399 650 300

Valable du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre.

Commande à partir de minimum 15 personnes.

Tarifs indiqués sans personnel de service, ni matériel.

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

