

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

29,60 € TTC

LE TRIO LUXEMBOURGEOIS

RÉF: 5122



À DÉGUSTER
FROID





LE TRIO GRAND-MÈRE

RÉF: 5110



À DÉGUSTER
FROID

Bavarois 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 perlé aux
graines de courges, fricassée de lapin au soja

Paris-Brest revisité

28,30 € 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

29,60 € TTC

LE TRIO FUSION

RÉF: 5108



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID





LE TRIO FRAICHEUR

RÉF: 5109



À DÉGUSTER
FROID

Duo de saumon en rillette aux baies roses et
tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade
de pommes de terre Roseval et radis

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

Croustillant aux fruits exotiques

31,80 € TTC

Salade de pois chiches, tomates et mozzarella, roquette

Salade de penne et tomataude, poulet rôti au ras el-hanout, oignon rouge

Baba aux agrumes

29,60 € TTC

LE TRIO MEDITERRANÉEN

RÉF: 5123





LE TRIO DU MARAICHER

RÉF: 5124

Salade de quinoa, ratatouille et pickles de tofu

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

Pomme façon tatin

27,50 € TTC



À DÉGUSTER
FROID

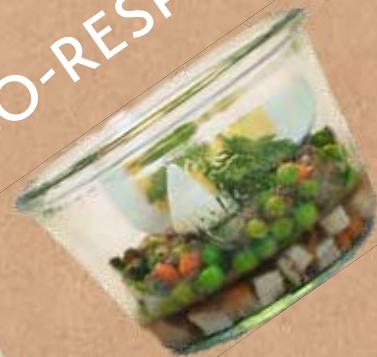


SANS GLUTEN



VEGAN

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

RÉF: 5100

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

37,60 € TTC



À DÉGUSTER
FROID



VEGAN



SANS GLUTEN

Effeuillé 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

44,90 € TTC

LE COFFRET TERRE & MER

RÉF: 5105



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID





LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE

RÉF: 5106



À DÉGUSTER
FROID

Duo de saumon en rillette 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

46,60 € 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 LES BOCAUX

Réutilisez-les selon vos envies ou pensez à les recycler.
Un petit geste pour un bel impact.

EAUX ET SOFTS

LES COMPLÉMENTS BOISSONS

Viva 50 cl - 2,65 € TTC

Rosport 50 cl - 2,65 € TTC

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 50 cl - 2,80 € TTC

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33 CL

Nectar de pêche de vigne - 5,50 € TTC

Nectar Abricot - 4,50 € TTC

Pomme Cox - 4,30 € TTC

Pamplemousse Rose - 5,15 € TTC

VINS MOUSSEUX

DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Crémant de Luxembourg Brut Bernard Massard - 12,50 € TTC

Crémant de Luxembourg Brut Kohll Leuck - 13,50 € TTC

Champagne Charpentier - 28,00 € TTC

BOUTEILLE 75 CL

Crémant de Luxembourg Brut Kohll-Leuck - 23,50 € TTC

Champagne Brut Charpentier - 36,00 € TTC

VINS BLANCS

DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Sancerre Blanc Domaine Éric Louis - 15,50 € TTC

BOUTEILLE 75 CL

Pinot Gris Clos des Rochers Nussbaum - 21,00 € TTC

Château des Tourtes Blanc Côtes de Blaye - 18,50 € TTC

VINS ROUGES

DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Haut Médoc Haut Bayzac « Classic » - 11,00 € TTC

BOUTEILLE 75 CL

Premiers Côtes de Blaye Château des Tourtes 75 cl - 15,50 € TTC

Hautes Côtes de Beaune Domaine Magnien 75 cl - 29,80 € 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