



STEFFEN SÉLECTION



DES VIANDES
DE CARACTÈRE





BOUCHERS DE CARACTÈRE

NOS VIANDES STEFFEN SÉLECTION NE VOUS LAISSERONT PAS INDIFFÉRENTS

La viande fait partie de notre vie.

Nous l'aimons et l'assumons totalement. Nous sommes bouchers depuis six générations et c'est sur ce noble métier que le nom Steffen s'est construit.

Comme le bon vin, la viande s'apprend, s'apprécie, se déguste. C'est une meilleure connaissance de la viande qui vous permettra d'en comprendre toutes les subtilités et de rechercher les accords qui la mettront en valeur.

Dans nos boucheries-charcuteries, vous trouverez désormais des viandes labellisées Steffen Sélection. Ce label exprime le fruit de nos efforts pour vous transmettre ce qui se fait aujourd'hui de meilleur, ici et dans le monde.

Ces viandes d'une extrême qualité, affinées selon l'expertise de nos bouchers, parfois étonnantes ou rares, sauront ravir les palais les plus exigeants, mais aussi plaire aux curieux de nouvelles saveurs, aux amateurs de bonne chair et à tous ceux qui désirent manger « mieux », dans tous les sens du terme.

Steffen Sélection, c'est aussi l'expression de notre passion bouchère pour des produits sélectionnés, préparés avec soin et exigence, provenant d'élevages sains, où les animaux sont traités avec respect et conscience. Pour le bonheur de tous.

LISA, FRANK & TOM STEFFEN





L'ÉLEVAGE

DES VIANDES ÉLEVÉES AVEC AMOUR

Nos viandes Steffen Sélection ont été élevées dans le respect du bien-être des animaux, ce qui représente non seulement une priorité à nos yeux mais également une valeur fondamentale ayant un impact direct pour la qualité de la viande.

Nos sélections portent sur la production de viandes qui n'ont pas été exposées à un stress inutile, tout en respectant le travail de Dame Nature où les animaux arrivent à maturité en prenant le temps qu'il leur faut.

Vous en retirez l'avantage d'une viande plus savoureuse, à haute valeur nutritive.

Nos viandes Steffen Sélection sont aussi plus écologiques parce qu'elles sont élevées dans de grands espaces naturels et verdoyants.





LA MATURATION

DE LA VIANDE DE BOEUF OU « DRY AGING »

Comme on laisse le vin se bonifier, le fromage s'affiner,... la patience est l'un des secrets de la qualité de certains produits de bouche.

Il en est de même pour la viande de bœuf.

La maturation est un processus naturel qui, par l'action de diverses enzymes, permet d'attendrir le muscle. La viande perd son eau inutile et le gras - qui donne le goût - se diffuse dans chaque fibre du muscle.

Cette phase dure une vingtaine de jours.

Ensuite, c'est le travail d'affinage de votre boucher qui fait toute la différence, par son attention et son savoir-faire. C'est lui seul qui décidera de la maturation plus ou moins longue de la viande, suivant la race ou le goût recherché.

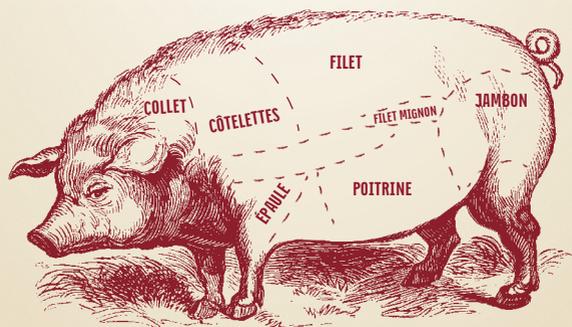
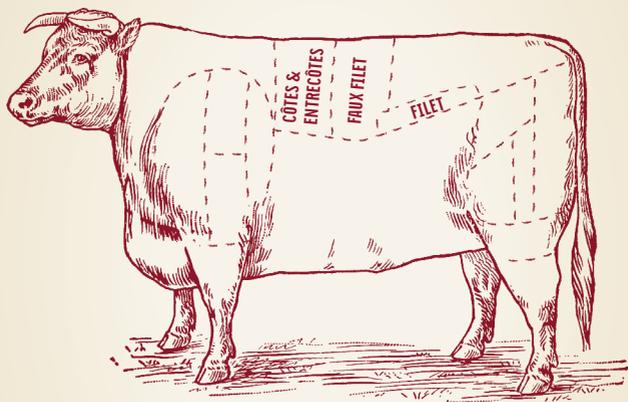
La maturation permet ainsi l'expression de qualités organoleptiques exceptionnelles, et confère à la viande une tendreté et des arômes incomparables.

À la boucherie Steffen, depuis toujours, la viande de bœuf luxembourgeoise est maturée au crochet pendant 3 à 5 semaines en chambre froide. Aujourd'hui, nous vous proposons aussi d'autres provenances, d'autres affinages, afin de parfaire votre connaissance du « Dry Aged Beef » et d'entrer avec nous dans un monde de saveurs et de découvertes gustatives prestigieuses.



À LA DÉCOUPE

LE BOEUF ET LE PORC



BLACK ANGUS



ORIGINE

Reconnue par les amateurs de viande rouge du monde entier, l'Angus, originaire d'Écosse, est une race de viande qui offre une chair goûteuse, persillée et très tendre. Elle est particulièrement prisée

des restaurateurs, qui reconnaissent ses qualités gustatives et sa facilité d'utilisation. En effet, les Angus sont des bêtes qui ne sont pas trop grosses, ce qui permet d'obtenir des pièces denses d'une grande qualité.



SÉLECTIONNÉE POUR
*sa robe uniforme
rouge ou noire.*

CARACTÉRISTIQUES

La race Black Angus est de taille moyenne. Son alimentation se compose exclusivement d'herbes, suivie d'une finition de 100 jours à base de céréales. Viande persillée à souhait, elle fait partie d'une des meilleures viandes du monde.



SIMMENTAL



ORIGINE

La race Simmental est originaire du canton de Berne (Suisse). Elle s'est répandue, il y a plus d'un siècle, dans toute l'Europe : l'Autriche, l'Allemagne (majoritairement en

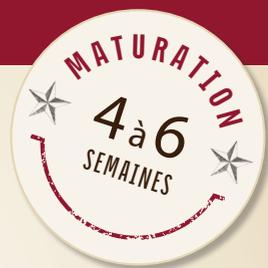
Bavière), l'Italie et la France. Elle est à l'origine d'autres races dont la Montbéliarde en France, la Razzeta d'Oropa en Italie, ou encore la Fleckvieh en Allemagne et en Autriche.



SÉLECTIONNÉE POUR
*sa viande juteuse et
sa tendreté optimale.*

CARACTÉRISTIQUES

Sa robe varie du froment au rouge sombre et demande une maturation de minimum 21 jours afin d'affiner le produit au maximum. Juteuse à souhait elle ravira les amateurs des viandes puissantes. Cette viande a de belles qualités à faire valoir : jutosité, saveurs riches, finesse de grain, couleurs intenses. Elle offre un peu plus de mâche que d'autres races, et se prête particulièrement bien à la maturation.



HEREFORD



ORIGINE

Les Herefords, bœufs de petit gabarit, sont principalement élevés dans les verdoyants pâturages anglo-saxons. On en trouve également en grand

nombre sur le continent américain. Rustique, la race Hereford a la capacité de s'adapter à tous les climats et peut évoluer sur différents types de sols.

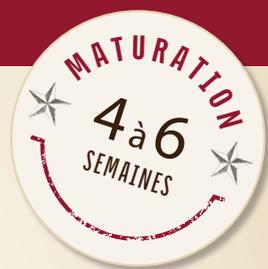


SÉLECTIONNÉE POUR

*sa viande fine en grain,
sa tendreté, sa saveur
et son persillé équilibré.*

CARACTÉRISTIQUES

Elle présente une robe rouge et blanche. Originaire de Grande-Bretagne, sa viande est très recherchée des connaisseurs aimant une viande marbrée et puissante en goût. Elle est réputée pour produire une viande bien persillée, de haute qualité. C'est définitivement une viande mature au goût prononcé, qui vous donnera entière satisfaction.



BLONDE --- DE GALICE



ORIGINE

Race autochtone de la région de Galice, au nord-ouest de l'Espagne et à proximité de l'Océan Atlantique. La Rubia Gallega, traduit par « Blonde

de Galice », en référence à sa robe et à sa région d'élevage, est une race robuste et de tradition bouchère.



SÉLECTIONNÉE POUR
sa viande finement persillée au petit goût épicé légèrement salin.

CARACTÉRISTIQUES

Elle présente une forte concentration en graisses intramusculaires (persillé) et un goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan. Ces animaux se nourrissent exclusivement d'herbe, de trèfles et de plantes qui ne poussent que dans cette zone au climat si particulier. Chaque bête dispose d'un grand espace pour évoluer, ne subissant aucun stress durant tout le processus d'élevage, et ce jusqu'à l'abattage. Ce qui est primordial pour le bien-être de l'animal et nécessaire pour obtenir une viande tendre.



NORMANDE



ORIGINE

Race mixte, originaire de Normandie, la Normande est reconnue à la fois pour la qualité de son lait, comme pour celle de la viande qu'elle fournit.



SÉLECTIONNÉE POUR
*sa viande tendre
et goûteuse.*

CARACTÉRISTIQUES

De couleur très vive, subtilement persillée, juteuse et goûteuse, elle se prête particulièrement bien à l'affinage sur os.

Après 25 jours en salle de maturation, les qualités intrinsèques du produit sont exaltées et sa dégustation devient un plaisir intense.



WAGYU*



*Sur commande uniquement.

ORIGINE

Le bœuf du Japon se traduit par le terme Wagyu. Il est aussi appelé Kobe, Ohmi, Kagoshima et Miyazaki. Ce sont des produits extraordinaires et exceptionnels ! Élevé au Japon, avec les méthodes artisanales et

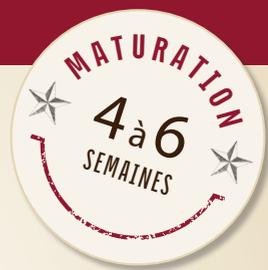
traditionnelles, le Wagyu est le produit de référence dans le monde. Qu'il s'agisse de Kobe ou d'Ohmi, le bœuf bénéficie des soins les plus attentionnés, depuis sa naissance jusqu'à la fin de sa vie.



SÉLECTIONNÉE POUR
sa viande au persillé
inimitable.

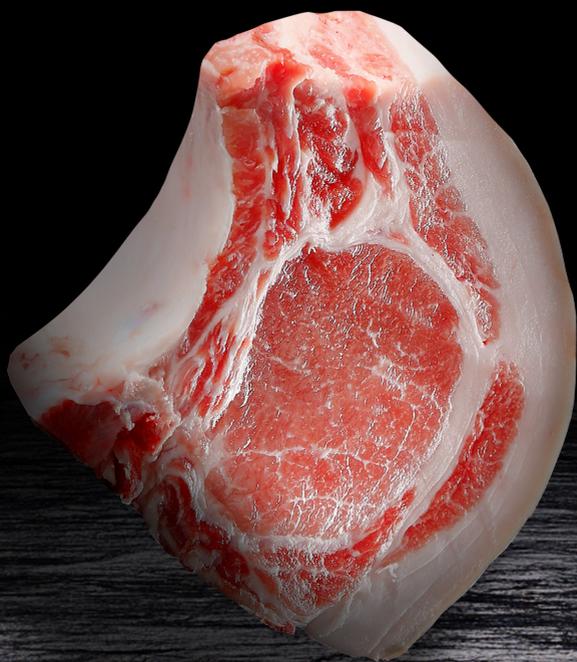
CARACTÉRISTIQUES

Considérée par beaucoup comme étant la viande la plus noble du monde, le bœuf et le savoir-faire japonais se sont rapidement exportés sur le continent australien où les animaux sont élevés dans des conditions optimales au sein d'un terroir bénéfique et unique, nourris aux plantes, aux herbes et à la paille de riz, des bienfaits idylliques qui donnent un persillé inimitable ! La traçabilité complète sur plusieurs générations permet d'identifier chaque bête comme étant 100% pure race, et ce depuis 1600 ! Qualitativement, le Wagyu contient une grande quantité d'acides oléiques qui intensifient sa saveur, sa texture, son goût et ses arômes, pour une expérience unique, incomparable !



PORC

EISLEKER



ORIGINE

Les porcs Eisleker Gourmet sont nés et élevés sur les hauteurs de l'Oesling à la ferme familiale Kreins. La viande de porc Eisleker Gourmet est issue de la race «Schweizer Edelschwein» qui a la particularité, entre autres, d'offrir un marbrage de la viande plus important. Ce marbrage contribue à un goût savoureux et une tendreté élevée.

Les porcs Eisleker Gourmet sont nourris de manière naturelle, équilibrée et garantie sans OGM. La nourriture provient essentiellement de la Grande Région, souvent même de la ferme de l'éleveur. Eisleker Gourmet est ainsi une viande 100% régionale, contribuant à la protection de l'environnement et au développement durable.



SÉLECTIONNÉE POUR

sa saveur prononcée due à un marbrage intense.

CARACTÉRISTIQUES

Déguster du porc Eisleker Gourmet, c'est découvrir la qualité incroyable de chaque pièce:

Une saveur prononcée due à un marbrage intense,

Une faible perte de jus de cuisson,

Une tendresse exceptionnelle grâce à l'élevage et à la maturation,

Un plaisir gustatif exclusif.



Les conseils

DE NOS MAÎTRES BOUCHERS

— ❖ CONSERVATION ❖ —

Après l'achat, la viande de bœuf doit être maintenue dans la partie la plus froide du réfrigérateur, entre 0 et 4° C, dans son emballage d'origine : papier boucher (2 à 4 jours selon la taille du morceau).

La viande de bœuf peut être congelée, même si on préfère vous dire que rien ne vaut un morceau de viande fraîche, car la décongélation est toujours délicate. Mais si vous n'avez pas d'autre choix, emballez soigneusement votre viande dans un sac de congélation ou un film alimentaire, le but étant d'éviter à la viande tout contact avec l'air.

— ❖ DÉCONGÉLATION ❖ —

Afin que la viande conserve toutes ses qualités, la décongélation doit se faire lentement. Évitez le micro-ondes !

Sortez votre viande environ 3-4 heures avant sa cuisson. Laissez la décongeler dans votre réfrigérateur.



—❖ CUISSON ❖—

Les viandes d'exception de Steffen Sélection,
pour révéler toutes leurs saveurs,
seront rôties à la poêle ou grillées, par exemple au barbecue.

Pensez à sortir la viande du réfrigérateur un peu avant de la cuire :
remise ainsi à température ambiante, elle ne sera pas agressée
par un trop fort écart thermique au moment de la cuisson.

Une fois cuite, laissez la viande reposer,
emballée dans un papier aluminium, de façon à ce que
la chaleur se répartisse uniformément.

Elle n'en sera que plus tendre et plus savoureuse.
Pour un steak ou un pavé, le temps de repos doit être égal
au temps de cuisson et pour les grosses pièces
comme une côte à l'os, à la moitié.

Bon appétit !



— ❖ TEMPS DE CUISSON ❖ —

Bleu, saignant, à point, bien cuit

Qu'elle soit poêlée, grillée ou rôtie, la viande est servie selon le goût de chacun. À chaque degré de cuisson correspond un temps de cuisson ou une température à cœur.

Bleu / 44-48°

30 secondes à feu très vif, c'est-à-dire un aller-retour sur le grill ou dans la poêle très fortement chauffés ;
l'extérieur de la viande est coloré et chaud
mais l'intérieur est à peine tiède.

Saignant / 55°

30 secondes à feu très vif pour saisir la viande
puis 1 minute 30 à feu vif.

À point / 62°

30 secondes à feu très vif
puis 2 minutes 30 à feu moyen.

Bien cuit / 70°

30 secondes à feu très vif
puis 3 minutes à feu doux.

Voici une astuce fort simple qui vous permettra de connaître le stade de cuisson de vos viandes.

L'astuce tient dans un principe de comparaison. Pour se faire vous avez besoin de vos deux mains.

1 À l'aide de l'index de votre main droite, exercez une pression sur votre pièce de viande. La résistance de celle-ci vous indiquera son stade de cuisson.

2 À l'aide du même doigt, exercez une pression sur la base du pouce de votre main gauche. La résistance de celle-ci vous servira de point de comparaison pour déterminer le stade de cuisson de votre pièce de viande.

3 En joignant votre pouce à chaque doigt de la même main, sans exercer de pression sur celui-ci (voir les photos), vous remarquerez que votre muscle devient de plus en plus dur. Plus la résistance de votre muscle est grande, plus le stade de cuisson de votre viande est élevé (plus cuite).

MAIN OUVERTE
VIANDE BLEUE



POUCE + INDEX
VIANDE SAIGNANTE



POUCE + MAJEUR
VIANDE À POINT
(MÉDIUM)



POUCE + ANNULAIRE
VIANDE BIEN CUITE



POUCE + PETIT DOIGT
VIANDE BIEN TROP CUITE !



CÔTE À L'OS RÔTIE AU BEURRE

INGRÉDIENTS

1 côte à l'os de 900 g
50 g d'huile d'olive
50 g de beurre

1 gousse d'ail
1 branche de thym
Sel et poivre du moulin



COUVERTS
2 pers.

Assaisonner la côte à l'os des deux côtés avec du sel et du poivre du moulin.
Rôtir la pièce de bœuf des deux côtés dans une poêle avec de l'huile d'olive bien chaude.
Ajouter la branche de thym, la gousse d'ail écrasée ainsi que le beurre.
Terminer la cuisson au four à 180°C (thermostat 6) selon l'appoint de cuisson,
en arrosant de temps en temps la pièce de viande. Laisser reposer.

*Nos suggestions d'accompagnements
en pages suivantes*



FRICASSÉE DE LÉGUMES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BEURRE CAFÉ DE PARIS





—❧ FRICASSÉE DE LÉGUMES ❧—



INGRÉDIENTS

2 carottes fanes
½ courgette verte
2 mini pâtissons jaunes
½ poireau
4 tomates cerises grappe

2 champignons Iringy
ou autres
4 mini navets
8 pois sugar snap
40 g de haricots verts

Huile d'olive et beurre
Sel fin
Poivre du moulin
Sucre fin



COUVERTS
2 pers.



Laver tous les légumes. Pour éplucher les carottes et les mini-navets, coupez les fanes et gratter au couteau.

Tailler la courgette et le poireau en rondelles. Couper les mini pâtissons jaunes et les champignons Iringy en deux.

Cuire les carottes, les pâtissons jaunes, les pois sugar snap et les haricots verts dans l'eau bouillante bien salée, puis les faire refroidir dans un bain d'eau glacée.

Rôtir à l'huile les champignons, les rondelles de courgette et de poireau et les assaisonner.

Dans une casserole, porter à ébullition un peu d'eau avec une noix de beurre et une cuillère à café de sucre, y ajouter les carottes, les navets, les mini pâtissons jaunes, les pois sugar snap, les haricots verts. Glacer et assaisonner.

Assaisonner et huiler les tomates, les cuire au four chaud.

Dresser tous les légumes.

—❖ BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ❖—



INGRÉDIENTS POUR 300g

200 g de beurre
40 g de persil haché
60 g d'échalotes hachées
Sel fin, poivre du moulin
2 cuillères à café de jus de citron

Placer le beurre pommade dans un bol en inox.

Hacher finement le persil et l'échalote et les incorporer au beurre.
Incorporer le jus de citron. Assaisonner. Mélanger avec une spatule en bois.
jusqu'à ce que tous les ingrédients soient homogènes.

Déposer le beurre obtenu sur une feuille de papier sulfurisé. Rouler en formant un boudin
et laisser durcir au frais. Pour le service, retirer le papier et tailler en rondelles.

—❖ BEURRE CAFÉ DE PARIS ❖—

INGRÉDIENTS

POUR 300g

5 g d'huile de colza	2 g de romarin coupé	1,5 g d'ail haché
1 g de paprika doux	1 g de marjolaine	6 g de persil haché
1 g de curry en poudre	15 g de fond de veau	9 g d'oignons hachés
1 g de thym	6 g de Madère	1 œuf moyen
	5 g de Cognac	5 g de sel fin
	250 g de beurre	1 g de poivre blanc moulu

Laisser le beurre à température ambiante pour qu'il se ramollisse.

Torréfier les épices (paprika, curry) dans l'huile chaude et ajouter les herbes
(thym, romarin, marjolaine).

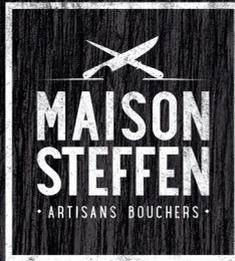
Déglacer avec le fond de veau, le Madère et le Cognac, laisser réduire de moitié.

Mélanger avec le beurre les autres ingrédients, puis incorporer petit à petit la réduction juste tiède.

Assaisonner de sel et de poivre.

Rouler dans un papier alimentaire pour former un rouleau.

Placer au frigo, déballer et tailler en tranche pour le déguster sur votre viande.



LUXEMBOURG

LUNDI – VENDREDI : 7H00 – 18H30 / SAMEDI : 7H00 – 13H00
152 route de Trèves L-2630 Cents-Luxembourg
Tél. (+352) 399 650 - 531

DUDELANGE

LUNDI – VENDREDI : 7H00 – 18H00 / SAMEDI : 7H00 – 13H00
39 place de l'Hôtel de Ville L-3590 Dudelange
Tél. (+352) 26 51 41 41

STEINFORT

LUNDI – VENDREDI : 7H30 - 18H30 / SAMEDI : 7H30 - 12H15
8 route d'Arlon L-8410 Steinfort
Tél. (+352) 399 650 - 1

PÉTANGE

LUNDI – VENDREDI : 7H00 - 18H00 / SAMEDI : 7H00 - 12H15
13 route de Luxembourg L-4761 Pétange
Tél. (+352) 50 12 26

ESCH-SUR-ALZETTE

LUNDI – VENDREDI : 7H00 – 18H30 / SAMEDI : 7H00 - 12H15
8 place de l'Hôtel de Ville L-4138 Esch-sur-Alzette
Tél. (+352) 54 26 13

www.maisonsteffen.lu

 maisonsteffen