



Les douceurs hivernales

CATALOGUE AUTOMNE-HIVER-FÊTES 2023-2024



LOCAL · ARTISANAL · FRAIS · PRODUITS DE SAISON
SAVOIR-FAIRE · ÉCO-RESPONSABLE



COMMENT COMMANDER ?

Pour commander, contactez-nous sur :
reception@steffen.lu ou **+352 39 96 501**
du lundi au vendredi de 9h à 17h et le samedi, de 9h à 12h.

RETRAIT EN BOUCHERIE

Commandez à l'avance et venez retirer vos articles
dans la boucherie de votre choix.

ARTISANAT

Nos produits sont fabriqués de façon artisanale par
nos artisans.

COMMANDEZ
jusqu'au

20/12 À 12H POUR NOËL
27/12 À 12H POUR LE NOUVEL AN



MENU SUR MESURE

Composez votre propre menu en choisissant parmi les diverses options que nous offrons pour votre amuse-bouche, entrée, plat et votre dessert

Noël : retrait uniquement le 24.12.2023 de 7h à 12h
Nouvel an : retrait uniquement le 31.12.2023 de 7h à 12h

LES AMUSE-BOUCHES



LA FINESSE
Cheesecake au saumon fumé, délicatement glacé au citron vert
6,00€ / PERSONNE
RÉF : 4810

OU



BOUCHÉE D'ÉLÉGANCE VÉGÉTARIENNE
Finger de poireau, mousse de chèvre, tartare cru de légumes et mangue
5,00€ / PERSONNE
RÉF : 4809

COMMANDE NOËL JUSQU'AU 20.12.2023 À 12H
COMMANDE NOUVEL AN JUSQU'AU 27.12.2023 À 12H

LES ENTRÉES

GOURMANDISE DE LA MER

Filet de bar rôti, épinard en surprise, crèmeux de panais, coulis de cresson, sauce dashi, panais rôti et chips de butternut

18.00€/ PERSONNE

REF : 4813

OU

TRINITÉ DE CAILLE

Cuisse confi te, suprême rôti, nems croustillants, accompagnés d'embeurrée de trompette de la mort, sauce foie gras et tuile au sarrasin

21.00€/ PERSONNE

REF : 4812

OU

ÉQUILIBRE VÉGÉTARIEN

Aubergine farcie de feta et courgette, accompagnée de coriandre et purée de carotte

17.00€/ PERSONNE

REF : 4811



LES PLATS

FESTIN TRADITIONNEL

Cuisse de dinde farcie aux marrons, polenta aux cèpes, mini carottes, duo d'eryngii et pleurote, jus de dinde et tuile de speck

21.00€/ PERSONNE

REF : 4816

OU

UN RÉVEILLON À LA CHASSE

Médailon de chevreuil en robe de lard, pommes de terre macaire au Lisanto gratinées au cantal, poire gourmande pochée au vin rouge, pot-au-feu de légumes glacés, et sauce poivrade

29.00€/ PERSONNE

REF : 4815

OU

DÉLICE VÉGÉTAL DES FÊTES

Roulé de tofu aux champignons, glacés au miso et sauce soja, accompagné d'un risotto d'épeautre, fenouil confit et chips de butternut

19.00€/ PERSONNE

REF : 4814



COMMANDE NOËL JUSQU'AU 20.12.2023 À 12H
COMMANDE NOUVEL AN JUSQU'AU 27.12.2023 À 12H



LES DESSERTS INDIVIDUELS



DOUCEUR VÉGANE
Ganache légère au chocolat au
lait amatika (Végan),
chantilly au mucicao, confit de
mucicao, et croustillant de riz
soufflé
6.80€/ PERSONNE
RÉF : 5227



HARMONIE GOURMANDE
Mousse légère à la vanille, confit
pamplemousse hibiscus,
panna cotta au café et
croustillant de chocolat blanc
6.20€/ PERSONNE
RÉF : 5226

COMMANDE NOËL JUSQU' AU 20.12.2023 À 12H
COMMANDE NOUVEL AN JUSQU' AU 27.12.2023 À 12H

LES BÛCHES



BÛCHE ENCHANTÉE

Mousse au chocolat, cœur coulant de caramel, ganache aux noisettes, biscuit noisette et croustillant au riz soufflé

5,20€/ PERSONNE

2 TAILLES :
4 PERSONNES
REF : 5221
OU
8 PERSONNES
REF : 5288



LA BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit moelleux, crème au beurre, moka ou vanille

5,10€/ PERSONNE

2 TAILLES :
4 PERSONNES
REF : 5222/MOKA
5223/VANILLE
OU
8 PERSONNES
REF : 5281/MOKA
5282/VANILLE



BÛCHE SIGNATURE

Mousse légère à la vanille et au Kirsch, confit de griotte, panna cotta à la feuille de cannellier et biscuit au chocolat

5,90€/ PERSONNE

8 PERSONNES
REF : 5224



LE CALENDRIER*

Classique crème au beurre, moka ou vanille

5,20€/ PERSONNE

2 TAILLES :
4 PERSONNES
REF : 5279/MOKA
5280/VANILLE
OU
8 PERSONNES
REF : 5284/MOKA
5285/VANILLE

COMMANDE NOËL JUSQU'AU 20.12.2023 À 12H
COMMANDE NOUVEL AN JUSQU'AU 27.12.2023 À 12H

* UNIQUEMENT DISPONIBLE AU NOUVEL AN

DÉGUSTEZ
NOS DÉLICIEUX
rôtis



Magret de canard
farci
36.10 € / kg
Réf. : 3866



Melon d'agneau
aux tomates séchées
29.70 € / kg
Réf. : 3867



Pintade désossée
aux morilles
36.70 € / kg
Réf. : 3864



Rable de lapin aux pruneaux
46.80 € / kg
Réf. : 3868



Poitrine de veau farce spéciale
30.60 € / kg
Réf. : 3853



Poitrine de veau forestière
38.20 € / kg
Réf. : 3869



Rôti de veau Orloff
40.20 € / kg
Réf. : 3856

ENVIE DE COMMANDER ?

Gagnez du temps,
commandez à l'avance au +352 39 96 501
ou sur reception@steffen.lu
et retirez votre commande en boucherie.

A large, succulent roasted chicken is the centerpiece, nestled in a dark metal pan. It is surrounded by vibrant vegetables: whole carrots, halved onions, and a roasted red pepper. Sprigs of fresh rosemary are scattered around the bird, adding a touch of green. The lighting is warm, highlighting the golden-brown skin of the chicken.

VOLAILLE *farcie*

POUR EMBELLIR
VOS FÊTES
DE FIN D'ANNÉE

A festive border at the top of the page features fresh green pine branches, several brown pinecones, and a slice of dried orange, creating a cozy winter atmosphere.

Volaille délicieusement farcie

Dinde aux légumes de saison	24.20 €	kg	3340
Dinde aux marrons de la forêt	24.20 €	kg	3316
Dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	26.20 €	kg	3374
Dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	26.20 €	kg	3361
Cuisse de dinde aux légumes de saison	27.10 €	kg	3365
Cuisse de dinde aux marrons de la forêt	27.10 €	kg	3357
Cuisse de dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	29.10 €	kg	3366
Cuisse de dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	29.10 €	kg	3364
Canette aux légumes de saison	26.00 €	kg	3305
Canette aux marrons de la forêt	24.20 €	kg	3367
Canette à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	26.20 €	kg	3369
Canette à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	26.20 €	kg	3368
Poulet fermier aux légumes de saison	21.90 €	kg	3371
Poulet fermier aux marrons de la forêt	21.90 €	kg	3370
Poulet fermier à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	24.00 €	kg	3373
Poulet fermier à la farce pur veau aux zestes d'oranges et mandarine Napoléon	24.00 €	kg	3372



VIANDE *fraîche* ET PRÉPARATIONS DE VIANDE

Bœuf

Filet pur de bœuf	81,10 € / kg	3009
Côte à l'os nature	47,90 € / kg	3004
Entrecôte de bœuf	50,90 € / kg	3006
Rumsteak de bœuf	47,00 € / kg	3022
Ragoût de bœuf	23,90 € / kg	3019
Roulade de bœuf	22,80 € / kg	3717

Porc

Gesolpertes avec os (petit salé)	21,60 € / kg	3106
Gesolpertes sans os (petit salé)	22,90 € / kg	3107
Cordon bleu de porc	31,70 € / kg	3752
Mignon de porc	32,70 € / kg	3103

Volaille nature

Dinde nature	17,70 € / kg	2202
Cuisse de dinde nature	26,40 € / kg	3356
Canette nature	19,10 € / kg	3349
Poulet fermier entier	17,30 € / kg	3335
Pilon de poulet nature	12,20 € / kg	3326
Magret de canard	36,80 € / kg	3323
Émincé de dinde mariné	30,50 € / kg	3605
Escalope de poulet	24,20 € / kg	3320

CROÛTES

**NOIX DE JAMBON PRÉ-TRANCHÉE EN CROÛTE,
SAUCE DUCHESSE**
15,50€ / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3962

**RÔTI DE PORC ORLOFF EN CROÛTE,
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**
15,50€ / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3964

**JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE,
SAUCE DUCHESSE**
16,20€ / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 3963

**RÔTI DE VEAU ORLOFF EN CROÛTE,
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**
22,70€ / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3965



NOSTALGIE DE NOTRE ENFANCE

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE



NOS FEUILLETÉS

FEUILLETÉS

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

FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE
20,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3958

FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE
27,00 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3956

**FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE
(FARCE AUX CHAMPIGNONS)**
29,50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3957

FILET MIGNON DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE
29,10 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3959

PETITS GOURMETS

**BLANC DE POULET, SAUCE DUCHESSE, POMMES DE TERRE,
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES**
7,20 € / ENFANT | RÉF. 4432

**GOUJONNETTES DE LIMANDE-SOLE, RIZ PILAF,
BROCOLIS AUX AMANDES**
9,20 € / ENFANT | RÉF. 4434

Savourez NOS FONDUES & PIERRADES

Pour Noël :
commande jusqu'au 21.12 à 18h

Pour le Nouvel An :
commande jusqu'au 28.12 à 18h

4 SAUCES OFFERTES

À l'achat d'1 kg de viande.

Sauces : aioli,
cocktail, curry
et bourguignonne.



PIERRADE DU CHEF

Mignon de veau, filet de bœuf

300 g / personne

3919 - Plateau 2 p. - 43.70 € pc

3920 - Plateau 4 p. - 87.20 € pc

3921 - Plateau 6 p. - 130.80 € pc



PIERRADE PRESTIGE

Bœuf, canard, suprême de caille

300 g / personne

3922 - Plateau 2 p. - 34.00 € pc

3923 - Plateau 4 p. - 68.10 € pc

3924 - Plateau 6 p. - 102.00 € pc

Disponibilité sous 72h



PIERRADE TRADITION

Bœuf, veau, dinde

300 g / personne

3910 - Plateau 2 p. - 27.00 € pc

3911 - Plateau 4 p. - 53.90 € pc

3912 - Plateau 6 p. - 80.80 € pc



PIERRADE TRADITION MARINÉE

Bœuf, veau, dinde marinés

300 g / personne

3913 - Plateau 2 p. - 27.70 € pc

3914 - Plateau 4 p. - 55.20 € pc

3915 - Plateau 6 p. - 82.90 € pc



PIERRADE MINI GOURMET

Petits cocktails

10 pièces / personne

3916 - Plateau 2 p. - 29.30 € pc

3917 - Plateau 4 p. - 58.40 € pc

3918 - Plateau 6 p. - 87.60 € pc

Disponibilité sous 72h



FONDUE CHINOISE

Bœuf, dinde, veau

300 g / personne

3925 - Plateau 2 p. - 31.60 € pc

3926 - Plateau 4 p. - 63.00 € pc

3927 - Plateau 6 p. - 94.50 € pc

Bouillon pour fondue chinoise

3901 - 15.30 € / 2,5 l



FONDUE DE LA MER

Poissons variés

3908 - 35.70 € / plateau

600 g pour 2

Disponibilité sous 72h



RACLETTE PARTY

3 sortes de fromages

7013 - 34.20 € / plateau

800 g

Disponibilité sous 72h



FONDUE DU JARDIN

Légumes frais variés

3909 - 19.30 € / plateau

650 g pour 2

Disponibilité sous 72h



PLATS *d'hiver*



Plats d'hiver

Civet de chevreuil grand veneur	57.50 € / kg	4 406
Civet de marcassin à l'ancienne	43.30 € / kg	4 403
Mijoté de bœuf à la bourguignonne	27.10 € / kg	3 6 1 1
Foie gras de canard et gelée de Porto	163.20 € / kg	4 2 1 0



NOS garnitures



Carottes glacées
(végétarien)
11,80 € / pièce
Réf. 4970



Purée de pommes de terre
à la truffe (végétarien)
11,80 € / pièce
Réf. 4908



Jardinière de légumes orange
et gingembre (végétarien)
12,30 € / pièce
Réf. 4975



Écrasée de pommes de terre
aux olives (végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. 4967



Pommes de terre rôties
au romarin (végétarien)
9,80 € / pièce
Réf. 4668



Purée de brocolis **BIO**
(végétarien)
11,40 € / pièce
Réf. 4667



Fondue de poireaux **BIO**
(végétarien)
12,30 € / pièce
Réf. 4666



Quinoa aux petits légumes **BIO**
(végétarien)
11,40 € / pièce
Réf. 4665



Mini pommes de terre
aux lardons
7,90 € / pièce
Réf. 3538



Lentilles mijotées
(végétarien)
11,80 € / pièce
Réf. 4969



Purée de petits pois
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. 4968



Polenta aux champignons
des bois (végétarien)
10,90 € / pièce
Réf. 4963



Polenta aux tomates
séchées (végétarien)
12,10 € / pièce
Réf. 4962



Risotto milanais
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. 4965



Risotto d'épeautre
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. 4966



Ratatouille provençale
(végétarien)
11,80 € / pièce
Réf. 4972



Légumes grillés
(végétarien)
13,80 € / pièce
Réf. 4976

Que ces festivités vous apportent chaleur, bonheur et des moments précieux en compagnie de vos proches.

Au nom de toute notre équipe, nous vous souhaitons de joyeuses fêtes remplies de joie, d'amour et de paix. Merci encore pour votre confiance et votre fidélité.

*Jisa Tom
Frank*

POUR COMMANDER

RECEPTION@STEFFEN.LU

TEL: +352 39 96 501

NOS BOUCHERIES

CENTS

+352 399 650 531

152, RUE DE TRÈVES

L-2630 LUXEMBOURG

PÉTANGE

+352 50 12 26

13, ROUTE DE LUXEMBOURG

L-4761 PÉTANGE

DUDELANGE

+352 285 141 41

39, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE

L-3590 DUDELANGE

STEINFORT

+352 399 650 1

8, ROUTE D'ARLON

L-8410 STEINFORT

ESCH-SUR-ALZETTE

+352 54 26 13

8, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE

L-4138 ESCH-SUR-ALZETTE

FRISANGE

+352 266 714 14

7, LËTZEBUERGERSTROOSS

L-5752 FRISANGE

NOS HORAIRES DE FÊTES

DU 18 AU 23.12.23 : OUVERT HORAIRE HABITUEL

24.12.23 : OUVERT DE 7H À 12H

25 ET 26.12.23 : FERMÉ

DU 27 AU 30.12.23 : OUVERT HORAIRE HABITUEL

31.12.23 : OUVERT DE 7H À 12H

01.01.24 : FERMÉ

WWW.MAISONSTEFFEN.LU