



*Les délices*  
**DE VOTRE BOUCHER**

  
**MAISON  
STEFFEN**



# LA TABLE DES MATIÈRES

<b>APÉRITIFS DE VOTRE BOUCHER</b>	<b>2</b>
PETITS TOASTS & MINI TRANCHES DE PÂTE RIESLING	3
VERRINES FROIDES	4
MINI ÉCLAIRS, CRUDITÉS & DIPS	6
PAINS SURPRISE	8
MAURICETTES & BRIOCHINES	10
APÉRITIFS À CHAUFFER	12
ARDOISES À PARTAGER	16
<hr/>	
<b>BUFFETS PRÉPARÉS AVEC AMOUR</b>	<b>20</b>
<hr/>	
<b>SOUPES &amp; ENTRÉES</b>	<b>24</b>
SOUPES	25
ENTRÉES	26
<hr/>	
<b>PLATS CUISINÉS</b>	<b>28</b>
POISSON	29
VOLAILLE	30
VIANDE	32
CROÛTES	36
FEUILLETÉS	38
PETITS GOURMETS	39
<hr/>	
<b>RÔTIS SÉLECTIONNÉS PAR VOTRE BOUCHER</b>	<b>40</b>
<hr/>	
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>50</b>
FÉCULENTS	51
LÉGUMES	52
ACCOMPAGNEMENTS VIANDE & POISSON	54
<hr/>	
<b>FONDUES &amp; PIERRADES</b>	<b>56</b>
<hr/>	
<b>PETITS PLATS D'HIVER</b>	<b>60</b>
ENTRÉES & SOUPES HIVERNALES	61
PETITS PLATS CUISINÉS HIVERNAUX	62
CHOUCRUTES À PARTAGER	64
GARNITURES HIVERNALES	64
<hr/>	
<b>NOS CONDITIONS DE VENTE &amp; CONSEILS</b>	<b>65</b>

Apéritifs  
de  
votre boucher

# PETITS TOASTS & MINI TRANCHES DE PÂTE RIESLING



## TOASTS RÉGAL

1,73 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4025

Sur une petite tartine de pain mûlleux et savoureux :

Crevettes roses / Saumon fumé / Tomate-mozzarella / Jambon cru / Terrine campagnarde.

---

## DUO DE TRANCHES DE PÂTE RIESLING

1,88 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 2 VARIÉTÉS) | RÉF. 4024

Mini tranches de pâte Riesling cocktail classique.

Mini tranches de pâte Riesling au foie gras et éclats de pistache.

---

## TOASTS GOURMETS

2,09 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4023

Sur une petite tartine de pain mûlleux et savoureux :

Brie affiné et noix / Spirale de carpaccio de bœuf et brousse à la roquette / Mousse de foie gras et gelée de fraises / Duo de saumon fumé et rilette / Ballotine de volaille aux pistaches.





## VERRINES FROIDES

---

4,13 € / PIÈCE (BOÎTE DE 8 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4031

Bavarois de chou-fleur, queue d'écrevisse et ciboulette.  
Mousse au chèvre, LISANTO et radis rose.  
Mousse de saumon fumé, baies roses et crème de Raifort.  
Salade de poireaux croquante, crème montée aux senteurs de truffe.

# MINI ÉCLAIRS, CRUDITÉS & DIPS À GRIGNOTER

## MINI ÉCLAIRS

1,94 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4003

LISANTO crème fouettée / Saumon chantilly Raifort / Espadon fumé et écume de safran / Poulet façon tandoori.

---

## CRUDITÉS & DIPS

28,30 € / PANIER D'ENVIRON 100 PIÈCES | RÉF. 4010

Assortiment de crudités fraîches du marché dans leur panier en bois.  
Pour accompagner : sauce fromage blanc aux fines herbes et houmous.



MINI ÉCLAIRS





À GRIGNOTER

# CRUDITÉS & DIPS

## PAINS SURPRISE

Un pain surprise classique comporte 60 palets gourmands.

### CAMPAGNARD

51,20€ / PIÈCE | RÉF. 4021

Sélection de charcuteries maison : jambon cru / jambon cuit / salami / pâté de campagne.

---

---

### SAVEUR

56,60€ / PIÈCE | RÉF. 4018

Jambon cru avec parmesan / Jambon cuit / Rémoulade d'œuf / Salami persil / Pâté de campagne / Fromage aux herbes.

---

---

### TOSCAN

61,70€ / PIÈCE | RÉF. 4022

Charcuteries italiennes / Mozzarella-pesto / Ricotta-tomates / Aubergines / Poivrons.



UNE BOUCHÉE PAR CI, UNE BOUCHÉE PAR LÀ

**PAIN SURPRISE CAMPAGNARD**



UNE EXPLOSION DE SAVEURS

**MAURICETTES**

# MAURICETTES & BRIOCHINES



BRIOCHINES

## BRIOCHINES

2,93 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4004

Jambon LISANTO / Salami / Brie aux noix / Poulet au curry /  
Tomate-mozzarella.

---

## MAURICETTES

3,35 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4017

Saumon fumé, betterave chiogga et crème Raifort / Végétarienne  
(légumes croquants rémoulade) / Chèvre au lard frit et compotée  
d'oignons rouges au sirop d'érable / Pain Bagnat revisité.

## APÉRITIFS À CHAUFFER

### PETITS FEUILLETÉS

1,46 € / PIÈCE (PLATEAU DE 12 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4001

Mini croque-monsieur classique.

Muffin maïs.

Chocolatine tomate olive.

Chocolatine volaille curry.

Gougère emmenthal.



À CHAUFFER

PETITS FEUILLETÉS



A CHAUFFER

# AMUSE-BOUCHES



## APÉRITIFS À CHAUFFER

### AMUSE-BOUCHES

1,57 € / PIÈCE (PLATEAU DE 18 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4002

Mini croissant au jambon.  
Mini flammenküche.  
Quichette lorraine.  
Quichette duo de saumon.  
Mini pizza artichaut et jambon.  
Feuilleté aux épinards.





## ARDOISE À PARTAGER « ENTRE AMIS »

24,60 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5012

Jambon cru LISANTO (4 tranches),  
Jambon cuit paysan (2 tranches),  
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches),  
Pâté de campagne (2 x 1/2 tranche),  
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.



ARDOISE À PARTAGER « ENTRE AMIS »

# ARDOISES À PARTAGER

## ARDOISE À PARTAGER « AU COIN DE LA CHEMINÉE »

20,90€ / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5011

Jambon cru LISANTO (6 tranches).  
Jambon cuit paysan (2 tranches).  
Jambon cuit braisé (2 tranches).  
Oignons gelots, cornichons, radis croquants.

---

## ARDOISE À PARTAGER « ÉVENTAIL DU CHARCUTIER »

27,70€ / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5004

Jambon cru LISANTO (4 tranches).  
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).  
Roastbeef (4 tranches).  
Pâté de campagne (2 x 1/2 tranche).  
Jambonnette de volaille rôtie (2 pièces).  
Pâté Riesling individuel coupé en deux (1 pièce).  
Oignons gelots, cornichons, radis croquants.

### **ARDOISE À PARTAGER « TERROIR »**

34,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4204

Jambon cru LISANTO (4 tranches).  
Tendre rôti de veau (4 tranches).  
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).  
Filet de truite fumée (2 pièces).  
Pâte Riesling au foie gras et éclats de pistache (4 tranches).  
Palet chaud-froid de volaille (2 pièces).  
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

---

---

### **ARDOISE À PARTAGER « TOSCANE »**

34,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4203

Salami italien séché à l'air (10 tranches).  
Porchetta (2 tranches).  
Jambon cru LISANTO (4 tranches).  
Mortadelle (4 tranches).  
Roulé de veau façon Vitello Tonnato (2 pièces).  
Saumon confit à l'huile d'olive (2 pièces).  
Tomates séchées, rochers de parmesan, radis croquants.

---

---

### **ARDOISE À PARTAGER « NORDIQUE »**

37,60 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4205

Déliçates boulettes rôties et leur marmelade d'airelles  
(4 pièces).  
Roastbeef (4 tranches).  
Rôti de dinde aux airelles (2 pièces).  
Duo de saumon, façon gravlax et fumé maison (2 + 2 tranches).  
Rillettes de truite fumée (2 pièces).  
Oignons rouges, crème de Raifort, radis croquants,  
citron jaune et autres pickles maison.

Buffets  
préparés  
avec amour



UN MIX DE SAVEURS

**BUFFET CRÉATION**

# BUFFETS & CONVIVIALITÉ

Nous vous invitons à consulter nos vendeurs en boucherie concernant nos salades pour accompagner vos buffets.

## **BUFFET «CRÉATION»**

33.50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5001

Jambon cru LISANTO.  
Morceaux de rôti de bœuf laqué au sésame torréfié.  
Magret de canard en gelée de griottes.  
Tendre rôti de veau aux pistaches.  
Effeuilé de Saint-Jacques sur son bavaois de céleri et châtaignes.  
Truite fumée.  
Rôti de volaille aux écrevisses.  
Frittata aux épinards.  
Terrine bicolore de carottes orange et cumin.  
Sauce Raifort.  
Câpres à queue et radis rondelle.



BUFFET «CRÉATION»



### **BUFFET «HÉRITAGE »**

**20,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5002**

Jambon cru LISANTO Marque Nationale 12 mois.  
Tendre rôti de veau.  
Noix de jambon braisée au miel.  
Filet de truite fumée.  
Salade de bœuf «Feierstengszalot » maison.  
Galantine de pintade à la pistache.  
Terrine de légumes.  
Rillettes de saumon à la coriandre et aux baies roses.  
Oignons grelot, cornichons, radis croquants.  
Crème Raifort, sauce cocktail.

---

### **BUFFET «MÉDITERRANÉEN »**

**26,60 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5003**

Coppa.  
Pancetta séchée à l'air.  
Jambon LISANTO séché à l'air.  
Authentique mortadelle.  
Saumon confit à l'italienne.  
Veau façon Vitello Tonnato.  
Pissaladière.  
Millefeuille tomate-mozzarella.  
Cubes de polenta et tomate séchée.  
Terrine de rouget à l'escabèche.  
Légumes grillés à l'huile.  
Radis croquants, câpres à queue, sauce aioli, crème de pesto

Soupes  
&  
Entrées

# SOUPES

## VELOUTÉ DUBARRY BIO

6,40€ / POT DE 400 ML ( 16,00 € / L ) | RÉF. 5528

---

---

## SOUPE VICHYSOISE TRUFFÉE BIO

7,10€ / POT DE 400 ML ( 17,75 € / L ) | RÉF. 5530

---

---

## BISQUE ET SALPICONS DE HOMARD

11,80€ / BOUTEILLE DE 500 ML ( 23,60 € / L ) | RÉF. 5501

---

---

## CONSOMMÉ DE BŒUF ET BRUNOISE DE LÉGUMES

8,70€ / BOUTEILLE DE 500 ML ( 17,40 € / L ) | RÉF. 5504

## ENTRÉES

### EFFEILLÉ DE SAINT-JACQUES

13,10 € / PERSONNE | RÉF. 4229

Effeillé de Saint-Jacques, bavaois de châtaigne et céleri.

---

---

### TRILOGIE DE SAUMON

15,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4230

Darne confite à l'huile  
Darne en Bellevue  
Gravlax (2 tranches)  
Sauce cocktail + gravlax

---

---

### EFFEILLÉ DE CRABE DES NEIGES

17,20 € / PERSONNE | RÉF. 4231

Effeillé de crabe des neiges, mascarpone et huile de vanille.

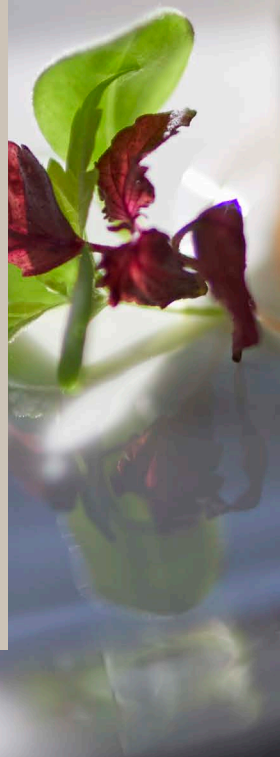
---

---

### TOMATES CREVETTES

29,50 / PLATEAU DE 6 PIÈCES | RÉF. 4218

Tomate aux crevettes roses et grises,  
sauce cocktail.





LE BON AIR DE LA MER

EFFEILLÉ DE SAINT-JACQUES

# Plats cuisinés

# LE POISSON, CONTRE VENTS & MAREES



BOUCHÉE DE LA MER

## BOUCHÉE DE LA MER

14,10€ / PERSONNE | RÉF. 4477

Vol-au-vent composé de noix de pétoncle, saumon et lieu noir.

---

## FILET DE BAR

16,60€ / PERSONNE | RÉF. 4421

Filet de bar rôti sur peau, à la compotée de fenouil et léger velouté au safran.

---

## SAINT-PIERRE

17,70€ / PERSONNE | RÉF. 4418

Filet de Saint-Pierre lentement cuit et sa sauce homardine.

---

## ROSACE DE SOLE

18,70€ / PERSONNE | RÉF. 4444

Rosace de sole-limande farcie d'une mousseline aux écrevisses, sauce aurore.

---

## PAËLLA À PARTAGER

20,80€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4716

Paëlla Valenciana composée de riz safrané, morceaux de porc, pilons de poulet, calamars, crevettes et chorizo.

## VOLAILLE

### ÉMINCÉ TIKKA MASSALA

16,20€ / PERSONNE | RÉF. 4478

Morceaux de poulet marinés au yaourt et épices indiennes (tandoori et cumin).

---

---

### COLOMBO DE VOLAILLE

16,20€ / PERSONNE | RÉF. 4479

Émincé de volaille colombo (curcuma, cumin, coriandre, fenugrec et piment fort).

---

---

### FILET DE POULET FERMIER

18,30€ / PERSONNE | RÉF. 4425

Filet de poulet fermier farci mozzarella-pesto et tomates confites, crème à l'ail.

---

---

### PINTADE LABEL ROUGE

18,30€ / PERSONNE | RÉF. 4426

Suprême de pintade Label Rouge, lentement rôti, au jus de Porto.

---

---

### MAGRET DE CANARD

19,90€ / PERSONNE | RÉF. 4472

Magret de canard rôti sur peau, sauce orange et gingembre.





SI SURPRENANT POUR LE PALAIS

MAGRET DE CANARD



À NE PAS MANQUER

CARRÉ D'AGNEAU

## VIANDE

### RÔTI DE PORC ORLOFF

14,50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4446

Traditionnel rôti de porc Orloff,  
crème aux champignons de Paris.

---

---

### RAGOÛT DE PORC AUX ABRICOTS ET PRUNEAUX

18,30 € / PERSONNE | RÉF. 4480

Morceaux de porc cuits en ragoût  
avec des abricots et des pruneaux mœlleux.

---

---

### RÔTI DE VEAU ORLOFF

21,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4447

Traditionnel rôti de veau Orloff,  
crème aux champignons de Paris.

---

---

### CARRÉ D'AGNEAU

24,60 € / PERSONNE | RÉF. 4423

Carré d'agneau de lait rôti,  
jus de cuisson à l'ail confit et thym.





## MÉDAILLONS DE VEAU

---

26,60 € / PERSONNE | RÉF. 4474

Médallions de veau rôtis aux morilles.

## CROÛTES

**NOIX DE JAMBON PRÉ-TRANCHÉE EN CROÛTE,  
SAUCE DUCHESSE**

15,80 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3962

---

---

**RÔTI DE PORC ORLOFF EN CROÛTE,  
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**

15,80 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3964

---

---

**JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE,  
SAUCE DUCHESSE**

16,50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 3963

---

---

**RÔTI DE VEAU ORLOFF EN CROÛTE,  
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**

23,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3965



NOSTALGIE DE NOTRE ENFANCE

# JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE



FILET MIGNON DE VEAU  
EN PÂTE FEUILLETÉE

29,70 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3959



## FEUILLETÉS

Tous nos feuilletés sont accompagnés de sauces au choix :  
sauce Porto, poivre ou bordelaise.

### FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE

20,60€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3958

---

---

### FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE

27,50€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3956

---

---

### FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE (FARCE AUX CHAMPIGNONS)

30,10€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3957

## PETITS GOURMETS

BLANC DE POULET, SAUCE DUCHESSE, POMMES DE TERRE,  
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES

7,30€ / ENFANT | RÉF. 4432

---

---

GOUJONNETTE DE SOLE LIMANDE, RIZ PILAF,  
BROCOLIS AUX AMANDES

9,40€ / ENFANT | RÉF. 4434

Rôtis  
sélectionnés  
par votre  
Boucher

---

---

La gamme de rôtis présentée dans cette brochure  
n'est pas exhaustive.

Pour votre plus grand plaisir,  
une sélection d'autres rôtis plus délicieux les uns que les autres  
est à votre disposition dans nos boucheries.

Parlez-en à votre artisan-boucher  
qui est à votre disposition pour vous conseiller  
en fonction de vos envies et de vos goûts.

---

---



APPÉTISSANT

PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES

# RÔTIS DE PINTADE & DINDE



RÔTI DE DINDE AUX FIGUES

## **PINTADE DÉOSSÉE AUX MORILLES**

**PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON**

**RÉF. 3864**

Accompagnée d'un haché aux légumes, de morilles, de pistaches, de cognac pour rehausser le goût et de lard maigre pour décorer.

---

## **RÔTI DE DINDE AUX FIGUES**

**PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON**

**RÉF. 3865**

Dinde farcie aux légumes, girolles, cognac, lardons, pistaches et lard maigre fumé en décoration.

# RÔTIS DE CANARD & D'AGNEAU

## MAGRET DE CANARD FARCI

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3866

Magret de canard, abricots et pruneaux coupés en petits morceaux, farce aux légumes et cognac pour rehausser le goût.

## MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3867

Épaule d'agneau désossée farcie de légumes, persil, ail, tomates séchées à l'huile et de tranches de jambon cru.



MAGRET DE CANARD FARCI



UN PLAISIR TOUT SIMPLE

MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES



DÉLICIEUX

# RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX





LA POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE

# RÔTIS DE LAPIN & DE VEAU

## RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3868

Râble de lapin désossé farci aux légumes et pruneaux émincés accompagné de romarin.

---

## POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3869

Veau farci, morilles, girolles, cognac pour rehausser le goût.  
En décoration, barde, girolles, morilles, tomates et pousses vertes.

# RÔTIS DE VEAU

## POITRINE DE VEAU FARCIE

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3853

De belles tranches de veau farcies aux légumes et barde de poireau et carottes.

---

## RÔTI DE VEAU ORLOFF

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3856

Carré de veau désossé, emmenthal, jambon cuit braisé et fromage râpé.



POITRINE DE VEAU FARCIE



UN PLAISIR TOUT SIMPLE

RÔTI DE VEAU ORLOFF

# Accompagnements

# FÉCULENTS PLEIN DE SAVEURS



COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES

## MINI POMMES DE TERRE AUX LARDONS

2,80 € / PERSONNE | RÉF. 4915

---

---

## ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

3,00 € / PERSONNE | RÉF. 4955

---

---

## GRATIN DAUPHINOIS

3,30 € / PERSONNE | RÉF. 4911

---

---

## COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES

4,20 € / PERSONNE | RÉF. 4957

---

---

## FINGER DE POLENTA

4,40 € / PERSONNE | RÉF. 4958

---

---

## ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES

4,60 € / PERSONNE | RÉF. 4956



DES LÉGUMES PLEIN DE FRAÎCHEUR

CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS

# LÉGUMES

## **TOMATES PROVENÇALES**

2,80 € / PERSONNE | RÉF. 4931

---

---

## **FRICASSÉE DE LÉGUMES**

3,10 € / PERSONNE | RÉF. 4907

---

---

## **FAGOTS DE HARICOTS VERTS**

4,50 € / PERSONNE (2 FAGOTS) | RÉF. 4943

---

---

## **CAROTTES GLACÉES**

4,90 € / PERSONNE | RÉF. 4927

---

---

## **PIPERADE DE LÉGUMES**

5,10 € / PERSONNE | RÉF. 4959

---

---

## **CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS**

5,30 € / PERSONNE | RÉF. 4960

## POUR ACCOMPAGNER LA VIANDE

### TRIO TERRE

5,90€ / PERSONNE | RÉF. 4937

Mini pommes de terre aux lardons,  
tomate provençale et poêlée de légumes au beurre.

---

---

### DUO CAMPAGNARD

6,70€ / PERSONNE | RÉF. 4941

Gratin dauphinois et fagots de haricots verts.

## POUR ACCOMPAGNER LE POISSON

### TRIO MER

7,20€ / PERSONNE | RÉF. 4938

Risotto safrané, brocolis au beurre et carottes glacées.





SAINE & COLORÉE

PIPERADE DE LÉGUMES

Fondues  
&  
Pierrades



# SAVOUREUSES FONDUES

À l'achat d'un kilo de viande pour fondue ou pierrade, nous vous offrons un assortiment de nos délicieuses sauces maison en accompagnement (aioli, cocktail, curry et bourguignonne).

---

## FONDUE BOURGUIGNONNE

43,40€ / KG | RÉF. 3902

Viande maturée pendant 4 à 5 semaines, coupée, très tendre et savoureuse.

## FONDUE, PIERRADE & BOUILLON

À PARTIR DE 2 PERSONNES

À l'achat d'un kilo de viande pour fondue ou pierrade,  
nous vous offrons un assortiment de nos délicieuses sauces maison en accompagnement  
(aïoli, cocktail, curry et bourguignonne).

### PIERRADE DU CHEF

Mignon de veau, filet de bœuf  
300 g / personne

3919 - Plateau 2 p. - 44,60 € pc

3920 - Plateau 4 p. - 88,90 € pc

3921 - Plateau 6 p. - 133,40 € pc

### PIERRADE PRESTIGE

Bœuf, canard, suprême de caille  
300 g / personne

3922 - Plateau 2 p. - 34,70 € pc

3923 - Plateau 4 p. - 69,50 € pc

3924 - Plateau 6 p. - 104,00 € pc

Disponibilité sous 72h

### PIERRADE TRADITION

Bœuf, veau, dinde  
300 g / personne

3910 - Plateau 2 p. - 27,50 € pc

3911 - Plateau 4 p. - 55,00 € pc

3912 - Plateau 6 p. - 82,40 € pc

### PIERRADE TRADITION MARINÉE

Bœuf, veau, dinde marinés  
300 g / personne

3913 - Plateau 2 p. - 28,30 € pc

3914 - Plateau 4 p. - 56,30 € pc

3915 - Plateau 6 p. - 84,60 € pc

### PIERRADE MINI GOURMET

Petits cocktails  
10 pièces / personne

3916 - Plateau 2 p. - 29,90 € pc

3917 - Plateau 4 p. - 59,60 € pc

3918 - Plateau 6 p. - 89,40 € pc

Disponibilité sous 72h

### FONDUE CHINOISE

Bœuf, dinde, veau  
300 g / personne

3925 - Plateau 2 p. - 32,20 € pc

3926 - Plateau 4 p. - 64,30 € pc

3927 - Plateau 6 p. - 96,40 € pc

**Bouillon pour fondue chinoise**

3901 - 15,60 € / 2,5 L

### FONDUE DE LA MER

Poissons variés  
3908 - 36,40 € / plateau  
600 g pour 2  
Disponibilité sous 72h

### RACLETTE PARTY

3 sortes de fromages  
7013 - 34,90 € / plateau  
800 g  
Disponibilité sous 72h

### FONDUE DU JARDIN

Légumes frais variés  
3909 - 19,70 € / plateau  
650 g pour 2  
Disponibilité sous 72h



POUR UN BON MOMENT ENTRE AMIS OU EN FAMILLE

PIERRADE

Petits plats  
d'hiver

# ENTRÉES & SOUPES HIVERNALES POUR SE RÉCHAUFFER AU COIN DU FEU

## **SOUPE DE POTIRON**

6,70 € / POT DE 400 ML ( 16,75 €/L ) | RÉF. 5532

Crème de potiron aux éclats de marrons.

---

## **SOUPE DE POIS CASSÉS**

8,20 € / BOUTEILLE DE 500 ML ( 16,40 €/L ) | RÉF. 5505

Potage façon Saint-Germain.

---

## **CRÈME DE MOULES**

11,10 € / BOUTEILLE DE 500 ML ( 22,20 €/L ) | RÉF. 5509

Crème de moules au safran, brunoise de légumes.

---

## **SOUPE GOULASCH**

11,00 € / BOUTEILLE DE 500 ML ( 22,00 €/L ) | RÉF. 5508

Fins morceaux de bœuf et coquillettes.

---

## **FOIE GRAS DE CANARD 2 TRANCHES**

166,50 € / KG | RÉF. 4210

Foie gras de canard cuit au naturel.

---

## **COQUILLE SAINT-JACQUES**

14,80 € / PERSONNE | RÉF. 4409

Saint-Jacques, poisson blanc, crevettes, sauce veloutée.

PETITS PLATS  
CUISINÉS HIVERNAUX

**DINDE FERMÈRE RÔTIE FARCIE AUX MARRONS ET SON JUS**  
19,40€ / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 4411

---

---

**RÔTI DE DINDE FARCÉ AUX MARRONS ET SON JUS**  
20,00€ / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 4481

---

---

**FILET DE CANARD RÔTI, CASSIS EN SUCRÉ-SALÉ**  
20,50€ / PERSONNE | RÉF. 4428

---

---

**GIGUE DE CHEVREUIL RÔTI, JUS RÉDUIT AUX AIRELLES**  
23,70€ / PERSONNE | RÉF. 4453

---

---

**MÉDAILLONS DE MARCASSIN SAUCE POIVRADE**  
24,00€ / PERSONNE | RÉF. 4460

---

---

**MÉDAILLONS DE BICHE AU POIVRE VERT**  
30,40€ / PERSONNE | RÉF. 4438

---

---

**CIVET DE MARCASSIN À L'ANCIENNE**  
44,20€ / KG | RÉF. 4403

---

---

**CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR**  
58,70€ / KG | RÉF. 4406





ENFIN À LA MAISON !

GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE,  
JUS RÉDUIT AUX AIRELLES

## PARTAGEONS LE MÊME PLAT

### CHOUCROUTE ROYALE

19,30 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4704

Traditionnelle choucroute cuisinée, accompagnée de collet de porc, lard, saucisses, quenelle de foie et pommes de terre.

---

### CHOUCROUTE DE LA MER

20,30 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4482

Chou cuisiné accompagné de saumon, sandre, crevettes, moules et sauce au vin blanc.

## GARNITURES HIVERNALES

### 1/2 POIRE ET MARMELADE D'AIRESSES

2,90 € / PERSONNE | RÉF. 4919

---

### CHOU ROUGE BRAISÉ AU VIN ROUGE ET ÉPICES DOUCES

3,30 € / PERSONNE | RÉF. 4905

---

### 1/2 POMME ET MARMELADE D'AIRESSES

3,30 € / PERSONNE | RÉF. 4953

---

### SPAETZLES SAUTÉES AU BEURRE

4,60 € / PERSONNE | RÉF. 4929

---

### CHOU DE BRUXELLES AUX LARDONS ET ANCHOIS

5,30 € / PERSONNE | RÉF. 4961

---

### LE DUO D'AUTOMNE

6,10 € / PERSONNE | RÉF. 4935

Spaetzles sautées au beurre noisette et chou rouge braisé au vin rouge et épices douces.

# Nos conditions de vente

## DÉLAIS DE COMMANDE

Selon la disponibilité des produits, le délai de commande peut varier de 24 à 72 heures (jours ouvrables), sauf mention contraire.

En période de fêtes de fin d'année ou en fonction des disponibilités du marché, nous nous réservons le droit de modifier les délais de commande.

## COMMENT COMMANDER ?

Vous pouvez aussi commander par téléphone au +352 39 96 501  
ou directement dans votre boucherie.

CATÉGORIE	PAGE	RÉF.	NOM DU PRODUIT	DÉLAI	MINIMUM DE COMMANDE	PRIX
APÉRITIFS DE VOTRE BOUCHER	p.3	4025	TOAST RÉGAL	48h	Plateau de 20 pièces (5 variétés)	1.73 € / pièce
	p.3	4024	DUO DE TRANCHES PÂTE RIESLING	48h	Plateau de 20 pièces (2 variétés)	1.88 € / pièce
	p.3	4023	TOASTS GOURMETS	48h	Plateau de 20 pièces (5 variétés)	2.09 € / pièce
	p.4	4031	VERRINES FROIDES	48h	Boîte de 8 pièces (4 variétés)	4.13 € / pièce
	p.6	4003	MINI ÉCLAIRS	48h	Plateau de 20 pièces (4 variétés)	1.94 € / pièce
	p.6	4010	CRUDITÉS ET DIPS	48h	1 panier de 100 pièces + 2 sauces	28.30 € / panier
	p.8	4021	PAIN SURPRISE CAMPAGNARD	48h	1 pain surprise de 60 palets gourmands	51.20 € / pièce
	p.8	4018	PAIN SURPRISE SAVEUR	48h	1 pain surprise de 60 palets gourmands	56.60 € / pièce
	p.8	4022	PAIN SURPRISE TOSCAN	48h	1 pain surprise de 60 palets gourmands	61.70 € / pièce
	p.11	4004	BRIOCHINES	48h	Plateau de 20 pièces (5 variétés)	2.93 € / pièce
	p.11	4017	MAURICETTES	48h	Plateau de 20 pièces (4 variétés)	3.35 € / pièce
	p.12	4001	PETITS FEUILLETÉS	48h	Plateau de 12 pièces (6 variétés)	1.46 € / pièce
p.15	4002	AMUSE-BOUCHES	48h	Plateau de 18 pièces (6 variétés)	1.57 € / pièce	
ARDOISES À PARTAGER	p.16	5012	ENTRE AMIS	24h	1 ardoise pour 2 - sans salade, ni féculent	24.60 € / ardoise
	p.18	5004	ÉVENTAIL DU CHARCUTIER	24h	1 ardoise pour 2 - sans salade, ni féculent	27.70 € / ardoise
	p.18	5011	AU COIN DE LA CHEMINÉE	24h	1 ardoise pour 2 - sans salade, ni féculent	20.90 € / ardoise
	p.19	4204	TERROIR	48h	1 ardoise pour 2 - sans salade, ni féculent	34.00 € / ardoise
	p.19	4203	TOSCANE	48h	1 ardoise pour 2 - sans salade, ni féculent	34.00 € / ardoise
	p.19	4205	NORDIQUE	48h	1 ardoise pour 2 - sans salade, ni féculent	37.60 € / ardoise
BUFFETS	p.22	5001	CRÉATION	48h	Commande à partir 4 personnes Livré sans salade d'accompagnement	33.50 € / personne
	p.23	5002	HÉRITAGE	48h	Commande à partir de 4 personnes Livré sans salade d'accompagnement	20.40 € / personne
	p.23	5003	MÉDITERRANÉEN	48h	Commande à partir de 4 personnes Livré sans salade d'accompagnement	26.60 € / personne
POTAGES	p.25	5528	VELOUTÉ DUBARRY BIO	48h	Pot de 400 ml	6.40 € / 400 ml
	p.25	5530	SOUPE VICHYSOISE TRUFÉE BIO	48h	Pot de 400 ml	7.10 € / 400 ml
	p.25	5504	CONSOMMÉ DE BŒUF BRUNOISE DE LÉGUMES	48h	Bouteille de 500 ml	8.70 € / 500 ml
	p.25	5501	BISQUE ET SALPICONS DE HOMARD	48h	Bouteille de 500 ml	11.80 € / 500 ml
ENTRÉES	p.26	4229	EFFEUILLÉ DE SAINT-JACQUES	48h	Commande à partir de 2 personnes	13.10 € / personne
	p.26	4230	TRILOGIE DE SAUMON	48h	Commande à partir de 2 personnes	15.20 € / personne
	p.26	4231	EFFEUILLÉ DE CRABE DES NEIGES	48h	Commande à partir de 2 personnes	17.20 € / personne
	p.26	4218	TOMATE CREVETTES	48h	Plateau de 6 pièces	29.50 € / plateau
À PARTAGER	p.29	4716	PAËLLA VALENCIANA	72h	Commande à partir de 4 personnes	20.80 € / personne
PLATS CUISINÉS	p.29	4477	BOUCHÉE DE LA MER	48h	Commande à partir de 2 personnes	14.10 € / personne
	p.29	4421	FILET DE BAR	48h	Commande à partir de 2 personnes	16.60 € / personne
	p.29	4418	SAINT-PIERRE	48h	Commande à partir de 2 personnes	17.80 € / personne
	p.29	4444	ROSACE DE SOLE LIMANDE	48h	Commande à partir de 2 personnes	18.70 € / personne
	p.30	4478	ÉMINCÉ TIKKA MASSALA	48h	Commande à partir de 2 personnes	16.20 € / personne

CATÉGORIE	PAGE	RÉF.	NOM DU PRODUIT	DÉLAI	MINIMUM DE COMMANDE	PRIX
PLATS CUISINES	p.30	4479	COLUMBO DE VOLAILLE	48h	Commande à partir de 2 personnes	16.20 € / personne
	p.30	4425	FILET DE POULET FERMIER	48h	Commande à partir de 2 personnes	18.30 € / personne
	p.30	4426	PINTADE LABEL ROUGE	48h	Commande à partir de 2 personnes	18.30 € / personne
	p.30	4472	MAGRET DE CANARD	48h	Commande à partir de 3 personnes	19.90 € / personne
	p.33	4480	RAGOÛT DE PORC AUX ABRICOTS/PRUNEAUX	48h	Commande à partir de 2 personnes	18.30 € / personne
	p.33	4446	RÔTI DE PORC ORLOFF	48h	Commande à partir de 2 personnes	14.50 € / personne
	p.33	4447	RÔTI DE VEAU ORLOFF	48h	Commande à partir de 2 personnes	21.40 € / personne
	p.33	4423	CARRÉ D'AGNEAU	48h	Commande à partir de 2 personnes	24.60 € / personne
	p.34	4474	MÉDAILLONS DE VEAU	48h	Commande à partir de 2 personnes	26.60 € / personne
CROÛTES	p.36	3962	NOIX DE JAMBON PRÉ-TRANCHÉE EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 3 personnes	15.80 € / personne
	p.36	3964	RÔTI DE PORC ORLOFF EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 3 personnes	15.80 € / personne
	p.36	3965	RÔTI DE VEAU ORLOFF EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 3 personnes	23.20 € / personne
	p.36	3963	JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 6 personnes	16.50 € / personne
FEUILLETÉS	p.38	3959	FILET MIGNON DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE	48h	Commande à partir de 4 personnes	29.70 € / personne
	p.39	3958	FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE	48h	Commande à partir de 4 personnes	20.60 € / personne
	p.39	3956	FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE	48h	Commande à partir de 4 personnes	27.50 € / personne
	p.39	3957	FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE (FARCE CHAMPIGNONS)	48h	Commande à partir de 4 personnes	30.10 € / personne
PETITS GOURMETS	p.39	4432	BLANC DE POULET	48h	Commande à partir de 2 personnes	7.30 € / enfant
	p.39	4434	GOUJONNETTE DE SOLE LIMANDE	48h	Commande à partir de 2 personnes	9.40 € / enfant
RÔTIS	p.43	3864	PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES	48h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.43	3865	RÔTI DE DINDE AUX FIGUES	48h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.44	3866	MAGRET DE CANARD FARCI	48h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.44	3867	MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.47	3868	RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.47	3869	POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.48	3853	POITRINE DE VEAU FARCIE	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
	p.48	3856	RÔTI DE VEAU ORLOFF	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison	
FÉCULENTS	p.51	4915	MINI POMMES DE TERRE AUX LARDONS	48h	Commande à partir d'1 personne	2.80 € / personne
	p.51	4955	ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE HUILE D'OLIVE	48h	Commande à partir d'1 personne	3.00 € / personne
	p.51	4911	GRATIN DAUPHINOIS	48h	Commande à partir d'1 personne	3.30 € / personne
	p.51	4957	COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES	48h	Commande à partir d'1 personne	4.20 € / personne
	p.51	4958	FINGER DE POLENTA	48h	Commande à partir d'1 personne	4.40 € / personne
	p.51	4956	ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES	48h	Commande à partir d'1 personne	4.60 € / personne
LÉGUMES	p.53	4931	TOMATES PROVENÇALES	48h	Commande à partir d'1 personne 2 ½ tomates / personne	2.80 € / personne
	p.53	4907	FRICASSÉE DE LÉGUMES	48h	Commande à partir d'1 personne	3.10 € / personne
CATÉGORIE	PAGE	RÉF.	NOM DU PRODUIT	DÉLAI	MINIMUM DE COMMANDE	PRIX

LÉGUMES	p.53	4943	FAGOTS DE HARICOTS VERTS	48h	Commande à partir d'1 personne 2 fagots de haricots verts / personne	4.50 € / personne
	p.53	4927	CAROTTES GLACÉES	48h	Commande à partir d'1 personne	4.90 € / personne
	p.53	4959	PIPERADE DE LÉGUMES	48h	Commande à partir d'1 personne	5.10 € / personne
	p.53	4960	CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS	48h	Commande à partir d'1 personne	5.30 € / personne
ACCOMPAGNEMENT VIANDE ET POISSON	p.54	4937	TRIO TERRE	48h	Commande à partir d'1 personne	5.90 € / personne
	p.54	4941	DUO CAMPAGNARD	48h	Commande à partir d'1 personne	6.70 € / personne
	p.54	4938	TRIO MER	48h	Commande à partir d'1 personne	7.20 € / personne
	p.57	3902	FONDUE BOURGUIGNONNE	24h	Commande à partir de 2 personnes	43.40 € / kg
	p.58	3901	BOUILLON FONDUE CHINOISE	48h	Emballage : 2.5 L	15.60€ /2.5L
	p.58	3919	PIERRADE DU CHEF	72h	Commande à partir de 2 personnes	44.60 € / 2 personnes
ENTRÉES ET SOUPES D'HIVER	p.61	5532	SOUPE DE POTIRON	48h	Pot de 400 ml	5.70 € / 400 ml
	p.61	5505	SOUPE DE POIS CASSÉS	48h	Bouteille de 500 ml	8.20 € / 500 ml
	p.61	5509	CRÈME DE MOULES	48h	Bouteille de 500 ml	11.10 € / 500 ml
	p.61	5508	SOUPE GOULASCH	48h	Bouteille de 500 ml	11.00 € / 500 ml
	p.61	4210	FOIE GRAS DE CANARD 2 TRANCHES	72h	Commande à partir 2 tranches	166.50 € / kg
	p.61	4409	COQUILLE SAINT-JACQUES	72h	Commande à partir de 2 personnes	14.80 € / personne
PETITS PLATS D'HIVER	p.62	4411	DINDE FERMÈRE RÔTIE FARCIE MARRONS ET SON JUS	72h	Commande à partir de 6 personnes	19.40 € / personne
	p.62	4481	RÔTI DE DINDE FARCIE AUX MARRONS ET SON JUS	72h	Commande à partir de 3 personnes	20.00 € / personne
	p.62	4428	FILET CANARD RÔTI. CASSIS EN SUCRÉ-SALÉ	48h	Commande à partir de 3 personnes	20.50 € / personne
	p.62	4453	GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE. JUS RÉDUIT AUX AIRELLES	72h	Commande à partir de 2 personnes	23.70 € / personne
	p.62	4460	MÉDAILLONS DE MARCASSIN SAUCE POIVRADE	72h	Commande à partir de 2 personnes	24.00 € / personne
	p.62	4438	MÉDAILLONS DE BICHE AU POIVRE VERT	72h	Commande à partir de 2 personnes	30.40 € / personne
	p.62	4403	CIVET DE MARCASSIN À L'ANCIENNE	48h	Commande à partir de 2 personnes	44.20 € / kg
	p.62	4406	CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR	48h	Commande à partir de 2 personnes	58.70 € / kg
PLATS D'HIVER À PARTAGER	p.64	4704	CHOUROUTE ROYALE	72h	Commande à partir de 4 personnes	19.30 € / personne
	p.64	4482	CHOUROUTE DE LA MER	72h	Commande à partir de 4 personnes	20.30 € / personne
GARNITURES D'HIVER	p.64	4919	1/2 POIRE ET MARMELADE D'AIRESLLES	48h	Commande à partir d'1 personne	2.90 € / personne
	p.64	4905	CHOU-ROUGE BRAISÉ AU VIN ROUGE ET ÉPICES DOUCES	48h	Commande à partir d'1 personne	3.30 € / personne
	p.64	4953	1/2 POMME ET MARMELADE D'AIRESLLES	48h	Commande à partir d'1 personne	3.30 € / personne
	p.64	4929	SPAETZLES SAUTÉES AU BEURRE	48h	Commande à partir d'1 personne	4.60 € / personne
	p.64	4961	CHOU DE BRUXELLES LARDONS ANCHOIS	48h	Commande à partir d'1 personne	5.30 € / personne
	p.64	4935	DUO D'AUTOMNE	48h	Commande à partir d'1 personne	6.10 € / personne





# Contacts

## **CENTS-LUXEMBOURG**

152, route de Trèves | L-2630 Cents-Luxembourg  
Tél. (+352) 39 96 50 -531



## **DUDELANGE**

39, place de l'Hôtel de Ville | L-3590 Dudelange  
Tél. (+352) 26 51 41 41

## **ESCH-SUR-ALZETTE**

8, place de l'Hôtel de Ville | L-4138 Esch-sur-Alzette  
Tél. (+352) 54 26 13

## **PÉTANGE**

13, route de Luxembourg | L-4761 Pétange  
Tél. (+352) 50 12 26



## **STEINFORT**

8, route d'Arlon | L-8410 Steinfort  
Tél. (+352) 39 96 50 -1

## **FRISANGE**

7, Lëtzebuergerstrooss | L-5752 Frisange  
Tél. (+352) 26 67 14 14

[RECEPTION@STEFFEN.LU](mailto:RECEPTION@STEFFEN.LU)

[WWW.MAISONSTEFFEN.LU](http://WWW.MAISONSTEFFEN.LU)

