



Les saveurs hivernales

CATALOGUE AUTOMNE HIVER-FÊTES 2024-2025



LOCAL - ARTISANAL - FRAIS - PRODUITS DE SAISON - SAVOIR-FAIRE - ECO RESPONSABLE



COMMENT COMMANDER ?

Contactez-nous sur reception@steffen.lu

ou au +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 décembre à 12h pour Noël

27 décembre à 12h pour le Nouvel an





Menu sur mesure

◆ — ◆
Composez votre propre menu en choisissant parmi les diverses options que nous offrons pour vos amuse-bouches, entrées, plats et desserts.

Noël : retrait uniquement le 24/12/24 de 7h à 14h et Nouvel an : retrait uniquement le 31/12/24 de 7h à 14h

LES MISES EN BOUCHE



BAVAROIS DE BUTTERNUT

Bavarois de butternut sur pain noir, confit butternut et pickles au gingembre et fève tonka

5,40€/PERSONNE

RÉF : 4809



Pinot gris Gottesgof de chez Bentz
20.56 € Réf : 8271

OU

BÛCHE DE FOIE GRAS

Bûche de foie gras et magret de canard fumé, mousse balsamique blanc, glaçage mandarine sur sablé parmesan à la cannelle

6,50€/PERSONNE

RÉF : 4810



Pinot gris Gottesgof de chez Bentz
20.56 € Réf : 8271

COMMANDE NOËL JUSQU'AU 20/12 A MIDI | COMMANDE NOUVEL AN JUSQU'AU 27/12 A MIDI



Suggestion du vin selon le chef pour accompagner ce plat.

LES ENTRÉES

TIMBALE DE RIZ NOIR

Timbale de riz noir, guacamole, tartare de mangue, sa gelée et son coulis (végétarien)

17,00€/PERSONNE

RÉF : 4811



Sancerre blanc Eric Louis
24.84 € Réf : 8272



OPÉRA DE FAUX GRAS

Opéra de faux gras, génoise cacao, compotée de cerise et pickles oignons rouges (végétarien)

21,00€/PERSONNE

RÉF : 4812



DORADE RÔTIE

Dorade rôtie, purée de potiron Hokkaïdo, croquette de risotto, trilogie de carottes multicolores, sauce vin blanc vanillée

18,60€/PERSONNE

RÉF : 4813



Beaune 1^{er} cru les aigrots blanc
42.36 € Réf : 8273



Suggestion du vin selon le chef pour accompagner ce plat.

LES PLATS



RISOTTO DE RIZ ROUGE

Risotto de riz rouge, cannelloni bicolore au tofu fumé, kadaïf croquant (végétarien)

22,30€/PERSONNE

RÉF : 4814



EFFILOCHÉ DE MARCASSIN

Effiloché de marcassin confit aux épices douces, pomme de terre Hasselbach, mosaïque de légumes racines (mini carotte, mini navet panais), tuile d'eryngii

27,20€/PERSONNE

RÉF : 4815

 Château Milon Grand Cru
25.90 € Réf : 8275

 Château d'Arguin
18.10 € Réf : 8276



RÔTI DE CUISSE DE DINDE

Rôti de cuisse de dinde aux marrons, mille-feuille de pomme de terre boulangère, embeurrée de choux de Bruxelles, jus corsé

24,10€/PERSONNE

RÉF : 4816

 Valpolicella Delcira
13.20 € Réf : 8274

 Suggestion du vin selon le chef pour accompagner ce plat.

Les desserts

Douceurs enchantées pour un Noël gourmand



Les desserts individuels



DOUCEUR VÉGANE

Une mousse au chocolat gourmande accompagnée d'un croustillant aux noisettes

6,20€/PERSONNE
RÉF : 5227



LA MANGUE CARDAMOME

Une alliance parfaite de mangue sucrée et de cardamome, offrant une touche exotique et parfumée

6,80€/PERSONNE
RÉF : 5226

Les bûches



LA BÛCHE SIGNATURE

Un mariage exotique de mousse passion, confit de mangue, croustillant au citron vert et biscuit noisette

6.00€/PERSONNE

REF : 5224

UNIQUEMENT DISPONIBLE
POUR 8 PERSONNES



LA BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit moelleux, crème au beurre,
moka ou vanille

5,40€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF : 5222/MOKA

RÉF : 5223/VANILLE

OU

8 PERSONNES

RÉF : 5281/MOKA

RÉF : 5282/VANILLE



LA 100% VANILLE

Mousse vanille, croustillant chocolat
blanc sans gluten et biscuit noisette

5,20€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF : 5221

OU

8 PERSONNES

RÉF : 5288



LE CALENDRIER **

Classique crème au beurre, moka ou
vanille

5,40€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF : 5279/MOKA

RÉF : 5280/VANILLE

OU

8 PERSONNES

RÉF : 5284/MOKA

RÉF : 5285/VANILLE

*** UNIQUEMENT DISPONIBLE AU NOUVEL AN*

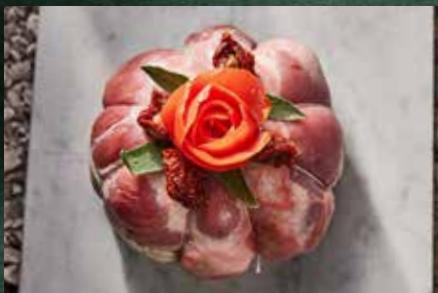
Nos rôtis

Le classique des tables festives





Magret de canard farci
38,50 € / kg
 Réf. : 3866



Melon d'agneau aux tomates séchées
31,70 € / kg
 Réf. : 3867



Pintade désossée aux morilles
39,10 € / kg
 Réf. : 3864



Râble de lapin aux pruneaux
49,80 € / kg
 Réf. : 3868



Poitrine de veau farce spéciale
32,60 € / kg
 Réf. : 3853



Poitrine de veau forestière
40,80 € / kg
 Réf. : 3869



Rôti de veau orloff
42,80 € / 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.

Volaille farcie

Pour embellir vos fêtes





VOLAILE DÉLICIEUSEMENT FARCIE

Dinde aux légumes de saison	25,80 €	kg	3340
Dinde aux marrons de la forêt	25,80 €	kg	3316
Dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	27,90 €	kg	3374
Dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	27,90 €	kg	3361
Cuisse de dinde aux légumes de saison	28,80 €	kg	3365
Cuisse de dinde aux marrons de la forêt	28,80 €	kg	3357
Cuisse de dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	31,00 €	kg	3366
Cuisse de dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	31,00 €	kg	3364
Canette aux légumes de saison	27,70 €	kg	3305
Canette aux marrons de la forêt	27,70 €	kg	3367
Canette à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	27,90 €	kg	3369
Canette à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	27,90 €	kg	3368
Poulet fermier aux légumes de saison	23,30 €	kg	3371
Poulet fermier aux marrons de la forêt	23,30 €	kg	3370
Poulet fermier à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	25,60 €	kg	3373
Poulet fermier à la farce pur veau aux zestes d'oranges et mandarine Napoléon	25,60 €	kg	3372

Viande fraîche

Et préparations de viande





VOLAILE NATURE

Dinde nature	18,90 €/kg	2202
Cuisse de dinde nature	28,10 €/kg	3356
Canette nature	20,40 €/kg	3349
Poulet fermier entier	18,40 €/kg	3335
Pilon de poulet nature	12,40 €/kg	3326
Magret de canard	39,20 €/kg	3323
Emincé de dinde mariné	32,50 €/kg	3605
Escalope de poulet	25,80 €/kg	3320

BOEUF

Filet pur boeuf	78,90 €/kg	3009
Côte à l'os nature	51,10 €/kg	3004
Entrecôte de boeuf	51,90 €/kg	3006
Rumsteak de boeuf	50,10 €/kg	3022
Ragoût de boeuf	25,50 €/kg	3019
Roulade de boeuf	24,30 €/kg	3717

PORC

Gesolpertes avec os (petit salé)	23,00 €/kg	3106
Gesolpertes sans os (petit salé)	24,50 €/kg	3107
Cordon bleu de porc	33,80 €/kg	3752
Mignon de porc	34,90 €/kg	3103



Croûtes

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

17,10 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES)

RÉF. 3962

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

17,10 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES)

RÉF. 3964

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

17,80 € / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES)

RÉF. 3963

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

25,10 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES)

RÉF. 3965







Feuilletés

Tous nos feuilletés sont accompagnés d'une sauce au choix :

Sauce Porto, poivre ou bordelaise

FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE

22,20€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3958

FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE

29,70€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3956

FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE

(FARCE AUX CHAMPIGNONS)

32,50€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3957

FILET MIGNON DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE

32,10€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3959

Petits gourmets

BLANC DE POULET, SAUCE DUCHESSE, POMMES DE TERRE,

HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES

10,20€ / ENFANT | RÉF. 4432

GOUJONNETTES DE LIMANDE-SOLE, RIZ PILAF,

BROCOLIS AUX AMANDES

12,10€ / ENFANT | RÉF. 4434

Fondues et pierrades

Chaleur et convivialité à chaque bouchée !

Pour Noël :
commande jusqu'au 21.12 à 12h30

Pour le Nouvel An :
commande jusqu'au 28.12 à 12h30

**4 SAUCES
OFFERTES**

à l'achat d'1kg de viande

Les sauces :

Aïoli, cocktail, curry
et bourguignonne



PIERRADE DU CHEF

Mignon de veau, filet de boeuf
300g / personne

3919 - Plateau 2p - 46,60 pc

3920 - Plateau 4p - 88,90 pc

3921 - Plateau 6p - 133,40 pc



PIERRADE PRESTIGE

Boeuf, canard, suprême de caille
300g / personne

3922 - Plateau 2p - 36,30 pc

3923 - Plateau 4p - 69,50 pc

3924 - Plateau 6p - 104,00 pc

Disponibilité sous 72h



PIERRADE TRADITION

Boeuf, veau, dinde
300g / personne

3910 - Plateau 2p - 28,70 pc

3911 - Plateau 4p - 55,00 pc

3912 - Plateau 6p - 82,40 pc



PIERRADE TRADITION MARINEE

Bœuf, veau, dinde marinés
300 g / personne

3913 - Plateau 2 p. - 29,60 € 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. - 31,20 € 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. - 33,60 € 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

600g pour 2

Disponibilité sous 72h



RACLETTE PARTY

3 sortes de fromages

7013 - 39,80€ / plateau

800g

Disponibilité sous 72h



FONDUE DU JARDIN

Légumes frais variés

3909 - 19,70€ / plateau

650g pour 2

Disponibilité sous 72h



*Saveurs
hivernales*

Plats d'hiver

Civet de chevreuil grand veneur	58,70 € / kg	4406
Civet de marcassin à l'ancienne	44,20 € / kg	4403
Mijoté de bœuf à la bourguignonne	28,80 € / kg	3611
Foie gras de canard et gelée de Porto	179,80 € / kg	4210



Nos garnitures

La touche qui change tout !



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



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



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



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



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



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

Nos sauces



Sauce bordelaise
(sauce pour 2)
13,40 € / kg
Réf. : 4737



Sauce duchesse
(sauce pour 2)
13,40 € / kg
Réf. : 4739



Sauce poivre vert
(sauce pour 2)
13,40 € / kg
Réf. : 4741



Sauce porto
(sauce pour 2)
13,40 € / kg
Réf. : 4742

Nos bocaux

Le goût de Noël dans chaque bocal



Mac & Cheese
6.60 € / pièce
Réf. : 5020



Vol au vent riz carotte
11.10 € / pièce
Réf. : 5023



Dinde curry courgette riz
11.80 € / pièce
Réf. : 5022



Boeuf bourguignon fusilli
carottes
11.90 € / pièce
Réf. : 5021



Dahl lentilles corail
basmati
11.50 € / pièce
Réf. : 5026



Blanquette veau riz
11.80 € / pièce
Réf. : 5019



Polenta carotte poulet
10.50 € / pièce
Réf. : 5025

Que ces célébrations vous apportent
chaleur, bonheur et des instants
précieux entourés de vos proches.

Toute notre équipe vous souhaite
de merveilleuses fêtes, remplies
de joie, d'amour et de sérénité.

Merci encore
pour votre confiance
et votre fidélité.

*Isa Tom
Frank*



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

ESCH-SUR-ALZETTE

+352 54 26 13
8, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE
L-4138 ESCH-SUR-ALZETTE

DUDELANGE

+352 265 141 41
39, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE
L-3590 DUDELANGE

STEINFORT

+352 399 650 1
8, ROUTE D'ARLON
L-8410 STEINFORT

FRISANGE

+352 266 714 14
7, LËTZEBUERGERSTROOSS
L-5752 FRISANGE

NOS HORAIRES DE FÊTES

23 DÉCEMBRE : 8H00 À 12H30
24 DÉCEMBRE : 7H00 À 14H00
25 & 26 DÉCEMBRE : FERMÉ
27 DÉCEMBRE : 8H00 À 18H30
28 DÉCEMBRE : 8H00 À 12H30
30 DÉCEMBRE : 8H00 À 18H30
31 DÉCEMBRE : 7H00 À 14H00
1^{ER} JANVIER : FERMÉ
2 & 3 JANVIER : 8H00 À 18H30
4 JANVIER : 8H00 À 12H30

POUR COMMANDER

RECEPTION@STEFFEN.LU
TEL: +352 39 96 501



WWW.MAISONSTEFFEN.LU