



steffen
traiteur

LE PLUS BEAU JOUR
DE VOTRE VIE

POURQUOI CHOISIR STEFFEN TRAITEUR ?

Parce que notre façon de voir notre métier en tant que traiteur est composée de tous ce dont vous aurez besoin :

- Une offre précise et complète afin que vous ayez une idée claire de ce à quoi vous attendre.
- Nous vous proposons un panel de lieux magnifiques avec lesquels nous avons l'habitude de travailler et qui vous combleront.
- Nos cartes gastronomiques sont très variées pour satisfaire tous les goûts de vos invités.
- Des gâteaux de mariage ou des pièces montées comme vous en rêvez depuis toujours.
- Des ateliers gastronomiques délicieux, amusants, surprenants et très conviviaux.
- L'assurance que nous savons gérer les régimes alimentaires particuliers (sans gluten, sans lactose, végétarien, ...) ou les goûts des enfants.
- Des décorations pour votre buffet/bar mises à votre disposition gracieusement.

UN ÉLÉMENT CLÉ POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE MARIAGE

Il est vrai que le choix de la robe de mariée, du coiffeur et du photographe est important. Mais le traiteur est sans doute l'un des budgets sur lequel vous ne pouvez lésiner. Effectivement, vos invités s'empresseront de vous féliciter s'ils mangent bien. À contrario, ils pourront aussi vous critiquer aisément si le traiteur mariage n'est pas à la hauteur.

Nos conseillers sont à votre écoute pour discuter de votre lieu de mariage, au Luxembourg, en France ou en Belgique ; de la manière dont vous envisagez la réception ; des buffets froids ou chauds, ou d'un barbecue, d'un service à l'assiette ; du gâteau de mariage, d'une thématique qui vous tient à cœur : bohème, romantique, nature, conte de fées, futuriste, ... Du tout premier rendez-vous avec notre équipe jusqu'au grand jour, Steffen Traiteur sera votre partenaire idéal.

COMBLEZ VOS INVITÉS DE BONHEUR

Quoique vous ayez choisi, le voyage des saveurs que nous offrirons à vos invités les comblera de bonheur. Quelles que soient vos attentes, vos exigences, et surtout vos envies et vos rêves, nous en parlerons ensemble dans le détail afin de vous proposer exactement ce que vous souhaitez. Que vous décidiez vous-même de chacun des plats de votre menu, ou que vous nous laissiez tout prendre en main, nous serons à votre écoute, pour apporter à votre mariage la réussite qu'il mérite.



LES COULISSES DU BONHEUR

PRIX TRANSPARENTS

Notre offre est toujours réalisée sur-mesure, en fonction d'un entretien préalable, car nous pensons que c'est la meilleure façon de rencontrer vos attentes. Nos devis sont transparents, vous n'aurez pas de mauvaise surprise lors de la facture définitive !

Notre offre détaille les prestations gastronomiques souhaitées, les besoins en personnel adaptés à la taille de la prestation et au lieu ainsi que le matériel nécessaire. Nos devis sont gratuits ainsi que la dégustation qui vous permettra d'établir votre choix.

RÉSERVATION

Pour ne pas être pris de court, réservez votre traiteur plus ou moins un an avant le jour J, ce qui vous laissera la possibilité de goûter, comparer et affiner vos choix sans stress.

PROPOSITIONS DE LIEUX

Choisir un château, une ferme, une tente, un manoir, un domaine ou encore une salle de fête pour se marier est souvent un vrai casse-tête !

Sur notre site steffentraiteur.lu, nous vous proposons des endroits d'exception que nous connaissons bien. Lorsque vous aurez trouvé l'endroit accueillant et original, qui sera le théâtre d'un jour de votre amour, renseignez-vous sur les possibilités d'accueil logistique, car votre traiteur aura besoin d'une place pour stationner son camion, décharger et acheminer la marchandise.

Il sera aussi impératif de discuter très tôt de cet endroit de rêve, pour parer à toute éventualité.

Par ailleurs, nous ne sommes pas liés à un site événementiel en particulier, votre lieu sera donc le nôtre.





UNE SECRÈTE
ALCHIMIE



FORMAT INTIMISTE OU MONDAIN

Nous savons nous adapter à toutes les situations, que vous soyez 20 ou 500 personnes. Nous disposons d'un important hall de stockage où sont soigneusement rangés des milliers de couverts, verres et porcelaines, des centaines de chaises, tables mange-debout, tables rondes, nappages, le matériel d'office (fours, frigo, ...) mais aussi des tentes d'appoint.

MARIAGE CLASSIQUE OU ORIGINAL

Nous adorons relever les défis! Nous sommes passés maîtres dans l'art d'installer une cuisine professionnelle conforme aux normes les plus exigeantes en matière de sécurité alimentaire, un office de service et une salle de réception dans les endroits les plus insolites. Laissez parler votre imagination, nous réaliserons vos plus beaux rêves!

EXEMPLE DE VIN D'HONNEUR

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

BRUSCHETTE

Effeillé de champignons, ciboulette et citron
Langoustines marinées aux agrumes et poivre Sichuan

GAUFRES SALÉES DE POMME DE TERRE

Mini ratatouille
Filet américain au Raifort

BROCHETTE TÊTE EN L'AIR FROIDE

Twist de Lisanto, roquette et parmesan façon fajita
Tomate mozzarella et basilic

MINI BLINI

Tartare de daurade à l'orange
Mousse de chèvre et julienne de coppa aux baies roses

BOCAUX DE MAMY

Crémeux foie gras, lait de fève Tonka, croustillant cannelle
Crème d'épinards et effeuillé de cabillaud au citron vert

PETITS CARPACCIOS GOURMANDS

Carpaccio de bœuf du terroir à la fleur de sel
Carpaccio de saumon mariné au doux poivre rose

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

QUICHETTES

Chèvre et tomates confites
Aux poireaux

BROCHETTE TÊTE EN BAS

Veau mariné ail et coriandre
Sole au panko et sauce rémoulade
Mini falafel maison frit, sauce Tzaziki

**NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE
SE TIENT À VOTRE DISPOSITION
AFIN DE VOUS APPORTER PLUS
D'INFORMATIONS EN CE QUI
CONCERNE NOS TARIFS.**





VOTRE MARIAGE
SERA INOUBLIABLE

EXEMPLE DE VIN D'HONNEUR

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

TOAST GOURMET

Brie affiné à la noix de Grenoble

Spiralé de carpaccio de bœuf, brousse à la roquette

Tomate cerise confite au pesto et mascarpone

MINI ÉCLAIRS SALÉS

Mini éclair jambon Lisanto et crème fouettée

Mini éclair thon fumé et écume de safran

CUILLÈRES EN PORCELAINES

Courgette, gambas et herbes du moment

Petite tomate farcie d'une crème de chèvre

VERRINE GOURMANDE

Tartare de veau, citron, basilic et tomates séchées

Crabe royal et son guacamole au kiwi

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

MINI CLAFOUTIS SALÉS

Clafoutis aux dés de légumes, ail et coriandre

Clafoutis aux cubes de Lisanto et mozzarella au basilic

CRÈMES BRÛLÉES SALÉES

Avocat et crevettes grises banane

Au sésame, scampis et Wakamé

Asperge, pamplemousse et amandes

PIÈCES GOURMANDES

Mini accra de morue, sauce aïoli

Mini falafel maison frit, sauce Tzatziki

L'ATELIER FROID

ANIMATION "LE GRAND CRU DE LA MARQUE NATIONALE"

Toujours un délice, la finesse du jambon Lisanto millésimé de Marque Nationale tranché sur une machine Berkel est unique. Ces tranches de jambon seront servies en barquettes de bambou et vous pourrez les agrémenter de cornichons, petits oignons, pains de campagne, petits pains foccacias, gressini, antipastis et beurre fermier.

**NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE
SE TIENT À VOTRE DISPOSITION
AFIN DE VOUS APPORTER PLUS
D'INFORMATIONS EN CE QUI
CONCERNE NOS TARIFS.**

LES BACKSTAGES DE VOTRE GOURMANDISE

ORGANISATION

La première étape consiste à se rencontrer, ce qui nous permet de faire connaissance et de comprendre vos attentes, vos exigences et surtout vos envies et vos rêves! Cet entretien privilégié facilite la préparation de notre offre sur-mesure. La seconde étape consiste à réserver la date de votre mariage, sans engagement de votre part. L'offre est ensuite affinée, suivant vos remarques, avec des propositions pour le menu, le thème et les vins. Une dégustation gratuite vous est alors proposée et si vous êtes séduits, vous nous donnez votre accord de principe. La dernière étape consiste à visiter ensemble le lieu choisi. Ensuite, vous ne devez plus penser à nous. C'est nous qui allons nous occuper de tout, jusqu'au grand jour!

PERSONNEL DE SERVICE

L'intégralité de notre équipe prévue dans l'offre de prix, vous accompagne tout au long de la prestation.

DURÉE DU SERVICE

Tout dépend de la prestation désirée! En moyenne, il faut compter cinq heures minimum de service pour un vin d'honneur et huit heures pour un mariage complet.

DROIT DE BOUCHON

Nous pouvons nous charger de tout, de l'apéritif à l'open bar. À votre avantage, si vous décidez de gérer vous-mêmes toutes les boissons, nous ne prenons pas de droit de bouchon pour le service de vos boissons.

DÉGUSTATION

La dégustation vous sera offerte si nous avons été retenu comme traiteur pour ce jour important. Car offrir un repas gastronomique implique qu'il faut être certain de faire le bon choix du menu. Ainsi, nous tenons à ce que les futurs mariés apprécient en bouche ce qu'ils ont décidé sur papier.





EXEMPLES DE MENUS POUR VOTRE MARIAGE

MENU ESTIVAL (ENTRÉE, PLAT & DESSERT)

TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES

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

LA PINTADE

Cylindrique de pintade farcie aux morilles, risotto crémeux au foie gras, cébettes grillées et petits pois frais, accompagné de sauce à la réglisse

GALET VANILLE, CITRON VERT ET MENTHE

Mousse légère à la vanille avec un cœur de marmelade au citron et à la menthe et sa spirale de crémeux au citron vert et menthe fraîche

**NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE SE TIENT
À VOTRE DISPOSITION AFIN DE VOUS
APPORTER PLUS D'INFORMATIONS EN CE
QUI CONCERNE NOS TARIFS.**

MENU PASSION (MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT & DESSERT)

TARTINE CHAUDE DE PAIN DE CAMPAGNE

Copeaux de foie gras minute, poivre mignonnette et fleur de sel

LE GASPACHO À NOTRE FAÇON

Gaspacho de fèves des marais, bouchons de melon, siphon de jambon Lisanto Marque Nationale

LE SAUMON TERIYAKY

Une belle pièce de saumon mariné façon teriyaki et ses graines de sésame torréfiées, tombée de chou pak-choï, riz violet et siphon aux agrumes pour agrémenter

PANNACOTTA COCO-MANGO

Vadrouille fruitée aux saveurs de noix de coco fraîche et de mangue

**NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE SE TIENT
À VOTRE DISPOSITION AFIN DE VOUS
APPORTER PLUS D'INFORMATIONS EN CE
QUI CONCERNE NOS TARIFS.**



L'OFFRE DE PRIX

À titre illustratif, voici un certain nombre d'options qui peuvent figurer dans nos offres de prix :

- L'apéritif servi sur plateaux par nos serveurs,
- Le menu, incluant les mises en bouche, l'entrée, le plat, le plateau de fromages, le dessert et le café ou le thé gourmand,
- Les boissons, sachant que nous ne prenons pas de droit de bouchon si vous souhaitez vous occuper vous-même de cet aspect
- Le rafraîchissement des boissons,
- Les traiteurs, c'est-à-dire vos chefs dédiés,
- Le Maître d'Hôtel, c'est-à-dire le chef d'orchestre qui coordonne le bon déroulement de votre événement,
- Les serveurs au service de votre événement,
- La location du nappage et des serviettes,
- La location de la porcelaine (assiettes, couverts et verres),
- Le matériel de cuisine,
- La possibilité de vous fournir le mobilier nécessaire à votre événement,
- La décoration florale,
- Le service logistique.



LA PIÈCE MONTÉE ET NAKED CAKE

FABRICATION ARTISANALE SUR-MESURE

Nos artisans du bonheur sont à votre disposition pour concevoir la pièce finale et maîtresse de votre fête. Nous vous proposons les saveurs ci-dessous pour votre pièce montée, votre entremet ou votre “naked cake”.

CHOCO INTENSE

Biscuit moelleux au chocolat garni d’une crème au chocolat.

NOIR & BLANC

Biscuit moelleux au chocolat garni d’une crème vanille.

FRUITS EXOTIQUES

Biscuit moelleux à la vanille et à la mascarpone, garni d’une crème végétale et ses morceaux de mangue fraîche.

NOISETTE

Biscuit moelleux à la noisette garni d’une crème légère aux noisettes et morceaux de noisettes.

CRÈME AU BEURRE

L’incontournable gâteau à la crème au beurre au choix : chocolat, moka, vanille, kirsch ou noisettes.

FRUITS ROUGES

Biscuit moelleux à la vanille, à la mascarpone et aux fruits frais garnis d’une crème aux fruits rouges.

A close-up photograph of a wedding scene. On the left, a bouquet of light pink and cream-colored roses is tied with greenery. On the right, a couple's hands are clasped together; the bride's hand is on top, wearing a diamond ring on her ring finger. The bride is wearing a white lace wedding dress, and the groom is wearing a dark blue suit jacket. The background is softly blurred.

steffen
traiteur

8, route d'Arlon
L-8410 Steinfort

Tel: (+352) 39 96 50 300
traiteur@steffen.lu

WWW.STEFFENTRAITEUR.LU