

L'ART DE LA CUISSON SUR OFYR BY STEFFEN TRAITEUR



steffen
traiteur



L'ART DU FEU. L'EXCELLENCE DU SERVICE.

Chez Steffen Traiteur,
nous transformons vos événements
en expériences culinaires spectaculaires et fédératrice
grâce à la cuisson au feu de bois sur OFYR.

- Un concept premium.
- Une mise en scène élégante.
- Une signature gastronomique forte

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE VIVANTE

- Show cooking en direct
- Maîtrise du feu
- Produits sélectionnés
- Mise en scène élégante



NOUS TRAVAILLONS AUTOUR DE BELLE PIÈCE ENTIÈRE

Magret de canard

Onglet de bœuf moelle et sucrine

Cote à l'os

Cote de veau de Galice

Brochette de bœuf

Supreme de volaille

Filet de daurade

Pavé de saumon

POUR LES LÉGUMES

Avocat, feta et tomate

Asperge rôtis

Légumes de saison revenue dans de l'huile d'olive

POUR LE DESSERT AUTOUR DU FRUIT

Pêche au miel et thym

Abricot, miel et thym

Pastèque



VOTRE ÉVÉNEMENT

- Corporate
- Privé
- Lancement produit
- Inauguration
- Team building

...



NOTRE SIGNATURE •

- Format adaptable
- Scénographie personnalisée
- Équipe dédiée
- Logistique maîtrisée

Prestation
clé en main
=
Sérénité totale



A large, succulent piece of roasted meat, possibly a pork knuckle, is being held by a pair of metal tongs. The meat is glistening with juices and has a well-seared exterior. In the background, a fire burns brightly in a hearth, with flames and glowing embers visible. The overall scene suggests a traditional, rustic cooking method.

POURQUOI CHOISIR STEFFEN TRAITEUR ?

- Impact visuel fort
- Expérience mémorable
- Service haut de gamme
- Image valorisée
- Nos viandes by MAISON STEFFEN sont locales, labélisées, authentiques et savoureuses
- L'ensemble de nos fruits et légumes proviennent du Luxembourg
- Nous privilégions ainsi des producteurs locaux afin de garantir fraîcheur, qualité et traçabilité

**Nous ne servons pas seulement un repas,
nous créons un moment unique.**

