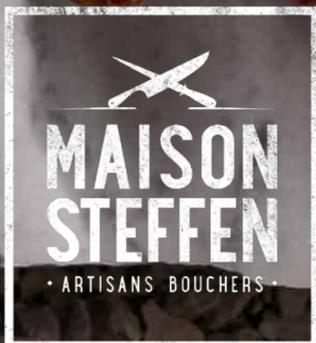


LE BON GOÛT LIVRÉ CHEZ VOUS

Pour votre plus grand plaisir



WWW.MAISONSTEFFEN.LU

RÔTIS, PLATS D'HIVER FONDUES ET PIERRADE



Rôtis*

			RÉF.
Rôti de veau Orloff	32,90 €	kg	3856
Rôti de porc Orloff	25,60 €	kg	3855
Poitrine de veau farce spéciale	25,00 €	kg	3853
Poitrine de veau forestière	31,90 €	kg	3869
Rôti de dinde aux figues	26,90 €	kg	3865
Magret de canard farci	31,90 €	kg	3866

Plats d'hiver*

			RÉF.
Civet de chevreuil Grand veneur	46,90 €	kg	4406
Civet de marcassin à l'ancienne	36,20 €	kg	4403
Mijoté de bœuf à la bourguignonne	23,10 €	kg	3611
Foie gras de canard et gelée de porto	124,00 €	kg	4210



Fondue et pierrade*

RÉF.

À partir de 1 kg d'achat de fondue, nous vous offrons les sauces suivantes : aïoli, cocktail, curry et bourguignonne.

Nous vous conseillons de consommer les fondues sans les congeler.

Fondue bourguignonne coupée	33,20 €	kg	3902
Fondue bourguignonne en entier	30,90 €	kg	3907
Fondue chinoise dressée sur plat	13,20 €	pers.	3904
Pierrade sur plat	11,20 €	pers.	3906
Bouillon pour fondue chinoise	12,50 €	2,5 l	3901



* selon les stocks disponibles

VIANDE FRAÎCHE ET PRÉPARATION DE VIANDE

Bœuf

			RÉF.
Filet pur de bœuf	68,50 €	kg	3009
Côte à l'os nature	34,50 €	kg	3004
Entrecôte de bœuf	37,50 €	kg	3006
Rumsteak de bœuf	38,50 €	kg	3022
Ragoût de bœuf	19,50 €	kg	3019
Roulades de bœuf	18,60 €	kg	3717

Porc

Côtelette de porc Duroc nature	17,20 €	kg	3101
Gesolpertes avec os (petit salé)	18,60 €	kg	3106
Gesolpertes sans os (petit salé)	19,60 €	kg	3107
Cordon bleu de porc	26,30 €	kg	3752

Volaille délicieusement farcie*

Dinde aux légumes de saison	21,60 €	kg	3340
Dinde aux marrons de la forêt	21,60 €	kg	3316
Dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	23,60 €	kg	3363
Dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	23,60 €	kg	3362
Cuisse de dinde aux légumes de saison	24,40 €	kg	3365
Cuisse de dinde aux marrons de la forêt	24,40 €	kg	3357
Cuisse de dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	26,40 €	kg	3366
Cuisse de dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	26,40 €	kg	3364
Canette aux légumes de saison	21,60 €	kg	3305
Canette aux marrons de la forêt	21,60 €	kg	3367
Canette à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	23,60 €	kg	3369
Canette à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	23,60 €	kg	3368
Poulet fermier aux légumes de saison	19,40 €	kg	3371
Poulet fermier aux marrons de la forêt	19,40 €	kg	3370
Poulet fermier à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	21,40 €	kg	3373
Poulet fermier à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	21,40 €	kg	3372

Volaille sélectionnée nature

			RÉF.
Dinde nature	17,30 €	kg	3315
Cuisse de dinde nature	25,00 €	kg	3356
Canette nature	18,00 €	kg	3349
Poulet fermier entier	16,40 €	kg	3335
Pilon de poulet nature	11,50 €	kg	3326
Magret de canard	34,80 €	kg	3323
Émincé de dinde mariné	27,50 €	kg	3605
Escalopes de poulet	22,90 €	kg	3320

* selon les stocks disponibles.



**POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR,
NOUS AVONS CRÉÉ CETTE ANNÉE
4 NOUVELLES FARCES.**



VIANDE FRAÎCHE, PRÉPARATION DE VIANDE ET SALADES D'ACCOMPAGNEMENT



Veau

			RÉF.
Mignon de veau	58,50 €	kg	3209
Côte de veau filet	29,50 €	kg	3203
Rôti de veau (cuisse)	36,00 €	kg	3214
Ragoût de veau sans os	26,60 €	kg	3210
Cordon bleu de veau	38,70 €	kg	3754
Escalope de veau panée	43,20 €	kg	3765
Roulades de veau	26,00 €	kg	3718
Cordon bleu de veau pressé	23,70 €	kg	3753
Saucisse à rôtir de veau/Kalbsbratwurst	24,30 €	kg	3721

Agneau

Côtes d'agneau	28,40 €	kg	3401
Gigot d'agneau avec os	23,70 €	kg	3405

Viande hâchée

Hamburger	23,10 €	kg	3711
Wainzoossiss	17,70 €	kg	3722
Filet tartare	22,10 €	kg	3708
Haché	16,60 €	kg	3710

Salades d'accompagnement

			RÉF.
Feierstengzalot nature	27,20 €	kg	5606
Ochsenmaulzalot	17,50 €	kg	5617
Salade de betteraves	14,30 €	kg	5613
Salade de carottes	17,20 €	kg	5611
Salade de carottes à l'orange	17,20 €	kg	5632
Salade de céleri	17,20 €	kg	5614
Salade de chou/carotte	17,20 €	kg	5612
Salade de pâtes	15,90 €	kg	5618
Salade de pomme terre	15,40 €	kg	5620
Salade de poulet au curry	25,20 €	kg	5621
Salade de thon	23,70 €	kg	5622
Salade de viande	18,80 €	kg	5623



CHARCUTERIE ET POISSON



Jambon et lard

			RÉF.
Lisanto tradition 9 mois tranché	43,70 €	kg	2004
Lisanto sélection 12 mois MN tranché	50,20 €	kg	2010
Jambon Lisanto 18 mois tranché	80,00 €	kg	2017
Jambon cuit paysan tranché	39,70 €	kg	2103
Jambon cuit braisé tranché	31,00 €	kg	2101
Lard maigre coupé en dés	23,60 €	kg	2260
Lard maigre fumé tranché	23,10 €	kg	2263

Pâté et terrine

			RÉF.
Bauren Pâté / Pâté campagne	22,00 €	kg	2601
Hausmacher Pâté/Pâté maison	18,60 €	kg	2602
Pâté grand-mère	23,20 €	kg	2615
Pâté crème	23,60 €	kg	2604
Pâté crème au poivre vert	23,00 €	kg	2605
Rieslingpastetchen/Pâté au riesling	4,30 €	pc	3967
Terrine de canard	29,80 €	kg	2607
Terrine de chevreuil	29,20 €	kg	2609
Terrine de marcassin	26,70 €	kg	2613
Terrine de lièvre	24,10 €	kg	2612



Saucisse sèche

			RÉF.
Bescht Zossis/Saucisse de bœuf	21,10 €	kg	2317
Saucisse de sanglier	25,60 €	kg	2321
Saucisse pur porc / Schwengszossis	28,60 €	kg	2322
Salami de bœuf	31,90 €	kg	2310
Ficelles pur porc	23,60 €	kg	2306
Mettwurst	18,10 €	kg	2307

Charcuterie

Lyoner	17,80 €	kg	2407
Wiener	19,00 €	kg	2415
Wiener de volaille (4 pcs sous-vide)	19,90 €	kg	2424
Schinkenwurst petite	20,30 €	kg	2413
Zwiebelmettwurst	23,00 €	kg	2327
Schmierwurst/Saucisse à tartiner	18,90 €	kg	2325
Jagdwurst(petite)	20,30 €	kg	2406
Boudin noir	15,60 €	kg	2504
Saucisse de veau truffée (3 pcs sous-vide)	26,50 €	kg	2430

Poisson

Saumon fumé maison label rouge	61,00 €	kg	4215
--------------------------------	---------	----	------

PLATS SOUS-VIDES ET PÂTES

Plats préparés emballés sous-vide

			RÉF.
Carottes glacées (végétarien)	8,90 €	pièce	4970
Jardinière de légumes orange et gingembre (végétarien)	9,40 €	pièce	4975
Légumes grillés (végétarien)	11,80 €	pièce	4976
Lentilles mijotées (végétarien)	8,90 €	pièce	4969
Purée de petits pois (végétarien)	6,40 €	pièce	4968
Ratatouille provençale (végétarien)	8,90 €	pièce	4972
Écrasée de pommes de terre aux olives (végétarien)	6,40 €	pièce	4967
Mini pommes de terre aux lardons	6,40 €	pièce	3538
Pommes de terre rôties au romarin (végétarien)	7,60 €	pièce	4668
Purée de pommes de terre à la truffe (végétarien)	8,90 €	pièce	4908
Polenta aux champignons des bois (végétarien)	7,60 €	pièce	4963
Polenta aux tomates séchées (végétarien)	9,40 €	pièce	4962
Risotto d'épeautre (végétarien)	6,40 €	pièce	4966
Risotto milanais (végétarien)	6,40 €	pièce	4965
Suprême de poulet fermier au pesto	11,80 €	pièce	4981
Vol-au-vent	8,90 €	pièce	4987
Paupiettes de veau	14,90 €	pièce	4984
Pilons de poulet façon tajine	11,80 €	pièce	4979
Ragoût d'agneau au thym et au miel	14,90 €	pièce	4992
Émincé de volaille curry et lait de coco	9,40 €	pièce	4980



Pâtes

			RÉF.
Cannelloni	11,00 €	pièce	4701
Cavatappi au saumon et scampis	9,50 €	pièce	4664
Conchiglie au pesto (végétarien)	9,50 €	pièce	4660
Farfalles arrabiata (végétarien)	8,70 €	pièce	4662
Lasagne	9,60 €	pièce	4713
Rigatoni bolognaise	8,70 €	pièce	4663
Tagliatelles carbonara	9,50 €	pièce	4661

PLATS CUISINÉS COMPLETS

Menus prêts à réchauffer

		RÉF.		RÉF.
Galettes de légumes rôties (végétarien)	9,50 €	4894	Rôti de porc sauce moutarde	10,40 € 4887
Blanquette de veau	10,40 €	4899	Rôti de veau et son jus de viande	11,80 € 4900
Bœuf bourguignon	9,50 €	4898	Vol-au-vent et son fleuron	9,50 € 4896
Boulettes de viande rôties sauce tomate	10,40 €	4892	Wainzoossiss sauce moutarde	9,50 € 4893
Émincé de bœuf au poivre	10,40 €	4889	Saumon rôti sauce vin blanc	11,80 € 4891
Émincé de volaille au curry	9,50 €	4888	Cabillaud sauce vin blanc	11,80 € 4890



SOUPES, SAUCES, VINAIGRETTES, VINS

Soupes

			RÉF.
Potage BIO Parmentier petits légumes (vegan)	5,00 €	400ml	5518
Soupe Vichyssoise truffée BIO (végétarien)	5,40 €	400ml	5517
Velouté Dubarry BIO (végétarien)	5,00 €	400ml	5516
Soupe de carottes et orange (végétarien)	5,00 €	400ml	5520
Soupe de tomates (vegan)	5,00 €	400ml	5521
Soupe de potiron	5,00 €	400ml	5532
Lënsenzopp mat Mettwurst	5,40 €	400ml	5510
Velouté de champignons (végétarien)	5,40 €	400ml	5513
Velouté de légumes (vegan)	5,40 €	400ml	5522
Velouté de petits pois au jambon Lisanto	5,40 €	400ml	5523

Huile d'olive extra vierge

Huile d'olive extra vierge gourmet	9,90 €	500ml	8050
------------------------------------	--------	-------	------

Sauces

Sauce bolognaise	4,10 €	250ml	4727
Sauce bordelaise	3,90 €	250ml	4730
Sauce duchesse	3,90 €	250ml	4728
Sauce poivre vert	3,90 €	250ml	4731
Sauce porto	3,90 €	250ml	4729

Vinaigrettes

Vinaigrette ciboulette (végétarien)	10,20 €	500ml	5642
Vinaigrette moutarde (végétarien)	10,20 €	500ml	5641



Vins

			RÉF.
Château des tourtes Blaye côte de Bordeaux 2014	12,00 €	bouteille	8264
Clos des rochers - pinot gris 2018	14,50 €	bouteille	8263
Côte de provence Sainte-Victoire Rosé 2018	15,00 €	bouteille	8266
Domaine Henry Ruppert Pinot noir barrique 2018	23,00 €	bouteille	8265



NOS GOURMANDISES ET DESSERTS



Biscuits emballés

		RÉF.
Petits fours sucrés (végétarien)	18,00€	5225
Madeleine nature (végétarien)	3,90€	5251
Madeleine au cacao (végétarien)	3,90€	5244
Bamkuch (végétarien)	52,60€ / kg	5217

Desserts en pot

		RÉF.
Mousse fruits rouges	4,50€	5215
Pannacotta vanille et gelée de fruits rouges	4,90€	5238
Tiramisu (végétarien)	4,50€	5220
Mousse chocolat noir (végétarien)	4,20€	5212
Mousse chocolat noir et crème brûlée (végétarien)	4,50€	5213



Pâtes à tartiner

		RÉF.
Pâte à tartiner noisette (végétarien)	8,90€	5245
Pâte à tartiner noisette crunchy (végétarien)	8,90€	5246

IDÉES CADEAU POUR LES GOURMETS



Douceurs gourmandes

RÉF.8013

Notre coffret de douceurs gourmandes est joliment emballé avec du papier transparent et un ruban signature doré. Il est composé avec soin des produits suivants :

55€

- Madeleines au cacao l'Atelier Steffen
- Cake marbré l'Atelier Steffen
- Huile d'olive vierge extra l'Atelier Steffen
- Petits fours sucrés l'Atelier Steffen
- Fleur de sel aux deux poivres l'Atelier Steffen
- Cuvée Brut Crémant de Luxembourg Kohll Leuck

Planche luxembourgeoise

RÉF.8014

Notre planche luxembourgeoise est joliment emballée avec du papier transparent et un ruban signature doré. Elle est composée avec soin des produits suivants :

60€

- 1 morceau de lard fumé
- 1 jarret fumé (haxe)
- 1 Westfalesch
- 2 ficelles
- 4 Bierstumpen
- 1/2 Bescht Saucisse
- 1 planche en bois véritable rectangulaire



Bons cadeaux

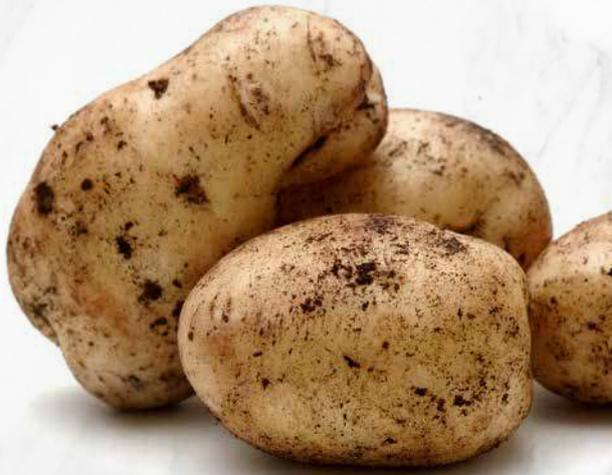
Faites plaisir à vos proches avec nos bons cadeaux de 15 et 50 € valables dans nos 5 boucheries Maison Steffen.

15 €

50 €



COMMANDE ET LIVRAISON



Comment commander ?

Contactez-notre équipe au **+352 39 96 501** du lundi au vendredi de 9h à 17h et le samedi, de 9h à 12h, ou envoyez votre commande sur **reception@steffen.lu**.

Commande uniquement à partir de 25 € d'achats.

Zone géographique desservie

Nous vous livrons partout au Luxembourg.

Date et heure de livraison

Notre secrétariat vous communiquera le jour précis de la livraison, qui sera effectuée **entre 8h et 19h du mardi au samedi**. Nous vous demanderons d'être présent(e) lors de notre passage durant le créneau horaire qui vous sera donné.

Délais de livraison

48 heures, soit deux jours ouvrables, selon les stocks disponibles afin de garantir la fraîcheur.

LIVRAISON OFFERTE *

* à partir de 50€.
En-dessous de ce montant,
la livraison est payante
et facturée à 10 €.

Pour vous inviter à passer votre commande rapidement et éviter les files d'attente liées à la pandémie actuelle, nous vous proposons de mettre les produits que vous choisissez, sous vide.

Cette suggestion vous offre la possibilité de conserver vos denrées alimentaires bien plus longtemps que si vous les aviez tout simplement emballées à l'intérieur de papier cellophane ou dans de l'aluminium. Le sachet restera bien hermétique et nos produits conserveront de cette façon, toute leur saveur avec une hygiène optimale.

Coupler à la surgélation, ce sera extrêmement efficace. Et cerise sur le gâteau, une fois sous-scélé, le produit prendra moins de place dans votre frigo, ce qui vous permettra de pouvoir en stocker plus. N'oubliez pas de bien noter, sur le sachet, la date de mise sous vide ainsi l'aliment qui est dedans, cuit ou cru, pour que vous puissiez toujours retrouver de façon rapide les aliments dans votre congélateur.

Moyen de paiement

Le paiement de votre commande se fait exclusivement **par carte bancaire auprès de notre chauffeur équipé d'un terminal**.

Le chauffeur applique, en fonction du montant indiqué sur le bon de caisse, les frais de livraison ou pas.

Mesures de sécurité sanitaire

Nos chauffeurs vous apporteront le colis sur le pas de votre porte et ne peuvent en aucun cas rentrer chez vous. Nous vous demandons de maintenir une distance de sécurité d'1 mètre 50 avec eux et de vous laver les mains avant d'effectuer le paiement par carte bancaire.

Nos livreurs disposent de gants et de masques de protection afin de leur garantir une sécurité maximale.

Les terminaux de paiement sont désinfectés après chaque transaction.



MADE IN
LUXEMBOURG

**MAISON
STEFFEN**
• ARTISANS BOUCHERS •

+352 39 96 501 - RECEPTION@STEFFEN.LU
CENTS · DUDELANGE · PÉTANGE · ESCH-SUR-ALZETTE · STEINFORT

WWW.MAISONSTEFFEN.LU