



Les Menus de fêtes

ÉDITION 2018

MENU DE NOËL

Basse-Cour

41,60 € PAR PERSONNE | RÉF. 4803 | À COMMANDER JUSQU'AU 20.12.18



LA MISE EN BOUCHE

L'EFFEILLÉ DE CRABE DES NEIGES

Une panna cotta légère aux arômes de bisque, surmontée d'un effeuillé de crabe des neiges à la vanille et mascarpone.

L'ENTRÉE

LE FILET DE SAINT-PIERRE AUX AGRUMES

Filet de Saint-Pierre aux agrumes et Grand Marnier, purée et chips de salsifis, arancinis de risotto frits.



LE PLAT

LA DINDE FERMIÈRE RÔTIE AUX MARRONS

Sauce au Vermouth, carottes fênes rôties et chou fleur vert aux amandes, pommes boulangères à la truffe noire.

MENU DE NOËL

Retour de Chasse

47,80 € PAR PERSONNE | RÉF. 4805 | À COMMANDER JUSQU'AU 20.12.18



LA MISE EN BOUCHE

L'EFFEILLÉ DE CRABE DES NEIGES

Une panna cotta légère aux arômes de bisque, surmontée d'un effeuillé de crabe des neiges à la vanille et mascarpone.

L'ENTRÉE

PINTADE FERMIERE AU FOIE GRAS POËLÉ

Buchette de pintade fermière au foie gras poêlé, gelée corsée truffée, risotto de céleri et pickles de betterave.



LE PLAT

LE MÉDAILLON DE VEAU

Filet de veau et sa sauce aux aïrelles, radis glaçon et pétales de chou de Bruxelles glacées, mille-feuille de pommes de terre, panais et tombée de chou de Bruxelles au LISANTO.



MENU DE NOËL

Les Desserts

À COMMANDER JUSQU'AU 20.12.18



LE MARACUJA

Mariage subtil entre l'acidité et la douceur, ce dessert au fruit de la passion et noix de coco ravira vos papilles pour ce menu de Noël.

5,60 € PAR PERSONNE | RÉF. 5226

LA BÛCHE DE NOËL « ANDOA & PÉCAN »

Harmonie entre un chocolat Andoa bio du Pérou et les notes de fruits secs d'un crémeux à la noix de Pécan. Aérée et légère, elle plaira à tous les gourmands.

4,60 € PAR PERSONNE | RÉF. 5222



LA BÛCHE CLASSIQUE

Bûche à la crème au beurre, moka ou vanille.

4,30 € PAR PERSONNE | RÉF. 5201

Joyeux
Noël!

ASSIETTE FROIDE, BUFFET FROID & DESSERTS

Nouvel An

À COMMANDER JUSQU'AU 28.12.18

BUFFET FROID

LES SALADES

Salade verte vinaigrette grenade / Salade de céleri rémoulade / Salade de chou rouge aux pommes / Salade de taboulé au sirop d'érable / Salade de lentilles vertes et vinaigrette framboise / Salade de carotte et chou blanc à l'orange / Sauce cocktail et sauce rémoulade.

LES DÉLICES SALÉS

Tropézienne de foie gras aux agrumes et pistaches / Jambon LISANTO 12 mois / Noisette de chevreuil sauce cumberland Roulade de roast-beef et roquette / Fine tartelette au saumon fumé / Roulade de sole au saumon et écrevisse / Brochette de scampis au sésame / Jambon Paysan.

39,80 € PAR PERSONNE | RÉF. 4804
COMMANDE À PARTIR DE 5 PERSONNES

ASSIETTE FROIDE

Jambon LISANTO 12 mois / Filet de turbot farci aux herbes et aux petits légumes / Médaillon de noisette d'agneau rôti / Brochette de scampis au sésame / Bresaola / Œuf farci mimosa à la ricotta et pesto rouge / Jambon Paysan / Spirale de saumon fumé aux épinards / Sauce cocktail / Sauce rémoulade / Salade de fèves aux jeunes oignons.

36,60 € PAR PERSONNE | RÉF. 4802

LE CALENDRIER

Classique crème au beurre, moka ou vanille.

4,30 € PAR PERSONNE | RÉF. 5201
COMMANDE À PARTIR DE 5 PERSONNES



DOUCEUR MARRONS & CLÉMENTINES

Tout en douceur et en légèreté, une mousse aux marrons avec un gel coulant de clémentines à l'intérieur, un vrai dessert de Nouvel An.

5,60 € PAR PERSONNE | RÉF. 5227

POUR COMMANDER

CONTACTEZ-NOUS

PAR EMAIL | RECEPTION@STEFFEN.LU
PAR TÉLÉPHONE | +352 39 96 501
PAR FAX | +352 39 96 50 604
SUR NOTRE SITE WEB | WWW.MAISONSTEFFEN.LU

NOS BOUCHERIES

CENTS

152 ROUTE DE TRÈVES | L-2630 LUXEMBOURG

DUDELANGE

39 PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE | L-3590 DUDELANGE

ESCH-SUR-ALZETTE

8 PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE | L-4138 ESCH-SUR-ALZETTE

PÉTANGE

13 ROUTE DE LUXEMBOURG | L-4761 PÉTANGE

STEINFORT

8 ROUTE D'ARLON | L-8410 STEINFORT

WWW.MAISONSTEFFEN.LU

