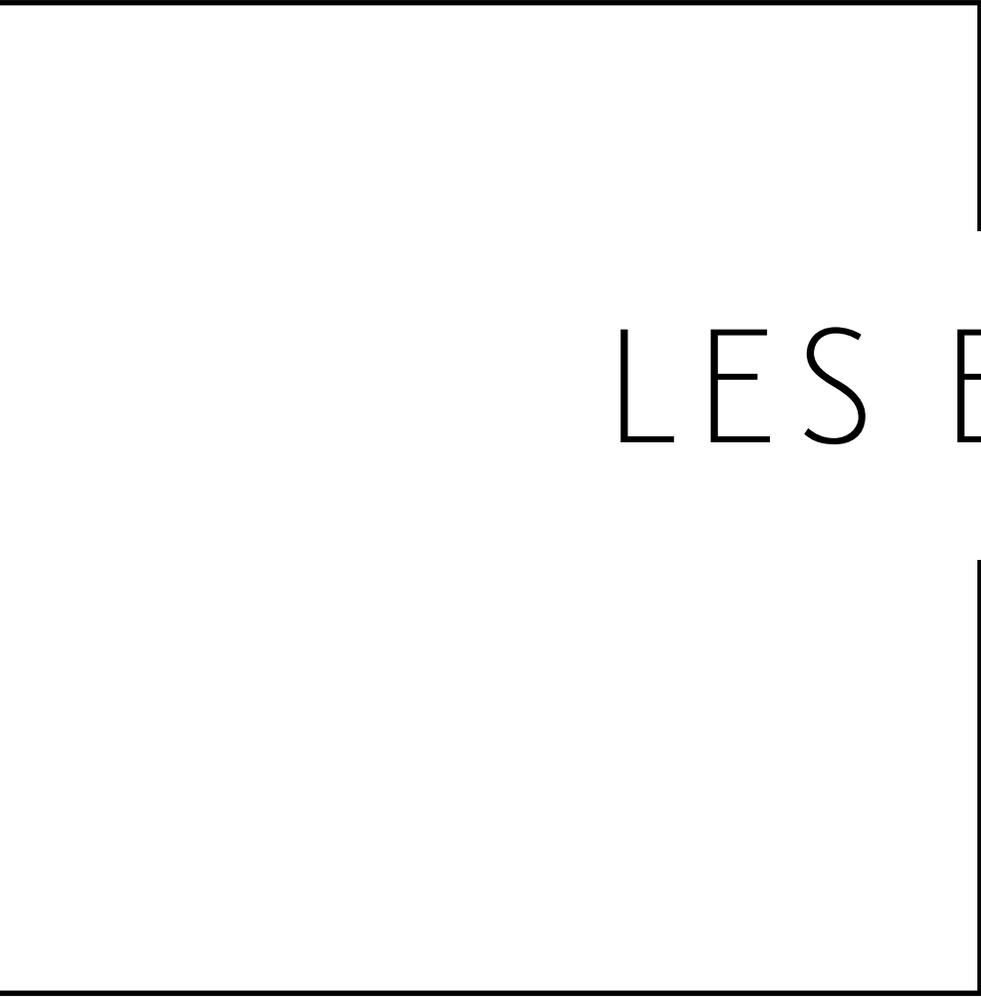


LA CARTE AUTOMNE-HIVER

steffen
traiteur



LES ENTRÉES



CARPACCIO
DE CERF

Carpaccio de cerf finement
tranché, vinaigrette au
sureau, salade de céleri,
« sponge cake » au céleri
branche et pickles
de légumes.



TARTINES FORESTIÈRES

Tartines aux saveurs
automnales sur une tranche
de pain croustillante,
champignons grillés et
abricots moelleux,
coulis de compotée
d'airelles sauvages.



MOSAÏQUE DE LÉGUMES GRILLÉS

Un écrasé doux
de pomme de terre
à la ciboulette fraîche
surplombé de carotte fane,
de mini fenouil, de
betterave rouge et de ses
surprenantes chips
de betterave et d'Eryngii.
Fine moutarde
de pruneaux.



ÎLE FLOTTANTE
MARRON &
BUTTERNUT

Île flottante au marron sur
son velouté de Butternut
réconfortant,
accompagné de graines
de courge croquantes.



LANGUE DE CERF

Champignons forestiers en fricassée, dissimulés sous une tendre langue de cerf, raviole éphémère de gibier et son consommé.

CANNELLONI DE SANGLIER AU CÉLERI

Comme un cannelloni
dans une surprenante
feuille de céleri branche,
se cache une tendre viande
de sanglier, accompagnée
de son tartare fraîcheur
pomme-poire-céleri,
surplombé d'une tuile de
pain croquante.



TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES

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





TOURTE DESTRUCTURÉE

Cylindrique d'une
tourte à la viande
sur son socle de pâte
croustillante à souhait,
sabayon de Porto,
tagliatelles aux deux
carottes justes poêlées.



CROQUETTES DE CREVETTES

Sur leur lit de salicornes,
des croquettes de crevettes
grises, une tuile de Wakamé
et un terreau d'olives noires.



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.



COUSSIN DE LA MER

Filet de saumon et
de cabillaud,
Saint-Jacques et
Black Tiger snackés
sur leur cousin
croustillant et moelleux
empli d'un généreux
espuma marin.



RAVIOLES
D'ÉCREVISSES &
SCAMPIS

Écrevisses et scampis
dans leurs ravioles,
sauce homardine et
sa fine gelée de
céleri branche.

TOURBILLON DE CANARD

Magret de canard
en tourbillon
et son secret de mangue,
accompagné d'une
purée de carottes
et de poudre d'huile
d'olive et gratons decanard
croustillants.





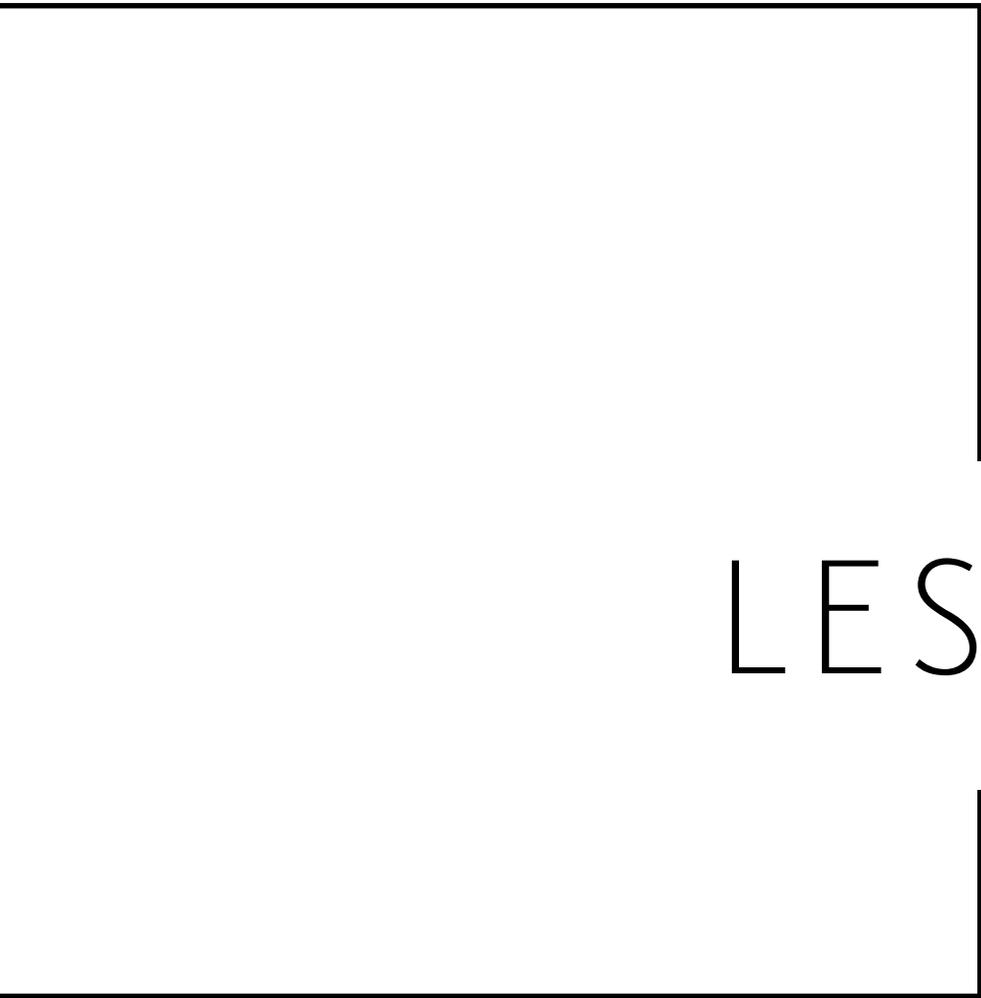
LINGOT DE BŒUF

Paleron de bœuf
dans sa robe de Porto et
poudre d'or, céleri branche
et topinambour
en brunoise,
pickles de betterave.

SAINT-JACQUES RÔTIES

Tendres Saint-Jaques rôties
à souhait, accompagnées
d'une onctueuse purée de
potimarron et de leur sauce
généreuse au parmesan,
surplombée d'une tuile de
Butternut.





LES PLATS



FILET DE BŒUF ROSSINI

Médaille de filet de bœuf
Rossini agrémenté de
sa sauce fine à la truffe,
de carottes fanes,
de poireau confit et
de gaufres de pomme
de terre.



PARMENTIER DE MARCASSIN

Effiloché de civet de
marcassin recouvert
de sa purée de
pomme de terre
et de choux de Bruxelles.
Jus corsé poire-cannelle,
couronne de lard
croustillante et
pickles d'oignons grelots
au vin rouge.

SAUMON À L'UNILATERAL

Filet de saumon cuit
à l'unilatéral et
gargouillou de lentilles
aux petits légumes,
surmonté de son
caviar de hareng Avruga,
beurre blanc de coquillage.





NOISETTE DE BICHE
EN CROÛTE
DE CÈPES

Lit de sauce aux fruits
rouges accueillant une
tendre noisette de biche
croûtée aux cèpes, rondelles
de pommes de terre Anna et
choux rouge fondant.



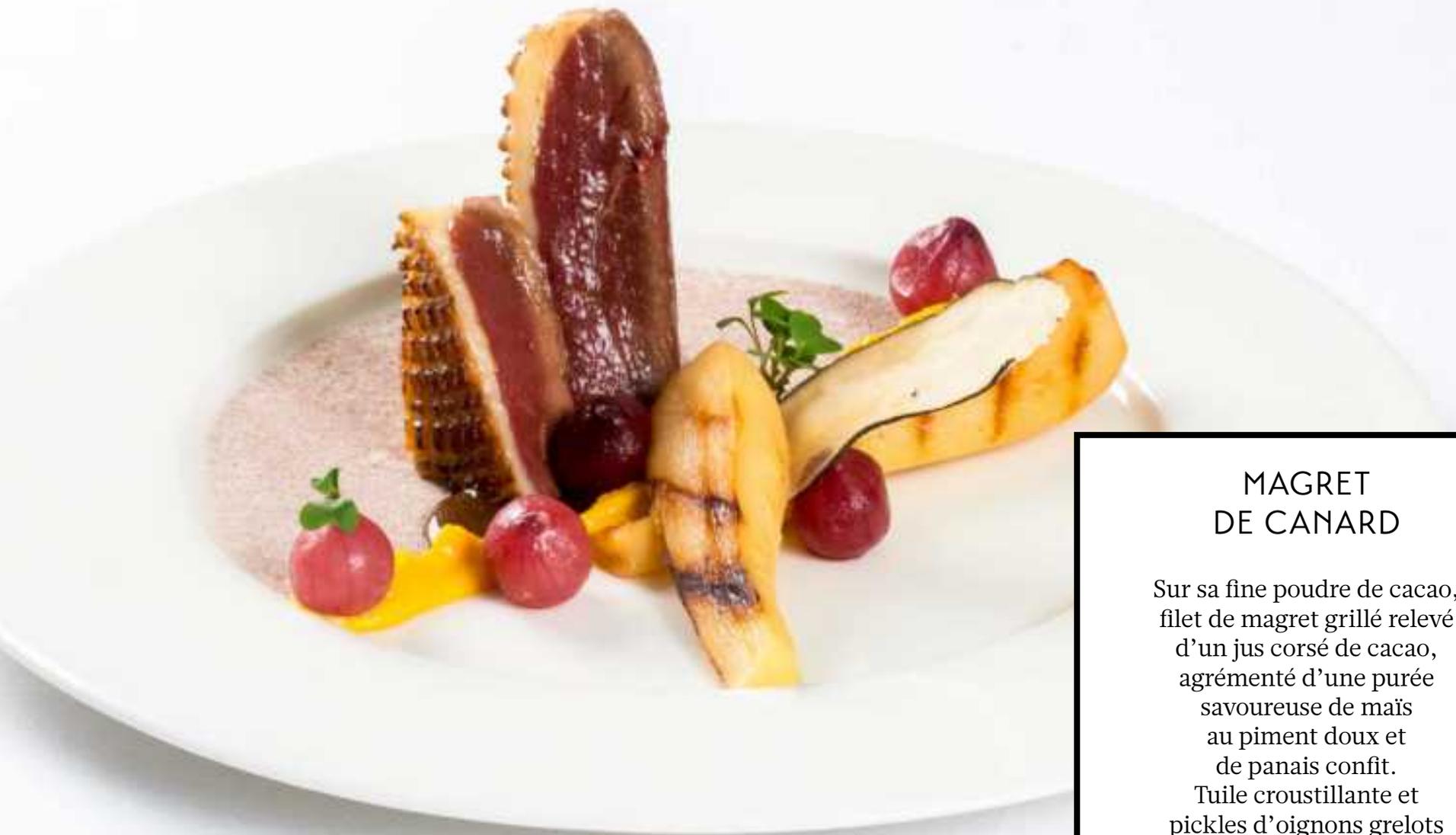
CANNELLONI DE MORUE

Sous leur fine sauce
homardine, trois
cannellone de brandade de
morue ornés d'une quenelle
crème ciboulette et
d'une tuile au Provolone.

A photograph of a plated dish on a white oval plate. The main component is a rectangular piece of confit pork breast, showing a dark, caramelized exterior and a lighter, tender interior. It is garnished with a small pile of white rice or popcorn. To the left of the pork is a small, round risotto of potatoes, topped with a small purple herb flower. In front of the risotto is a small, bright green broccoli floret. To the right of the pork is a small pile of white popcorn. The entire dish is set against a plain white background.

POITRINE DE PORC CONFITE

Cubique de poitrine de porc
confit et Eryngii poêlé à
l'ail accompagné de son
risotto de pomme de terre,
de popcorn et de tuile
croustillante.



MAGRET DE CANARD

Sur sa fine poudre de cacao,
filet de magret grillé relevé
d'un jus corsé de cacao,
agrémenté d'une purée
savoureuse de maïs
au piment doux et
de panais confit.
Tuile croustillante et
pickles d'oignons grelots
au vin rouge.



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 fenouil glacés
et de pickles de
betterave rouge.

A white plate featuring a yellow tuna steak with grill marks, served alongside a portion of red rice mixed with mascarpone cheese. The dish is garnished with pickled green fennel stalks, red onions, and small cubes of blue cheese.

MI-CUIT DE THON JAUNE

Coude à coude d'un filet de
thon mi-cuit et
de son riz rouge au
mascarpone entremêlés
de mini-fenouil glacé et
d'oignons rouges en pickles.



BALLOTINE DE CUISSÉ DE PINTADE

Sur une douce purée
topinambour - poire - aïelles
et jus de cuisson,
une généreuse ballotine
de pintade farcie au
marron et à la betterave
Rutabaga confits et rôtis,
accompagnée de pickles
de légumes.



PALERON LAQUÉ

Un paleron de bœuf
confit au sirop d'Érable,
accompagné
de ses carottes surprenantes
en trois textures,
de champignons fondants
de pomme de terre
et de jus corsé.



LE « KUB » DE VEAU

Sous une surprenante
viennoise de nougat
de Montélimar,
le « Kub » de carré de
veau et son doux écrasé
de pomme de terre
accompagnés de betterave
en deux cuissons :
l'une rouge et fondante,
l'autre Chiogga
en chips croquants.



LOTTE PIQUÉE AUX AGRUMES

Lotte snackée
aux agrumes et citronnelle,
entremêlée d'une purée
d'oignons blancs et
de sa croquette de risotto,
à la fois fondante
et croustillante,
soulignée par un
crémeux d'agrumes.

BUTTERNUT FAÇON RISOTTO

Meule généreuse
d'un risotto de Butternut
surmonté de sa glue de
carotte à l'orange,
fossiles de choux
Romanesco croquant,
tuile croustillante et
poudre d'huile de courge.





RAVIOLES DE LÉGUMES GRILLÉS

Accompagnées de leurs légumes frais et croquants, des ravioles de légumes grillés sur un onctueux Butternut façon risotto. Le tout dans un consommé de légumes d'hiver.



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.





ARLETTE FEUILLETÉE PASSION JIVARA

Comme un mille-feuille tout juste caramélisé, l'acidité du fruit de la passion et la douceur du chocolat au lait Jivara sauront éveiller les jolies notes exotiques du dessert.

A white plate featuring a Panna Cotta dessert. On the left, a thick, vibrant orange mango sauce is piped into a spiral pattern. To the right, three small, round white Panna Cotta spheres are arranged. Each sphere is topped with a small, golden-brown crumble and a fresh green mint leaf. The Panna Cottas are surrounded by several bright yellow mango cubes and small orange sauce dots. The entire dish is presented on a clean, white plate against a light background.

PANNA COTTA COCO MANGO

Vadrouille fruitée aux saveurs
de noix de coco fraîche et
de mangue, rigoureusement
sélectionnées par nos soins.
Plongez avec bonheur dans
cette spirale de douceur.



FINGER CHOCOLAT NOIR ET CAFÉ

Un délicieux dessert au
chocolat noir Ando Bio du
Pérou, aux notes suaves de
café, croustillant et fondant
à la fois.

PARIS BREST AUX NOISETTES

Un grand classique revisité
par nos soins, le paris-brest
est un dessert aux notes de
noisettes, incontournable
et savoureux.





DOUCEUR
DE MARRON
ET CLÉMENTINE

Tout en douceur et en
légèreté, une mousse aux
marrons avec un gel coulant
de clémentines à l'intérieur.

SABLÉ ANANAS KALAMANSI ET CORIANDRE

Sablé croustillant à la fleur de sel, accompagné de crémeux au kalamansi et d'ananas. L'alliance avec la coriandre et les tuiles en dentelles couronnent ce joli dessert qui surprendra vos invités.





POUR NOUS CONTACTER

WWW.STEFFENTRAITEUR.LU | TRAITEUR@STEFFEN.LU | +352 26 39 36 300