



2

Chef

@

HOME

HERBST - WINTER
AUTOMNE - HIVER







LASSEN SIE SICH VON UNSEREM TRAITEUR-SERVICE VERWÖHNEN WIR KOCHEN BEI IHNEN ZU HAUSE ODER IM BÜRO!

Unser langjähriger Küchenchef Dominique Dewalque und sein Team kommen zu Ihnen nach Hause (in Luxemburg und Belgien) und verwöhnen Sie mit einem außergewöhnlichen Menü – für Sie und Ihre Gäste!

Wir kümmern uns um alles von A-Z – Erstellung des von Ihnen gewünschten Menüs und Vorbereitung bei Ihnen zu Hause, Service vor Ort, hochwertiges und modernes Porzellan & Besteck inbegriffen, komplettes Abräumen und Aufräumen am Ende des Tages.

Hier eine Auswahl unserer Menüs – wir können Ihnen natürlich auch sehr gerne ganz personalisierte Menüs gemäß Ihren Wünschen erstellen! Natürlich kann auch gerne auf Anfrage einer unserer erfahrenen Maître d'hôtel den Abend vor Ort gestalten und für einen unvergesslichen Abend für Sie und Ihre Gäste sorgen.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne für weitere Fragen und Informationen zur Verfügung

FAITES-VOUS CHOUCROUTER PAR NOTRE SERVICE TRAITEUR NOUS CUISINONS CHEZ VOUS A LA MAISON OU AU BUREAU!

Notre chef de cuisine de longue date Dominique Dewalque et son équipe se déplacent chez vous à domicile (au Luxembourg et en Belgique) et vous pouvez vous faire régaler avec un menu d'exception – pour vous et vos convives.

Nous nous occupons de tout de A-Z – création du menu personnalisé et préparations dans votre cuisine chez vous à domicile, service du menu sur place, porcelaine et couverts haute gamme via nos soins, rangement et nettoyage de votre cuisine après le déjeuner ou dîner.

Nous vous proposons sur les prochaines pages nos menus au choix - nous pouvons également vous proposer des menus sur mesure - faites-nous savoir vos envies et nous vous créons votre menu personnalisé afin de surprendre vos convives !

Également, sur demande, un de nos maître d'hôtel expérimenté pourra être à votre service pour assurer une soirée d'exception.

N
Menu
TENTATION

56,00 € / PERSON
PERSONNE

APERITIF UND 3-GÄNGE MENU INKLUSIVE PORZELLAN & BESTECK

APERITIF

Auswahl an saisonalen kaltem und warmen Finger Food
(insgesamt 4 Stück/Person)

WARME VORSPEISE

„Dreierlei“ vom Fisch
Scampis in Olivenöl angebraten
Lachspavé in Mandelkruste
Gefülltes Forellenmedaillon Kartoffelespuma mit Kräutern und
gebratene kleine Steckrüben

HAUPTSPEISE

Gefüllte Hühnerbrust mit Pistazien, Pfifferlinge aus der Pfanne
Cremige Soße mit Kräutern der Provence
Kleine gefüllte Kartoffel mit Kräutern
Mousseline von der Kartoffel mit Trüffeln
Saisongemüse aus der Pfanne

DESSERT

Macaron gefüllt mit Vanille- und Moccacrème
Karamellisierte Äpfel und Birnen – Vanillesoße & Zimt

Hausgemachtes feines Gebäck

APÉRITIF ET MENU 3-PLATS PORCELAIN ET COUVERTS INCLUS

APÉRITIF

Variété de Finger Food froid et chaud d'Automne
(4 pièces par personne)

ENTRÉE CHAUDE

Trilogie du poissonnier
Scampis sautés à l'huile extra vierge
Pavé de saumon en croûte d'amandes
Ballottine de truite farcie Espuma de pommes de terre aux herbes et
mini-navets poêlés

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poularde fermière farcie aux pistaches, pleurotes poêlés
Sauce crémeuse aux herbes fraîches de Provence
Mini-pomme de terre farcie à la purée d'herbes
Mousseline de pommes de terre à la truffe
Légumes de saison sautées au beurre

DESSERT À L'ASSIETTE

Macaron farci à la crème de vanille & mocca
Piores et pommes caramélisés – coulis à la vanille et cannelle

Mignardises et petits-fours

N

Menu

QUATRE
SAISONS

60,00 € / PERSON
PERSONNE

APERITIF UND 3-GÄNGE MENU INKLUSIVE PORZELLAN & BESTECK

APERITIF

Auswahl an saisonalen kaltem und warmen Finger Food
(insgesamt 4 Stück/Person)

WARME VORSPEISE

Langustinen in extranativem Öl gebraten
Rucola- und Parmesanpesto, knuspriger Parmaschinken aus dem Ofen,
Reduzierter Sud mit Zitronensaft, geschmorter Fenchel

HAUPTSPEISE

Stück vom lang gereiften Rippensteak und Béarnaisesoße
Süßkartoffel-Mousseline, Rosenkohl mit geräuchertem Speck,
Auswahl an saisonalem Gemüse

DESSERT

Millefeuille mit roten Früchten, weißem Schokoladeneis,
Vanillesoße mit Blaubeeren

Hausgemachtes feines Gebäck

APÉRITIF ET MENU 3-PLATS PORCELAIN ET COUVERTS INCLUS

APÉRITIF

Variété de Finger Food froid et chaud d'Automne
(4 pièces par personne)

ENTRÉE CHAUDE

La sélection de langoustines poêlés à l'huile extra vierge,
pesto à la roquette et parmesan, jambon de Parme croustillant du four,
jus de cuisson au citron, fenouil braisé

PLAT PRINCIPAL

Stück d'entrecôte longue maturation, sauce béarnaise,
mousseline de patates douces, chou de Bruxelles aux lardons fumés,
bouquet de légumes de saison

DESSERT À L'ASSIETTE

Millefeuille aux fruits rouges, glace au chocolat blanc,
coulis de vanille aux myrtilles

Mignardises et petits-fours

N
Menu
ÉPICURE

62,00 € / PERSON
PERSONNE

APERITIF UND 3-GÄNGE MENU INKLUSIVE PORZELLAN & BESTECK

APERITIF

Auswahl an saisonalen kaltem und warmen Finger Food
(insgesamt 4 Stück/Person)

WARME VORSPEISE

Ravioli mit Hummer gefüllt
Flusskrebse, Rouille, Hummerbutter und Quinoa

HAUPTSPEISE

Duo vom Perlhuhn
Perlhuhnmedaillon gefüllt mit jungem Gemüse & mit Speck umhüllt
Cremige Soße mit Rosmarin und Thymian
Kartoffelmousseline mit Trüffeln – Polenta mit Butternut-Kürbis
Ausgewähltes Herbstgemüse

DESSERT

Karamellisierte Pflaumen, Frischkäse mit Honig
Spekulatius-Crumble, Vanillesoße und Herbstgewürze

Hausgemachtes feines Gebäck

APÉRITIF ET MENU 3-PLATS PORCELAIN ET COUVERTS INCLUS

APÉRITIF

Variété de Finger Food froid et chaud d'Automne
(4 pièces par personne)

ENTRÉE CHAUDE

Raviole d'homard & garniture
Queues d'écrivisse, pointe de rouille, beurre blanc au corail de homard
Tapis de quinoa

PLAT PRINCIPAL

Ballottine de pintadeau farci aux petits légumes
Médaillon de pintade enrobé au lard
Sauce crémeuse au romarin et thym
Mousseline de pommes de terre à la truffe – Stick de polenta au butternut
Jardin de légumes chauds d'Automne

DESSERT À L'ASSIETTE

Duo de pruneaux caramélisés, crème épaisse au miel
Crumble de spéculoos – coulis à la vanille et aux épices d'Automne

Mignardises et petits-fours

N

Menu

PLAISIRS
D'HIVER

66,00 € / PERSON
PERSONNE

APERITIF UND 3-GÄNGE MENU INKLUSIVE PORZELLAN & BESTECK

APERITIF

Auswahl an saisonalen kaltem und warmen Finger Food
(insgesamt 4 Stück/Person)

WARME VORSPEISE

In Butter gebratenes Skrei-Filet, Kartoffel und Pastinaken-Mousseline,
ofengebackener Brokkoli mit karamellisierten Haselnüssen und Pekannüssen,
Sahne-Dill-Soße

HAUPTSPEISE

Gebratener Rehrücken, gebratene Foie Gras,
Rotweinreduktion mit Lebkuchenaroma,
Karamellierte und mit Camembert gratinierte Feige,
Auswahl an saisonalem Gemüse

DESSERT

Schokoladenfondant mit karamellisierten Birnen,
Vanille Coulis und Mocca Espuma

Hausgemachtes feines Gebäck

APÉRITIF ET MENU 3-PLATS PORCELAIN ET COUVERTS INCLUS

APÉRITIF

Variété de Finger Food froid et chaud d'Automne
(4 pièces par personne)

ENTRÉE CHAUDE

Filet de skrei rôti au beurre, mousseline de pommes de terre et panais,
brocoli du four aux noisettes et noix de pecan caramélisés,
sauce à la crème et à l'Aneth

PLAT PRINCIPAL

Dos de chevreuil rôti, foie gras poêlé,
réduction au vin rouge aromatisé aux pain d'épices,
figue caramélisé et gratiné au camembert, bouquet de légumes de saison

DESSERT À L'ASSIETTE

Le fondant au chocolat, poires caramélisés,
coulis à la vanille et espuma au mocca

Mignardises et petits-fours



N
Menu
SIGNATURE

69,00 € / PERSON
PERSONNE

APERITIF UND 4-GÄNGE MENU INKLUSIVE PORZELLAN & BESTECK

APERITIF

Auswahl an saisonalen kaltem und warmen Finger Food
(insgesamt 4 Stück/Person)

WARME VORSPEISE

Doradenfilet in Hummersoße, Krokette mit grauen Garnelen
Rote Linsen aus der Pfanne und kleine Ofentomate

SORBET

Blutorangensorbet
Chutney aus Zitrusfrüchten, Physalis und Minze
Wodka "Grey Goose"

HAUPTSPEISE

Chateaubriand vom Rind
Béarnaisesoße & Merlotreduktion
Kartoffelgratin – Pastinaken- und Trüffelpurée
Auswahl an Herbstgemüse und frischen Saisonkräutern

DESSERT

Weißer und schwarzer Schokoladenmousse "Côte d'Or"
Chutney der Mango – karamellisierte Äpfel – Vanillesoße

Hausgemachtes feines Gebäck

APÉRITIF ET MENU 4-PLATS PORCELAIN ET COUVERTS INCLUS

APÉRITIF

Variété de Finger Food froid et chaud d'Automne
(4 pièces par personne)

ENTRÉE CHAUDE

Filet de dorade et son jus de homard, croquette de crevettes grises
Lentilles rouges et chutney de tomate du four

SORBET

Sorbet à l'orange sanguine
Chutney d'agrumes, Physalis et feuille de menthe glacée
Vodka "Grey Goose" en pipette

PLAT PRINCIPAL

Chateaubriand
Sauce béarnaise & réduction au Merlot
Tourelle de pomme de terre – purée de panais et de truffe
Montage de légumes d'Automne et herbes fraîches de saison

DESSERT À L'ASSIETTE

Quenelles de chocolat blanc et noir "Côte d'Or"
Chutney de mangue – pommes caramélisées – sauce à la vanille

Mignardises et petits-fours

N

Menu

GOURMET
D'EXCELLENCE

75,00 € / PERSON
PERSONNE

APERITIF UND 4-GÄNGE MENU INKLUSIVE PORZELLAN & BESTECK

APERITIF

Auswahl an saisonalen kaltem und warmen Finger Food
(insgesamt 4 Stück/Person)

WARME VORSPEISE

Steinbutt flambiert mit Poire Williams, Senfreduktion,
Trüfflespuma Kartoffelpüree mit Topinambur, Fenchel aus der Pfanne

SORBET

Sorbet aus Zitrone und Lavendel, Chutney von der Limette
Gin "Hendrick's"

HAUPTSPEISE

Duo vom Kalb

Kalbsfilet "Wellington" & "Rossini" mit gebratener Entenleber
Espuma vom geräucherten Speck – Rotweinreduktion – Pfifferlinge &
Kartoffelmousseline mit Trüffeln
Auswahl an Herbstgemüse

DESSERT

Quetschen-Marmelade mit Veilchen und Mascarponecrème
Grüner-Apfel Gelée – panierte Birnen im Pankomehl
Karamell mit salziger Butter

Hausgemachtes feines Gebäck

APÉRITIF ET MENU 4-PLATS PORCELAINE ET COUVERTS INCLUS

APÉRITIF

Variété de Finger Food froid et chaud d'Automne
(4 pièces par personne)

ENTRÉE CHAUDE

Filet de turbot flambé à la Poire Williams, jus de moutarde, espuma à la truffe
Purée de pommes de terre parfumé au topinambour, fenouil braisé

SORBET

Sorbet au citron et à la lavande, chutney de citron vert
Gin "Hendrick's" en pipette

PLAT PRINCIPAL

Duo de veau

Filet de veau façon "Wellington" & "Rossini" au foie gras poêlé
Espuma au lard fumé – Réduction au St-Emilion – texture de girolles
Écrasé de pommes de terre à l'essence de truffe
Variété de mini-légumes d'Automne

DESSERT À L'ASSIETTE

Marmelade de quetsches à la violette et crème de mascarpone
Gelée de pommes vertes – poires panées au Panko – caramel au beurre salé

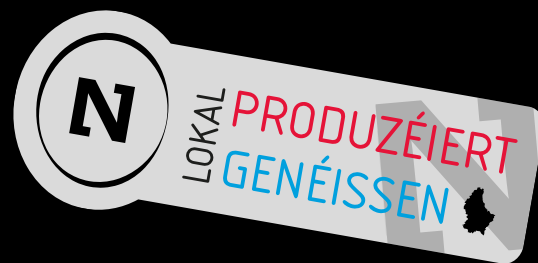
Mignardises et petits-fours



NIESSEN
DEPUIS 1982

Le traiteur

DES INSTANTS GOURMANDS
POUR VOS INSTANTS PRÉCIEUX



Bestellen Sie / Commandez

✉ info@niessen.lu

☎ +352 99 81 03

Die Kosten für den Koch (5-Stunden-Pauschale zu 38,00 € / Stunde) sowie Anfahrtskosten zur Ausrichtungsadresse (0,65 € / km ab Troisvierges) werden zum angegebenen Preis des Menüs hinzugerechnet. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise im Falle eines deutlichen Anstiegs der Marktpreise für Rohstoffe zu überarbeiten.

Au prix du menu indiqué s'ajoutent les frais du cuisinier (forfait de 5 heures à 38,00€/heure) ainsi que des frais de déplacement selon votre adresse de domicile (0,65€/kilomètre parcouru à partir de Troisvierges). Nous nous réservons le droit de revoir nos tarifs en cas d'augmentation importante des prix du marché des matières premières.



www.niessen.lu



TROISVIERGES

103 GRAND-RUE | L-9905 TROISVIERGES

TEL.: 99 81 03

LUXEMBOURG BELAIR

137 AV GASTON DIDERICH | L-1420 LUXEMBOURG

TEL.: 44 65 45

LU-B10-04

BERTRANGE

1 RUE DES CHAMPS | L-8053 BERTRANGE

TEL.: 31 20 80