



Fêtes, goûts et émotions

Découvrez notre collection festive, inspirée par la magie des fêtes



CATALOGUE AUTOMNE-HIVER 2025-2026

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 9h00 à 17h00

et le samedi de 9h00 à 12h00

RETRAIT EN BOUCHERIE

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

ARTISANAT

Nos produits sont confectionnés avec passion par nos artisans pour vous offrir des saveurs authentiques et inoubliables.

COMMANDEZ JUSQU'AU

Vendredi 19 décembre à 18h00 pour Noël

Mercredi 24 décembre à 14h00 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 de 7h00 à 14h00 et Nouvel An : retrait uniquement le 31/12 de 7h00 à 14h00

LES MISES EN BOUCHE



DUO DE SAUMON FESTIF

Alliance délicate de saumon Bellevue et de sa rillette aux baies roses, accompagnée d'une macédoine fine sur un pain à la tomate.

6,50€/PERSONNE

RÉF : 4809

Crémant Schmit Fohl Rosé
29,00 € Réf : 8271

OU



CHEESECAKE TOUT CAROTTE *

Douceur salée sur un crumble au parmesan, relevée d'un chutney fruité et d'une fine tuile croustillante. (Végétarien)

5,90€/PERSONNE

RÉF : 4810

Crémant Schmit Fohl Rosé
29,00 € Réf : 8271

COMMANDE NOËL JUSQU'AU 19/12 À 18H00 | COMMANDE NOUVEL AN JUSQU'AU 24/12 À 14H00

Accord mets et vins de notre sommelier

LES ENTRÉES

GAMBA EN HABIT D'OR

Gamba croustillante en kadaïf, déposée sur un écrasé de patate douce, crosnes et sa crème de pesto.

22,30€/PERSONNE

RÉF : 4811



TATIN GOURMANDE ET FOIE GRAS POËLÉ

Pomme caromélisée, foie gras fondant, chutney de poire et sauce Vallée d'Auge.

18,80€/PERSONNE

RÉF : 4812



* POIREAU EXOTIQUE

Fines lamelles de poireau en robe de nori, relevées d'un dressing coco-gingembre-citronnelle et de pickles d'ananas. (Végétarien)

17,00€/PERSONNE

RÉF : 4813



4

Accord mets et vins
de notre sommelier



2023 Auxerrois, Schengen Markusberg, Grand 1er Cru - Caves Paul Legill
26,00 € Réf : 8272



2021 Riesling, Wintringer Felsberg, Grand 1er Cru - D. Constant-Knepper
29,00 € Réf : 8273

LES PLATS



MÉDAILLON DE BICHE AUX AIRELLES

Viande tendre laquée, sauce grand-veneur, embeurrée de pommes de terre et légumes rustiques.

29,60€/PERSONNE

RÉF : 4814



RÔTI DE DINDE AUX MARRONS

Dinde fondante, jus réduit, finger de pommes de terre crémeuses aux cèpes, légumes d'hiver rôtis.

24,80€/PERSONNE

RÉF : 4815



VEGGINGTON DE FÊTE *

La version végétarienne du Wellington, feuillage doré, gratin dauphinois à la truffe et coulis à l'ail des ours. (Végétarien)

22,30€/PERSONNE

RÉF : 4816

Accord mets et vins
de notre sommelier



2022 La Grange des Bardes Grand Cru - Saint-Emilion
29,00 € Réf : 8274



2023 Crozes-Hermitage - D. Des Sept Chemins
27,00 € Réf : 8275

Plaisirs sucrés

Douceurs enchantées pour un Noël gourmand



BAMKUCH

Rondelle de Bamkuch 250gr
18,90€ REF : 5217

Les desserts individuels



DOUCEUR PRÉCIEUSE

Biscuit amande, caramel mandarine épice et mousse mandarine : un petit cadeau de Noël aussi beau que gourmand

7,20€/PERSONNE

RÉF : 5226

UNIQUEMENT DISPONIBLES A NOËL



FORÊT GOURMANDE (VÉGANE)

Un délicat petit sapin de Noël composé d'un biscuit fondant à la châtaigne, d'un cœur de confit de figue et d'une mousse chocolat vegan légère et raffinée.

6,80€/PERSONNE

RÉF : 5227

Les bûches

NOTRE BÛCHE SIGNATURE

Biscuit coco, insert carotte et mousse coco :
une bûche douce et raffinée, aussi originale
qu'irrésistible

6,40€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF. 5272

8 PERSONNES

RÉF. 5224





◆ ◆ ◆

LA BÛCHE TRADITIONNELLE

Biscuit moelleux, crème au beurre,
moka ou vanille

5,60€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF : 5222/MOKA

RÉF : 5223/VANILLE

OU

8 PERSONNES

RÉF : 5281/MOKA

RÉF : 5282/VANILLE

◆ ◆ ◆

NOISETTE SUPRÊME

Biscuit noisette, praliné croustillant, caramel et chantilly noisette : intensément noisette.

6,90€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF : 5221

OU

8 PERSONNES

RÉF : 5288

Les desserts du Nouvel An





NOISETTE SUPRÈME

Biscuit noisette, praliné croustillant, caramel et chantilly noisette : intensément noisette.

6,90€/PERSONNE

4 PERSONNES

RÉF : 5221

OU

8 PERSONNES

RÉF : 5288

L'ALLIANCE DORÉE

Dessert individuel : biscuit noisette, praliné croustillant, caramel et chantilly noisette.

6,50€/PERSONNE

RÉF : 5205

UNIQUEMENT DISPONIBLES AU NOUVEL AN

Entrées et soupes

Saveurs authentiques du terroir





Entrées

TOMATES CREVETTES

33,50 / PLATEAU DE 6 PIÈCES | RÉF. 4218

Tomate aux crevettes roses et grises.
sauce cocktail.

COQUILLE SAINT-JACQUES

16,80 € / PERSONNE | RÉF. 4409

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

Soupes

BISQUE ET SALPICONS DE HOMARD

13,40 € / BOUTEILLE DE 500 ML (26,80 €/L) | RÉF. 5501

CONSOMMÉ DE BŒUF ET BRUNOISE DE LÉGUMES

9,90 € / BOUTEILLE DE 500 ML (19,80 €/L) | RÉF. 5504

CRÈME DE MOULES

12,60 € / BOUTEILLE DE 500 ML (25,20 €/L) | RÉF. 5509

Crème de moules au safran, brunoise de légumes.

Nos rôtis

Viandes fondantes, saveurs généreuses





Magret de canard farci
40,80 € / kg
Réf. 3866



Melon d'agneau aux tomates séchées
34,10 € / kg
Réf. 3867



Pintade désossée aux morilles
41,40 € / kg
Réf. 3864



Râble de lapin aux pruneaux
52,60 € / kg
Réf. 3868



Poitrine de veau farce spéciale
34,70 € / kg
Réf. 3853



Poitrine de veau forestière
43,60 € / kg
Réf. 3869



Rôti de veau Orloff
44,90 € / 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.

Nos viandes rôties

RÔTI DE PORC ORLOFF

16,50€ / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4446

Traditionnel rôti de porc Orloff,
crème aux champignons de Paris

RÔTI DE VEAU ORLOFF

24,30€ / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4447

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

Pour les accompagner

TRIO TERRE

7,60€ / PERSONNE | RÉF. 4937

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

DUO CAMPAGNARD

8,70€ / PERSONNE | RÉF. 4941

Gratin dauphinois et fagots de haricots verts.







Délices de volaille farcie

Un festin au cœur tendre



VOLAILLE DÉLICIEUSEMENT FARCI

Dinde aux légumes de saison	27,20 €/kg	Réf 3340
Dinde aux marrons de la forêt	27,20 €/kg	Réf 3316
Dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	29,60 €/kg	Réf 3374
Dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	29,60 €/kg	Réf 3361
Cuisse de dinde aux légumes de saison	30,50 €/kg	Réf 3365
Cuisse de dinde aux marrons de la forêt	30,50 €/kg	Réf 3357
Cuisse de dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	32,80 €/kg	Réf 3366
Cuisse de dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	32,80 €/kg	Réf 3364
Canette aux légumes de saison	29,40 €/kg	Réf 3305
Canette aux marrons de la forêt	29,40 €/kg	Réf 3367
Canette à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	29,60 €/kg	Réf 3369
Canette à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	29,60 €/kg	Réf 3368



Volaille Festive

Pour sublimer vos tables de Noël



VOLAILES FESTIVES

Chapon nature	19,70 €/kg	Réf 2202
Chapon aux légumes de saison	36,20 €/kg	Réf 3346
Chapon aux marrons de la forêt	36,20 €/kg	Réf 3382
Chapon à la farce pur veau au Gin et Comté	38,60 €/kg	Réf 3383
Chapon à la farce pur veau orange et napoléon	38,60 €/kg	Réf 3384
Pintade fermière	22,50 €/kg	Réf 3328
Pintade aux légumes de saison	27,70 €/kg	Réf 3327
Pintade aux marrons	27,70 €/kg	Réf 3385
Pintade à la farce pur veau au Gin et Comté	30,10 €/kg	Réf 3386
Pintade à la farce pur veau orange et napoléon	30,10 €/kg	Réf 3387
Cailles	29,80 €/kg	Réf 3302
Cailles farce légumes	37,20 €/kg	Réf 3303

LES FARCIS DU FERMIER

Poulet fermier aux légumes de saison	24,60 €/kg	Réf 3371
Poulet fermier aux marrons de la forêt	24,60 €/kg	Réf 3370
Poulet fermier à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	27,10 €/kg	Réf 3373
Poulet fermier à la farce pur veau aux zestes d'oranges et mandarine Napoléon	27,10 €/kg	Réf 3372

Nos viandes

Saveurs authentiques du terroir





VOLAILLE NATURE

Dinde nature	19,70 €/kg	Réf 2202
Cuisse de dinde nature	29,80 €/kg	Réf 3356
Canette nature	21,60 €/kg	Réf 3349
Poulet fermier entier	19,20 €/kg	Réf 3335
Pilon de poulet nature	12,90 €/kg	Réf 3326
Magret de canard	39,80 €/kg	Réf 3323
Emincé de dinde mariné	32,80 €/kg	Réf 3605
Escalope de poulet	26,10 €/kg	Réf 3320

BOEUF

Filet pur boeuf	79,60 €/kg	Réf 3009
Côte à l'os nature	51,90 €/kg	Réf 3004
Entrecôte de boeuf	52,70 €/kg	Réf 3006
Rumsteak de boeuf	50,10 €/kg	Réf 3022
Ragoût de boeuf	25,90 €/kg	Réf 3019
Roulade de boeuf	24,70 €/kg	Réf 3717

PORC

Gesolpertes avec os (petit salé)	23,20 €/kg	Réf 3106
Gesolpertes sans os (petit salé)	24,70 €/kg	Réf 3107
Cordon bleu de porc véritable	34,10 €/kg	Réf 3752
Mignon de porc	35,20 €/kg	Réf 3103

Croûtes

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

18,00 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES)
RÉF. 3962

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

19,70 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES)
RÉF. 3964

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

18,70 € / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES)
RÉF. 3963

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

26,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES)
RÉF. 3965





Feuilletés

FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE

31,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3956

FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE

(FARCE AUX CHAMPIGNONS)

34,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3957

FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE

23,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3958

FILET MIGNON DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE

33,80 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3959

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

Sauce Porto, poivre ou bordelaise



Petits gourmets

BLANC DE POULET, SAUCE DUCHESSE, POMMES DE TERRE,

HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES

10,80 € / ENFANT | RÉF. 4432

GOUJONNETTES DE LIMANDE-SOLE, RIZ PILAF,

BROCOLIS AUX AMANDES

12,80 € / ENFANT | RÉF. 4434

Fondues et pierrades

Moments complices à table !



4 SAUCES OFFERTES

à l'achat d'1kg de viande

Les sauces : aioli, cocktail, curry et bourguignonne

Pour Noël :
Commande jusqu'au lundi 22/12 à midi

Pour le Nouvel An :
Commande jusqu'au lundi 29/12 à midi



PIERRADE DU CHEF

Mignon de veau, filet de boeuf
300g / personne

Ref 3919 - Plateau 2p - 47.00 € pc

Ref 3920 - Plateau 4p - 89.70 € pc

Ref 3921 - Plateau 6p - 134.50 € pc



PIERRADE PRESTIGE

Boeuf, canard, suprême de caille
300g / personne

Ref 3922 - Plateau 2p - 36.60 € pc

Ref 3923 - Plateau 4p - 70.10 € pc

Ref 3924 - Plateau 6p - 104.90 € pc

Disponibilité sous 72h



PIERRADE TRADITION

Boeuf, veau, dinde
300g / personne

Ref 3910 - Plateau 2p - 29.00 € pc

Ref 3911 - Plateau 4p - 55.50 € pc

Ref 3912 - Plateau 6p - 83.10 € pc



PIERRADE TRADITION MARINÉE

Bœuf, veau, dinde marinés
300 g / personne

Ref 3913 - Plateau 2 p. - 29.90 € pc

Ref 3914 - Plateau 4 p. - 56.80 € pc

Ref 3915 - Plateau 6 p. - 85.30 € pc



PIERRADE MINI GOURMET

Petits cocktails
10 pièces / personne

Ref 3916 - Plateau 2 p. - 31.50 € pc

Ref 3917 - Plateau 4 p. - 60.10 € pc

Ref 3918 - Plateau 6 p. - 90.20 € pc

Disponibilité sous 72h



FONDUE CHINOISE

Bœuf, dinde, veau
300 g / personne

Ref 3925 - Plateau 2 p. - 33.90 € pc

Ref 3926 - Plateau 4 p. - 64.90 € pc

Ref 3927 - Plateau 6 p. - 97.20 € pc

Bouillon pour fondue chinoise

Ref 3901 - 15,80 € / 2,5l



FONDUE BOURGUIGNONNE

COUPÉE

Ref 3902 - 46.60 € / kg



FONDUE DE LA MER

Poissons variés et crustacés

Ref 3908 - 36.40 € / plateau

600g pour 2

Disponibilité sous 72h



RACLETTE PARTY

3 sortes de fromages

Ref 7013 - 39.80 € / plateau

800g

Disponibilité sous 72h



FONDUE DU JARDIN

Légumes frais variés

Ref 3909 - 19.70 € / plateau

650g pour 2

Disponibilité sous 72h





Plats d'hiver

Civet de chevreuil grand veneur	59,70€ / kg	Réf 4406
Civet de marcassin à l'ancienne	46,50€ / kg	Réf 4403
Mijoté de bœuf à la bourguignonne	31,10€ / kg	Réf 3611
Foie gras de canard (2 tranches) et gelée de Porto	179,80€ / kg	Réf 4210



Petites bouchées de fête



TOASTS RÉGAL

1,97 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS)
RÉF. 4025

Sur une petite tartine de pain moelleux et savoureux:
Crevettes roses / Saumon fumé / Tomate-mozzarella
/ Jambon cru / Terrine campagnarde.

DUO DE TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING

2,14 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 2 VARIÉTÉS)
RÉF. 4024

Mini tranches de pâté Riesling cocktail classique.
Mini tranches de pâté Riesling au foie gras et éclats
de pistache

TOASTS GOURMETS

2,37 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS)
RÉF. 4023

Sur une petite tartine de pain moelleux et savoureux:
Brie affiné et noix / Spiralee de carpaccio de bœuf et
brousse à la roquette / Mousse de foie gras et gelée
de fraises / Duo de saumon fumé et rillette / Ballotine
de volaille aux pistaches.

Apéritifs à chauffer

PETITS FEUILLETÉS

1,66 € / PIÈCE

(PLATEAU DE 12 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4001

Mini croque-monsieur classique.
Muffin maïs.

Chocolatine tomate olive.

Chocolatine volaille curry.

Gougère emmenthal.

Mini croque-monsieur au Roquefort

Prêts à savourer

AMUSE-BOUCHES

1,79 € / PIÈCE

(PLATEAU DE 18 PIÈCES)

RÉF. 4002

Mini croissant au jambon.

Mini flammenküche.

Quichette lorraine.

Quichette duo de saumon.

Mini pizza artichaut et jambon.

Feuilleté aux épinards.





Féculents savoureux

MINI POMMES DE TERRE AUX LARDONS
4,60 € / PERSONNE | RÉF. 4915

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE
4,60 € / PERSONNE | RÉF. 4955

GRATIN DAUPHINOIS
5,40 € / PERSONNE | RÉF. 4911

COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES
5,00 € / PERSONNE | RÉF. 4957

FINGER DE POLENTA
5,30 € / PERSONNE | RÉF. 4958

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES
5,80 € / PERSONNE | RÉF. 4956

SPAETZLES SAUTÉES AU BEURRE
5,00 € / PERSONNE | RÉF. 4920

Légumes

TOMATES PROVENÇALES

4,20€ / PERSONNE | RÉF. 4931

FRICASSÉE DE LÉGUMES

4,20€ / PERSONNE | RÉF. 4907

FAGOTS DE HARICOTS VERTS

5,20€ / PERSONNE (2 FAGOTS)
RÉF. 4943

CAROTTES GLACÉES

5,30€ / PERSONNE | RÉF. 4927

PIPERADE DE LÉGUMES

5,80€ / PERSONNE | RÉF. 4959

CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS

6,00€ / PERSONNE | RÉF. 4960



Nos garnitures

Le secret d'un repas réussi !



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



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

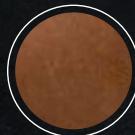


Pommes de terre rôties
au romarin (végétarien)
9,80 € / pièce
Réf. : 4668

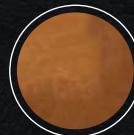
Nos sauces



Sauce civet
(sauce pour 2)
13,60 € / kg
Réf. : 4722



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



Sauce volaille
(sauce pour 2)
13,40 € / kg
Réf. : 4743

Environ 200gr/boyau

Saveurs festives

Goûtez à l'esprit de fête !



Mac & Cheese à la truffe
6.60 € / pièce
Réf. 5020



Crémeux, fondant et plein
de douceur, le plat préféré
des enfants !



Boeuf bourguignon fusilli carottes
11.90 € / pièce
Réf. 5021



Ballotine de volaille aux morilles,
gratin dauphinois, mini-légumes rôtis
13.80 € / pièce
Réf. 5033



Cuisse de dinde farcie aux marrons,
chou rouge et spätzles
14.10 € / pièce
Réf. 5032



Ballotine de sole au saumon,
risotto safrané, embeurré de chou vert
15.80 € / pièce
Réf. 5034



En cette période de fêtes, nous vous souhaitons de savourer chaque instant auprès de vos proches.

Que ces moments soient synonymes de bonheur, de partage et de sérénité.

Toute notre équipe vous adresse ses vœux les plus chaleureux et vous remercie de votre confiance et de votre fidélité.

*Jisa 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

LUNDI 22 DÉCEMBRE : 8H00 À 19H00

MARDI 23 DÉCEMBRE : 8H00 À 12H30

MERCREDI 24 DÉCEMBRE : 07H00 À 14H00

JEUDI 25 & VENDREDI 26 DÉCEMBRE : FERMÉ

SAMEDI 27 DÉCEMBRE : 8H00 À 12H30

DIMANCHE 28 DÉCEMBRE : FERMÉ

LUNDI 29 & MARDI 30 DÉCEMBRE : 8H00 À 19H00

MERCREDI 31 DÉCEMBRE : 07H00 À 14H00

JEUDI 1^{ER} JANVIER : FERMÉ

VENDREDI 2 JANVIER : 8H00 À 19H00

SAMEDI 3 JANVIER : 8H00 À 12H30

DIMANCHE 4 JANVIER : FERMÉ

POUR COMMANDER

RECEPTION@STEFFEN.LU

TEL: +352 39 96 501



WWW.MAISONSTEFFEN.LU