



LES MENUS DE FÊTES 2020

NOËL

COMMANDE JUSQU'AU 19.12.2020



MENU BASSE-COUR

LA MISE EN BOUCHE
Bavarois artichaut sur son sablé croustillant, cuisse de caille et magret de canard fumé.



L'ENTRÉE
Filet de sandre Gomasio, sauce vin blanc et ses écrevisses, fenouil en trois façons, l'un en chips, l'autre rôti et le troisième en purée.



LE PLAT
Cylindrique de cuisse de dinde farci aux marrons, sauce aux noix, gratin de pommes de terre et céleri façon dauphinois, paille de céleri, tombée de choux de Bruxelles au Lisanto.

42.30€/ PERSONNE
REF : 4803

MENU RETOUR DE CHASSE

LA MISE EN BOUCHE
Bavarois artichaut sur son sablé croustillant, cuisse de caille et magret de canard fumé.



L'ENTRÉE
Joues de marcassin confites aux épices douces, feuille à feuille de légumes de saison, pesto de roquette, shimiji façon pickles.



LE PLAT
Médailon de marcassin en croute de champignons des bois, sauce verjus de Bourgogne, duo de mini carottes glacées, pommes dauphines maison.



48.90€/ PERSONNE
REF : 4805

NOUVEL AN

BUFFET FROID DE NOUVEL AN

Médailillon de foie gras de canard glacé au porto
Noisette de biche rôtie, confiture d'ailles
Tomate farcie au duo de crevettes roses et grises
Éventail de jambon LISANTO 12 mois et cacciatore aux truffes
Poitrine de veau farcie aux petits légumes
Terrine bicolore de carotte au cumin
Pâté Riesling Richelieu aux pistaches
Saumon mariné à la suédoise façon gravelax
SALADES :
Salade mêlée et sa vinaigrette aux agrumes
Salade de crosnes à l'orange
Salade pommes de terre Roseval aux radis
Salade de légumes à l'italienne
Salade de betteraves aux échalotes
Salade de céleri rémoulade aux noix

39.90€/ PERSONNE | RÉF : 4804
À PARTIR DE 5 PERSONNES

ASSIETTE FROIDE DE SAINT-SYLVESTRE

Bavarois de potiron truffé et crumble épicé
Terrine de brochet aux écrevisses
Jambon cru LISANTO 12 mois
Jambon cuit paysan
Saumon fumé maison et ses oignons rouges
Roulade de veau façon vitello
Tambour de courgette au crabe des neiges
Éventail de pastrami et bresaola
Salade de crosnes à l'orange

36.70€/ PERSONNE | RÉF : 4802

COMMANDE JUSQU' AU 28.12.2020



BÛCHES DE NOËL

COMMANDE JUSQU'AU 19.12.2020



LA BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit moelleux,
crème au beurre,
moka ou vanille.

4.40€ / PERSONNE
À PARTIR DE 4 PERSONNES
RÉF : 5223



ANDOA ET PÉCAN

Harmonie entre un chocolat
Andoa bio du Pérou
et les notes de fruits secs
d'un crémeux à la noix de Pécan.

4.90€ / PERSONNE
À PARTIR DE 4 PERSONNES
RÉF : 5224

LES BÛCHES SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES À NOËL

DESSERTS À L'ASSIETTE



NOËL

DOUCEUR MARRON CLEMENTINE

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

5.80€ / PERSONNE
RÉF : 5226

COMMANDE JUSQU'AU
19.12.2020



NOUVEL AN MARACUJA *

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

5.80€ / PERSONNE
RÉF : 5227

COMMANDE JUSQU'AU
28.12.2020

LE CALENDRIER *

Classique crème au beurre,
moka ou vanille.

4.40€ / PERSONNE
À PARTIR DE 5 PERSONNES
RÉF : 5223

COMMANDE JUSQU'AU 28.12.2020

* UNIQUEMENT DISPONIBLES AU NOUVEL AN



POUR COMMANDER

CONTACTEZ-NOUS

PAR EMAIL | RECEPTION@STEFFEN.LU

PAR TÉLÉPHONE | +352 39 96 501

PAR FAX | +352 39 96 50 604

NOS BOUCHERIES

CENTS

152 RUE 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

