

# 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

Bavaresi 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 rilette 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 tomatade, 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

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

RÉF: 5105



À DÉGUSTER  
CHAUD OU  
FROID

44,90 € TTC







## LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE

RÉF: 5106



À DÉGUSTER  
FROID

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

Cabillaud dans sa robe anisée, bavaois 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

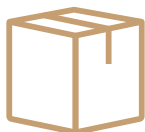
15,00 € TTC. **Gratuit** à partir de six coffrets.



## 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

Viva 50 cl - 2,65 € TTC

Rosport 50 cl - 2,65 € TTC

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

## LES COMPLÉMENTS BOISSONS

### 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 Kohl Leuck - 13,50 € TTC

Champagne Charpentier - 28,00 € TTC

### BOUTEILLE 75 CL

Crémant de Luxembourg Brut Kohl-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](http://WWW.STEFFENTRAITEUR.LU)