



NIESSEN

DEPUIS 1982

Les secrets gourmands

CATALOGUE BIO



LU-BIO-04



LOKAL

PRODUZÉIERT
GENÉISSEN



RECEVEZ VOTRE FAMILLE ET VOS AMIS EN TOUTE SÉRINÉTÉ

“Mettre en valeur les bons produits” tel est le crédo de Patrick Niessen, un des deux frères emblématiques à la tête de l’entreprise familiale Niessen, boucher-traiteur en deuxième génération. Inspirez-vous sur les prochaines pages, choisissez parmi nos nombreuses propositions et régalez-vous sans le moindre effort. Il vous suffira de passer la commande 48h à l’avance et votre repas sera entièrement préparé et il vous suffira de le chauffer selon les instructions.

Vous souhaitez bénéficier d’un ou plusieurs cuisinier(s), de personnel de service ou louer le matériel de service (vaisselle en porcelaine, couverts, verrerie, bancs, tables, chaises, nappage, etc) pour votre événement?

NOUS SERONS RAVI DE VOUS FAIRE UNE OFFRE SUR MESURE.



Apéritifs froids	5
Pains surprise & Sandwichs	6
Plateaux à déguster du bout des doigts.....	7
Apéritifs chauds	9
Entrées froides.....	11
Entrées chaudes.....	12
Soupes et consommés.....	13
Menus	15
Viandes et préparations en croûte à réchauffer	16
Fondue.....	18
Sauces, à réchauffer	19
Féculents à chauffer	21
Légumes à chauffer	22
Buffets froids.....	24
Buffets chauds	27
Buffets chauds	28
Buffets complets (entrée, plat, dessert).....	30
Desserts	34
Pour nos petits.....	36
Service traiteur pour vos événements de 2 à 4000 personnes.....	38



Appétifs

PETITS PLAISIRS
GUSTATIFS À PARTAGER

CANAPÉ BIO PRESTIGE GARNI SUR UNE PETITE TARTINE DE PAIN MOELLEUX BIO (MIN. 12 PIÈCES) • 2,35 € / PIÈCE

- Saumon fumé bio au feu de bois
- Fromage Bio
- Crème de ricotta bio au basilic bio et roquette bio
- Jambon fumé bio maison Niessen
- Jambon cuit bio
- Salami bio séché à l'air
- Tapenade d'olives bio et légumes grillées bio ✓
- Fromage frais bio et dés de tomates bio marinées ✓
- Pâté de campagne bio double cuit
- Poulet curry bio
- Tomate-mozzarella bio & basilic bio ✓
- Crevettes roses bio

MINI TRANCHE DE PÂTÉ AU RIESLING BIO MAISON (MINIMUM 12 PIÈCES) • 1,80 € / PIÈCE



*Appétits
Bords*



FINGER FOOD FROID BIO (MIN. 12 PIÈCES) • 2,80 € / PIÈCE

- Filet de truite fumée bio avec sa cannelloni croustillante farcie
- Guacamole bio en mousse saupoudré d'olives noires bio ✓
- Bonbon de tofu bio asiatique, ragoût de légumes bio ✓
- Feiertagszalot bio
- Panna cotta d'asperges bio, lamelles de saumon fumé bio
- Fricassé de poulet bio laqué au miel bio Luxembourgeois au 2 currys
- Jambon fumé bio maison NIESEN, melon bio mariné et tomates bio séchées
- Scampi bio mariné à froid sur un coulis d'agrumes bio
- Crevettes roses bio en cocktail, bouquet d'aneth bio
- Sushi bio déstructuré en terrine

① NOUS TRAVAILLONS NOS PRODUITS UNIQUEMENT SELON LES SAISONS ET EN FONCTIONS DES ARRIVAGES;
IL NE S'AGIT ICI DONC QUE D'EXEMPLES.
VOUS SOUHAITEZ COMMANDER UN FINGERFOOD EN PARTICULIER?
FAITES NOUS PART DE VOTRE DEMANDE

① TOUTE AUTRE COMPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE



N

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD BIO

Jambon cru bio, Jambon cuit bio, Salami bio, Fromage bio, Rôti de dinde bio

50 tranches • 63,00 € / pièce

PAIN SURPRISE SAVEUR BIO

Jambon cru bio, Jambon cuit bio, Salami bio, Fromage bio, Salade de poulet bio, Saumon fumé bio, Truite fumée bio

50 tranches. • 68,00 € / pièce

PAIN SURPRISE ITALIEN BIO

Jambon cru bio, Jambon cuit bio, Pancetta bio, Mozzarella bio pesto bio, Aubergine bio, Charcuteries italiennes bio

50 tranches • 75,00 € / pièce

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN BIO ✓

Fromage bio, Tapenade de tomates bio, Fromage blanc ciboulette bio, Mozzarella pesto vert bio, Tapenade d'olives bio

50 tranches • 63,00 € / pièce

PAIN SURPRISE MAÎTRE FROMAGER BIO

Assortiment de différents fromages bio

50 tranches • 78,00 € / pièce

PAIN SURPRISE NORDIQUE BIO

Crevettes roses bio, Saumon fumé bio, Truite fumée bio, Salade de thon bio

50 tranches • 85,00 € / pièce



PETITS PAINS BIO OUVERT / PAIN OPEN • 3,80 € / PIÈCE

Jambon fumé bio maison Niessen, Salami bio, Brie au miel bio ✓, Tomates mozzarella bio ✓, Filet de truite fumée bio & crème de moutarde bio, Roast-beef bio

PETITS PAINS / SANDWICHS BIO DE LUXE FERMÉS • 5,50 € / PIÈCE

Jambon fumé à l'os bio, saumon fumé bio & crème de raifort bio, Club Sandwich bio, Bagel bio au fromage frais bio ✓

MINI WRAPS BIO • 4,00 € / PIÈCE

Poulet bio au miel bio et parmesan bio, Boeuf bio et sauce aux anchois bio, Scampi bio, Thon bio, Végétarien bio ✓

PANIER DE STICKS DE LÉGUMES BIO CRUS AUX DEUX SAUCES BIO EN PANIER EN BOIS 🌱 • 52,00 €
Assortiment de 100 pièces : chou-fleur bio, carottes bio, céleri en branche bio, tomates cerises bio etc.

PLATEAU À GRIGNOTER TAPAS DU SUD BIO • 17,00 € / PERS

Jambon fumé à l'os bio maison Niessen, Mozzarella bio et tomates cerise bio, saucisse cocktail fumé bio, Chorizo bio, Olives bio, Courgette bio à huile bio, légumes marinés bio, Dip andalouse bio, Aioli mayonnaise bio, Tapenade de tomates bio, Pain italien bio entier à découper

PLATEAU À GRIGNOTER CHARCUTERIE BIO ET FROMAGE BIO • 16,50 € / PERS

Variété de charcuterie bio et fromage bio en plateau, Jambon cru bio, salami bio, saucisson bio, mini-boulettes bio frits, mini-chicken wings bio, variété de fromages bio en cube, Assortiment de légumes bio crus & sauces bio froides





BOUCHÉES BIO À CHAUFFER (MIN. 12 PIÈCES) • 1,80 € / PIÈCE

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 10 MIN.

- Assortiment de Mini-quiches Lorraine bio
- Feuilleté au vol au vent bio
- Mini croque-monsieur bio
- Mini pizza bio
- etc.

MINI-BURGERS BIO (12 PIÈCES) • 31,20 € / ASSORTIMENT

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 18 MIN.

- Mini-hamburger de boeuf bio, chutney d'oignons rouges bio
- Mini-hamburger de saumon bio, mayonnaise bio aux herbes bio
- Mini-Veggieburger bio compotée de tomates bio et Hallumi bio grillé ✓
- Pulled Pork bio

FINGER FOOD CHAUD BIO EN CERCLES EN BOIS (MIN. 12 PIÈCES) • 5,40 € / PIÈCE

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 15 MIN.

- Dés de magret de canard bio à l'orange, Gnocchisbio
- Mini-Spareribs bio marinés au miel bio, salade de pommes de terre bio piquante
- Mini-jardin de légumes bio ✓
- Lasagne de fruits de mer (NON-BIO)
- Aigrette de saumon bio, crème fraîche bio aux poivres roses bio
- Pomme de terre bio farcie aux lardons bio & reblochon bio
- Croustillant de poulet bio au persil plat bio

① NOUS TRAVAILLONS NOS PRODUITS UNIQUEMENT SELON LES SAISONS ET EN FONCTIONS DES ARRIVAGES;
IL NE S'AGIT ICI DONC QUE D'EXEMPLES.
VOUS SOUHAITEZ COMMANDER UN FINGERFOOD EN PARTICULIER?
FAITES NOUS PART DE VOTRE DEMANDE

① TOUTE AUTRE COMPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE





Entrées

ET SI ON COMMENCERAIT
DÉLICIEUSEMENT?

JAMBON MELON BIO • 15,00 € / PERS.

PLAT • 17,50 € / PERS.

Jambon fumé bio maison Niessen en tranches – melon bio – salade bio et garnitures bio

ASSIETTE NORVÉGIENNE BIO • 20,10 € / PERS.

PLAT • 31,50 € / PERS.

Saumon fumé bio en tranches, saumon bio Belle-Vue, filet de truite fumée bio au feu de bois, scampis bio marinés, tomate bio aux crevettes bio, tranche de terrine de poisson bio, salade de crabe bio, sauce cocktail bio, salade de céleris bio, salade de carottes bio, salade de nouilles bio, garnitures bio

VITELLO TONNATO BIO • 18,50 € / PERS.



CARPACCIO DE BŒUF BIO MARINÉ

À L'HUILE D'OLIVE BIO • 18,50 € / PERS.

Salade de roquette bio, tomates bio séchées et parmesan bio

ASSIETTE TERRE ET MER • 21,50 € / PERS.

PLAT • 27,50 € / PERS.

Jambon cuit bio et jambon fumé bio en tranches, pâté bio au Riesling en tranches, pilon de poulet bio, saumon fumé bio en tranches, filet de truite bio fumée au feu de bois, scampis bio marinés, terrine de poisson bio, tomates bio farcies, salade de pommes de terre bio, salade de carottes bio, salade de céleri bio, garnitures bio

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ♻️ • 19,50 € / PERS.

PLAT • 23,00 € / PERS.

Hallumi bio, tofu bio mariné, tomate bio farcie aux petits légumes bio, fêta bio aux olives bio, salade de carottes bio, salade de céleri bio, sauce à la mangue bio, garnitures bio



① PRÉSENTATION EN CERCLE EN BOIS - VOUS N'AVEZ PLUS QU'À METTRE AU FOUR!

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS BIO  • 13,00 € / PERS.

PLAT • 21,80 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
FEUILLETÉ: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 10 MIN.
CHAMPIGNONS: EN CASSEROLE À FEUX DOUX

BOUCHÉE À LA REINE BIO • 26,50 € / KG

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

SCAMPIS BIO À LA CRÈME BIO, TAGLIATELLES BIO ET
TOMATES BIO CONFITES • 19,00 € / PERS.

PLAT • 26,50 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

COQUILLES ST-JACQUES EN CERCLE EN BOIS SUR UN LIT DE POIREAUX
BLANCS, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
(TOUT LE PLAT EST NON BIO) • 20,10 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

GRATIN DE POISSON BIO, PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO, SAUCE
CRÉMEUSE AU RIESLING BIO • 19,50€ / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

FILET DE SOLE (NON-BIO) FARCI AU SAUMON BIO EN CERCLE EN BOIS*,
SAUCE CRÉMEUSE AU RIESLING BIO,
LÉGUMES BIO ET RIZ BIO • 20,50 € / PERS.

PLAT • 30,50 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.



CRÈME AUX CHAMPIGNONS BIO ✓ • 7,00 € / 500 ML
 CRÈME DE TOMATES BIO ✓ • 7,00 € / 500 ML
 CONSOMMÉ DE BŒUF BIO AUX PETITS LÉGUMES BIO • 8,00 € / 500 ML
 BISQUE DE HOMARD (NON-BIO) • 8,50 € / 500 ML
 VELOUTÉ DE VOLAILLE BIO • 8,50 € / 500 ML
 VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES BIO (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 8,50 € / 500 ML
 VELOUTÉ DE POTIRON BIO (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 7,50 € / 500 ML
 SOUPE COULACHE BIO (SOUPE BIEN CARNIE) • 10,50 € / 500 ML
 SOUPE DE PETITS POIS CASSÉS BIO (HERBESBULLI) • 8,50 € / 500 ML
 SOUPE À L'OIGNON BIO, FROMAGE RÂPÉ BIO ✓ • 7,50 € / 500 ML
 CHILI CON CARNE BIO • 9,80 € / 500 ML
 CHILI SIN CARNE BIO ✓ • 9,80 € / 500 ML

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE : DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX





Menus

AVEC LES SPÉCIALITÉS DE SAISON
QUI ONT FAIT NOTRE RÉPUTATION

MENU DÉCOUVERTE BIO • 37,50 € / PERS.

④ MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

POULARDE: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 30 MIN.

GRATIN: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 30-40 MIN.

LÉGUMES: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

Entrée: Assiette froide norvégienne bio:

Saumon fumé bio, filet de truite fumée bio, scampis bio marinés, tomate bio aux crevettes bio, terrine de poisson bio & garniture bio

Plat: Suprême de poularde bio farcie, sauce aux champignons bio,

Gratin de pommes de terre bio, variété de légumes bio de saison

Dessert: Variété de mini-desserts bio en verrine (4 mini-desserts/personne)

MENU TENTATION BIO • 40,50 € / PERS.

④ MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

SCAMPIS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

MAGRET: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN. PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

Entrée: Scampis bio à la crème bio, Tagliatelles bio, et tomates bio confites en cercle en bois

Plat: Magret de canard bio, sauce au porto rouge, Gnocchi bio, variété de légumes de saison bio

Dessert: Variété de mini-desserts bio en verrine (4 mini-desserts/personne)

MENU PRINTEMPS BIO • 40,50 € / PERS.

④ MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

CORDON BLEU: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

Entrée: Variation froide autour de l'asperge bio & poisson bio (salade d'asperges blanches bio marinées, saumon fumé bio, scampis bio marinés, mini-tomate bio aux crevettes bio)

Plat: Cordon bleu de veau bio farci au jambon bio-fromage bio, sauce crémeuse bio aux herbes bio fraîches, gratin dauphinois bio, variété de légumes de saison bio

Dessert: Tiramisu aux fraises bio

MENU ROUDE LÉIW BIO • 46,70 € / PERS.

④ MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

FILET DE BOEUF: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN. PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

Entrée: Assiette terre et mer bio (mesclun de salade bio, pâté Riesling bio, jambon fumé bio, jambon cuit bio, saumon fumé bio, truite fumée bio, crevettes bio roses)

Plat: Filet de bœuf bio du pays, sauce aux trois poivres bio, gratin de pommes de terre bio, variété de légumes de saison bio

Dessert: Moelleux au chocolat bio et sa sauce vanille bio

MENU OR BIO • 53,50 €

④ MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

FRUITS DE MER: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 25 MIN.

CHATEAUBRIAND: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN. PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

Entrée: Trilogie de fruits de mer bio en cercle en bois:

scampis bio, noix de Saint Jacques (NON-BIO), filet de sandre bio – tagliatelles bio et sauce crémeuse au vin blanc bio et aux herbes fraîches bio

Plat: Chateaubriand bio, sauce aux trois poivres bio, gratin de pommes de terre bio, variété de légumes de saison bio

Dessert: Duo de mousse au chocolat bio & framboises bio

MENU GOURMET BIO • 58,00 € / PERS.

④ MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

MIGNON DE VEAU: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN. PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

Entrée: Saumon mariné bio à froid aux agrumes bio – Panna cotta bio au saumon fumé bio – Tartare de saumon bio à la citronnelle bio Mayonnaise bio au raifort bio et guacamole bio au wasabi bio

Plat: Mignon de veau bio et de bœuf bio sauté au beurre bio, réduction au vin rouge bio, mini-pommes de terre bio farcies à la purée d'herbes bio, variété de légumes de saison bio

Dessert: Variété de mini-desserts bio en verrine (4 mini-desserts par personne)



FILET WELLINGTON BŒUF BIO RÉDUCTION AU VIN ROUGE BIO • 28,00 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 200°C PENDANT 10 MIN, CONTINUER LA CUISSON À 180°C
PENDANT 35 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

FILET DE VEAU BIO EN PÂTE FEUILLETÉE BIO, SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX CHAMPIGNONS BIO • 31,85 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 200°C PENDANT 10 MIN, CONTINUER LA CUISSON À 180°C
PENDANT 35 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.



ROAST-BEEF BIO EN CROÛTE BIO, RÉDUCTION AU VIN ROUGE BIO • 24,00 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 200°C PENDANT 10 MIN, CONTINUER LA CUISSON À 180°C
PENDANT 35 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

JAMBON CUIT BIO EN CROÛTE BIO, SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX CHAMPIGNONS BIO • 15,00 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 200°C PENDANT 10 MIN, CONTINUER LA CUISSON À 180°C
PENDANT 1H 10MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

MÉDAILLON DE SEITAN BIO EN CROÛTE BIO ✓ • 21,50 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN.





VOL AU VENT BIO • 26,50 € / KG

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX

FILET DE PORC BIO FARCI, RÉDUCTION AU VIN ROUGE BIO • 14,95 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 45 MIN.

RÔTI "ORLOFF" PORC BIO, SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX CHAMPIGNONS BIO • 14,00 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 50 MIN.

RÔTI "ORLOFF" VEAU BIO, SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX CHAMPIGNONS BIO • 19,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 50 MIN.

RÔTI "ORLOFF" DINDE BIO, SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX CHAMPIGNONS BIO • 18,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 50 MIN.

CHATEAUBRIAND BIO, SAUCE AUX TROIS POIVRES BIO (FILET) • 28,00 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 40 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

COURONNE D'AGNEAU BIO AU JUS DE ROMARIN BIO • 26,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 20 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

FILET DE VEAU BIO EN CROÛTE D'HERBES BIO, SAUCE AUX MORILLES BIO • 28,00 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

BŒUF BOURGUIGNON BIO • 18,20 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX

**PAVÉ DE TOFU BIO EN PAPILLOTE SUR UNE JULIENNE DE LÉGUMES BIO,
JUS DE LÉGUMES BIO REDUIT ✓ • 18,20 € / PERS.**

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 140°C PENDANT 25 MIN.

MAGRET DE CANARD BIO, RÉDUCTION AU PORTO BIO • 16,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN., PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

**SUPRÊME DE PINTADE BIO LAQUÉ AU MIEL BIO, SAUCE CRÉMEUSE BIO
AUX CHAMPIGNONS BIO • 15,50 € / PERS.**

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN.

ÉMINCÉ DE VOLAILLE BIO AU CURRY ET CORIANDRE BIO • 15,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX

① RETROUVEZ PLUS DE CHOIX EN RÔTIS ET AUTRES PRÉPARATIONS SAISONNIÈRES DANS NOS MAGASINS



NOS ARTISANS BOUCHERS VOUS PROPOSENT AU QUOTIDIEN DES VIANDE BIO EN DÉS OU EN TRANCHES POUR VOS FONDUES, FONDUES CHINOISES, PIERRADES, ETC. FRAÎCHEMENT DÉCOUPÉ, PRÉSENTÉ SUR PLATEAU ET AU PRIX DU MARCHÉ AU KG

- Bœuf bio
- Porc bio
- Volaille bio
- Gibier (Produit de saison - NON-BIO)
- Veau bio
- Ministeaks bio (raclette),
- Mini-saucisses bio
- Mini-boulettes bio
- mini-hambourgers bio
- et bien plus encore!

La garantie

POUR UNE VIANDE
DE LA MEILLEURE
QUALITÉ TRAVILLÉE
ARTISANALEMENT
À L'ANCIENNE



Pensez également à commander notre Bouillon bio fait maison pour votre fondue chinoise

FOND BRUN BIO EN BASE POUR VOS PROPRES SAUCES • 7,80 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE BIO • 8,50 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX CHAMPIGNONS BIO • 8,50 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX TROIS POIVRES BIO • 8,50 € / LITRE

SAUCE GIBIER AU CALVADOS (NON-BIO) • 6,50 € / LITRE

RÉDUCTION AU VIN ROUGE BIO • 7,80 € / LITRE

SAUCE BÉARNAISE BIO • 8,50 € / LITRE

JUS DE LÉGUMES BIO RÉDUIT ✓ • 7,80 € / LITRE

① SAUCE SUR BASE D'UN JUS DE VEAU ET D'UN FOND, EMBALLÉ PAR 1 LITRE SOUS VIDE (1 LITRE CONVIENT POUR 5 PERSONNES)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE : DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX





Accompagnements

OUI, MÊME PAS BESOIN
D'ÉPLUCHER LES CAROTTES

GRATIN DAUPHINOIS BIO (300G) ✓ • 6,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 30-40 MIN.

POMMES DE TERRE BIO AUX LARDONS BIO (300G) • 5,80 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

POMMES DE TERRE TOURNÉES BIO (300G) ✓ • 5,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

POMMES DE TERRE FARCIES BIO- 3 PIÈCES (300G) • 6,00 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 35 MIN.

SPÄTZLE BIO (300G) ✓ • 5,50€ / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 35 MIN.

POMMES DUCHESSE BIO (300G) ✓ • 5,50€ / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 35 MIN.




ASSORTIMENT DE LÉGUMES BIO

4 SORTES  • 8,00 € / PERS.

Mini tomates bio farcies aux petits légumes bio, Fagots de haricots bio au lard bio, Carottes bio glacées, Endives bio braisées

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

CHOU-FLEUR GRATINÉ BIO

(2 ROSACES / PERS.)  • 5,00 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

TOMATES GRATINÉES BIO

(2 1/2 PAR PERS.)  • 5,00 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

FAGOT D'HARICOTS BIO

(3 PIÈCES PAR PERS.) • 6,00 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

ASPERGES BLANCHES BIO, SAUCE HOLLANDAISE BIO

(PRODUIT DE SAISON)  • 10,50 € / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

CHOU-ROUGE BIO (PRODUIT DE SAISON) • 4,50€ / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX

POIRES BIO POCHÉES AU VIN ROUGE BIO (2PIÈCES)

(PRODUIT DE SAISON)  • 6,00€ / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
DANS UNE CASSEROLE À FEUX DOUX

POMMES BIO AUX AIRELLES BIO (2PIÈCES)

(PRODUIT DE SAISON)  • 6,00€ / PERS.

- ① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 140°C PENDANT 20 MIN.





Buffets

NOTRE SOLUTION
SÉRÉNITÉ

BUFFET "TERRE ET MER" BIO • 36,50 € / PERS.

Pompadour de jambon cuit bio au miel bio
 Jambon cru bio fumé Niessen
 Poularde bio rôtie
 Pilon de poulet bio cuit au four
 Roast-beef bio rosé, petits oignons bio et cornichons bio
 Noix de porc bio cuit au four
 Saumon fumé bio Norvégien
 Truite fumée bio au feu de bois
 Tomate bio farcie aux crevettes bio roses
 Œuf bio farci Mimosa
 Crudités de carottes bio ✓ / Céleri bio à la citronnelle bio ✓
 Salade de pomme de terre bio à la vinaigrette
 Salade de nouilles bio aux poivrons bio ✓
 Salade de jardin bio ✓
 Sauce cocktail bio et dip aux herbes bio



BUFFET "LËTZEBUERG" BIO • 42,50 € / PERS.

Jambon cuit bio paysan et Jambon cru bio maison Niessen
 Le pâté au Riesling bio grand premier cru
 Chicken Wings bio marinés au miel bio luxembourgeois
 Feiertagszalat bio (Salade de boeuf bio)
 Rôti de veau bio cuit rosé
 Mini-médallions de saumon bio façon "Bellevue"
 La truite bio fumée en tranches – dip au raifort bio
 Mini-tomates bio farcies aux crevettes bio roses,
 sauce cocktail bio
 Terrine de légumes bio ✓
 Salade de chou blanc bio aux lardons bio
 Crudités de céleri bio ✓ / Crudités de carottes bio ✓
 Haricots verts bio en salade et lardons bio
 Salade de pommes de terre bio à la vinaigrette
 Salade de riz bio et julienne de légumes bio ✓
 Salade de jardin bio & vinaigrette ✓
 Sauce cocktail bio – sauce tartare bio – sauce à l'ail bio –
 moutarde bio du pays



BUFFET "LES PLAISIRS DU MONDE" BIO • 46,50 € / PERS.

Jambon cuit paysan bio et Jambon cru bio maison Niessen

Dés de poulet bio mariné au soja bio et au sésame bio

Vitello Tonnato bio

Lamelles de bœuf bio en salade à l'huile de truffe bio

Scampi bio mariné aux herbes fraîches bio

sur un coulis de mangue bio

Panna cotta bio au citron vert bio, cube de saumon fumé bio

Bonbon de Tofu bio asiatique, ragoût de légumes bio ✓

Cocktail de crevettes roses bio

Tomates bio à la mozzarella bio & pesto vert bio ✓

Guacamole bio et olives noires bio ✓

Taboulé bio aux trois poivrons bio et fromage feta bio en cubes ✓

Salade de pommes de terre bio aux lardons bio

et à la ciboulette bio

Salade de Quinoa bio ✓

Fenouil bio à l'orange sanguine bio et copeau de parmesan bio ✓

Mesclun de salades bio, croûtons bio et vinaigrette bio ✓

Sauce cocktail bio-sauce aux herbes bio-aioli bio-dip au curry/
mangue bio



Buffets Bio



BUFFET "GRAND GOURMET" BIO • 52,00 € / PERS.

Poitrine de porcelet (NON-BIO) parfumé au romarin, braisé au feu

Jambon cuit bio Paysan et Jambon cru bio maison Niessen

Magret de canard bio fumé tranché, confiture de fruits rouges bio

Fricassé de poulet bio aux herbes de la région bio

Pavé de saumon bio grillé et mariné aux agrumes bio et thym bio

Roses de saumon fumé bio, oignons rouges bio et dip au raifort bio

Trilogie de mousse de poissons bio

Filet de rouget (NON-BIO) sur une tapenade d'olives bio

Carpaccio de bœuf bio aux copeaux de parmesan bio

Salade roquette bio-parmesan bio-vinaigrette à l'huile de noix bio ✓

Trilogie de tomates bio en salade, mozzarella bio en bulles ✓

Salade de lentilles rouges bio et légumes bio grillées en julienne ✓

Cubes d'avocats bio en salade, oignons rouges bio, olives noires bio et

tomates cherry bio ✓

Salade de nouilles bio façon "méditerrané" ✓

Sauce cocktail bio-dip au fromage frais bio

Mayonnaise à la truffe bio



N

BUFFET "VÉGÉTARIEN" BIO ✓ • 34,50 € / PERS.

Variété de légumes bio crus de saison en brochette

Mini-wraps végétarien bio façon "asiatique"

Focaccia bio farcie au fromage frais bio,

Tapenade d'olives bio et légumes grillées bio

Quinoa bio en salade et légumes méditerranés bio

Fenouil bio à l'orange sanguine bio et

copeau de parmesan bio

Trilogie de tomates bio en salade, mozzarella bio en bulles

Cubes de patates douces bio en salade

(ricotta bio, épinards bio, noisettes bio)

Cubes d'avocats bio en salade, oignons rouges bio,

olives noires bio et tomates cherry bio

Salade de mâche bio, cubes de potiron bio

et vinaigrette à l'huile de noix bio

Sauce cocktail bio – sauce curry/mangue bio –

pesto vert & rouge bio



WOK VÉGÉTARIEN BIO 🌱 • 16,50 €

Émincé de tofu bio et légumes bio du Wok – sauce curry bio, Gnocchi bio au beurre bio, variations de légumes chauds bio

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

ÉMINCE: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

RISOTTO: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 20 MIN.

TRIS DE PÂTES BIO "TRADITION" • 17,50 €

Lasagne Bolognaise bio, Tortellini bio aux quatre fromages bio, Penne Carbonara bio, Fromage râpé bio et Parmesan bio

Sur demande nous pouvons adapter les variétés des pâtes et sauces

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN. OU POUR GRATINER AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN.

TRIS DE PÂTES BIO "COURMET" • 23,50 €

Penne bio aux scampis bio et crevettes bio roses, Tagliatelles bio aux dés de poulet bio et brocoli bio, sauce crémeuse bio, Nouilles chinoises bio aux légumes bio venant du Wok, sauce au soja bio et herbes d'Asie bio, Fromage râpé bio et Parmesan bio

Sur demande nous pouvons adapter les variétés des pâtes et sauces

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN. OU POUR GRATINER AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN.

BRONZE BIO • 18,00 €

Émincé de dinde bio parfumée au curry, Riz pilaf bio aux petits légumes bio, Légumes bio chauds de saison (3 variétés)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

PAELLA BIO • 18,00 €

Paella "classique": Dés de poulet bio, pilons de poulet bio, scampis bio, calamars (NON-BIO) et dés de saumon bio

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

PAELLA VÉGÉTARIENNE BIO 🌱 • 18,00 €

Dés de tofu bio, petits pois bio, maïs bio, asperges vertes bio, brocoli bio, champignons de Paris bio

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

PORCELET (NON-BIO) • 16,65 €

Porcelet farci grillé et découpé en tranches, Gratin de pommes de terre, Légumes chauds de saison (3 variétés)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

PORCELET: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN.

GRATIN: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30-40 MIN.

LÉGUMES: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

ORLOFF DE PORC BIO • 21,50 €

Prince Orloff de porc bio, sauce crémeuse bio aux champignons bio, Gratin de pomme de terre bio, Légumes chauds de saison bio (3 variétés)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

PRINCE ORLOFF: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 50 MIN.

GRATIN: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30-40 MIN.

LÉGUMES: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

ORLOFF DE VEAU BIO • 27,50 €

Prince Orloff de veau bio, sauce crémeuse bio aux champignons bio, Gratin de pomme de terre bio, Légumes chauds de saison bio (3 variétés)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

PRINCE ORLOFF: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 50 MIN.

GRATIN: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30-40 MIN.

LÉGUMES: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.

MER DU NORD BIO • 28,00 €

Pavé de cabillaud bio en croûte d'herbes bio et crevettes roses bio, Sauce au vin blanc bio – légumes chauds de saison bio (3 variétés),

Tagliatelle bio et légumes chauds bio

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 20 MIN.

CHOUCROUTE BIO (PRODUIT DE SAISON) • 19,50 € / PERS.

Choucroute garnie bio, Mettwurst bio, Wirschtchen bio, Speck bio, Gesolpertes bio et quenelles de foie bio, Purée de pommes de terre bio OU

Pommes de terre bio au lardons bio "Speckgromper"

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

WIRSCHTCHEN: FAIRE BOUILLIR DE L'EAU, ÉTEINDRE À ÉBULLITION. AJOUTER LES SAUCISSES PENDANT 5 MIN. - NE PLUS PORTER À ÉBULLITION

CHOUCROUTE ET AUTRES ACCOMPAGNEMENTS: COUVERT AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

TRADITION BIO (PRODUIT DE SAISON) • 23,50 € / PERS.

"Judd mat Gardebounen" bio, Pommes de terre bio au lard "Speckgromper", Haricots bio au lard bio– Carottes bio glacées

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

VIANDE ET POMMES DE TERRE: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

LÉGUMES: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 20 MIN.



BUFFET FOURCHETTE BIO A 49,50 € / PERSONNE

LE FROID

Pompadour de jambon cuit bio et
jambon fumé bio maison Niessen

Feierstengszalot bio

Rôti de dinde bio

Saumon fumé bio - Truite fumée bio

Cocktail de crevettes bio en verrine

Crudités de carottes bio et de céleri bio ✓

Salade de jardin bio ✓

Salade de pommes de terre bio à la vinaigrette bio

Sauce cocktail bio, crème au raifort bio et sauce remoulade bio

LE CHAUD

Prince Orloff de veau bio

Sauce crémeuse bio aux champignons bio

Gratin de pommes de terre bio

Variété de légumes de saison bio (3 sortes)

DESSERT EN VERRINE

Mousse au chocolat bio

Assortiment de mignardises bio

Panna cotta aux fruits rouges bio

Crème aux agrumes bio

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

ORLOFF: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 50 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

BUFFET "ENTREMETS" BIO • 52,80 € / PERS.

LE FROID

Jambon cru bio fumée maison Niessen et
tranches de melon bio
Carpaccio de bœuf bio - Huile de noix bio et
copeaux de parmesan bio
Cocktail de poulet bio à l'œuf bio et
chiffonnade de salade verte bio
Scampis rôtis bio et marinés aux herbes de Provence bio
Saumon fumé bio au feu de bois
Mousse de chou-fleur bio sur un chutney de tomates bio ✓
Crudités de carottes bio à la citronnelle bio ✓
Salade de jardin bio façon "méditerrané" ✓
Tomates bio à la mozzarella bio ✓
Dip aux herbes bio-sauce curry bio-sauce cocktail bio

LE CHAUD

Médailillon de pintade bio farci aux petits légumes bio,
sauce crémeuse bio aux herbes bio
Pavé de saumon bio en croûte d'herbes bio,
sauce au vin blanc bio
Mini-pommes de terre bio farcie à la purée d'herbes bio
Risotto bio au vin blanc bio et copeaux de parmesan bio
Variété de légumes de saison bio (3 sortes)

DESSERT EN VERRINE

Assortiment de mignardises bio et macarons (NON-BIO)
Salade de fruits frais bio
Tiramisu aux fruits rouges bio
Mousse au chocolat bio

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

PINTADE: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN.

SAUMON: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 20 MIN.

RISOTTO: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 25 MIN.

BUFFET CUILLÈRE BIO • 72,50 € / PERS.

LE FROID

Fines tranches de jambon bio fumé maison Niessen
 Rôti de veau bio aux herbes bio
 Salade de bœuf bio à l'huile de truffe bio
 Rose de saumon fumé bio et truite fumée bio
 Mousse de poisson bio aux trois couleurs
 Cocktail de crevettes roses bio
 Couscous bio en salade et fromage feta bio ✓
 Salade Waldorf bio ✓
 Crudités de carottes bio et chou blanc bio ✓
 Salade de jardin bio & vinaigrette bio ✓
 Sauce cocktail bio- dip aux herbes bio - sauce à la mangue/curry bio

LE CHAUD

Médaillon de veau bio en croûte d'herbes bio, sauce aux trois poivres bio
 Filet de sandre bio rôti sur une julienne de légumes bio, sauce au vin blanc bio
 Gratin de pommes de terre bio aux copeaux de parmesan bio
 Tagliatelle bio
 Variété de légumes de saison bio (3 sortes)

DESSERT EN VERRINES

Crème de mascarpone bio aux fraises bio et framboises bio
 Duo de mousse au chocolat bio
 Salade de fruits frais bio
 Assortiment de petits-fours bio et macarons (NON-BIO)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

VEAU ET SANDRE: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

GRATIN: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30-40 MIN.

ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 25 MIN.





BUFFET VÉGÉTARIEN BIO 🌱 • 48,70 € / PERS.

LE FROID

Variété de légumes crus bio de saison en brochette

Mini-wraps végétarien bio façon "asiatique"

Quinoa bio en salade et légumes méditerranés bio

Trilogie de tomates bio en salade, mozzarella bio en bulles

Cubes de patates douces bio en salade (ricotta bio, épinards bio, noisettes bio)

Cubes d'avocats bio en salade, oignons rouges bio, olives noires bio et tomates cherry bio

Salade de mâche bio, cubes de potiron bio et vinaigrette bio à l'huile de noix bio

Sauce cocktail bio – sauce curry/mangue bio – pesto vert & rouge bio

LE CHAUD

Émincé de tofu bio et légumes bio du Wok – sauce curry bio

Risotto bio au vin blanc bio et copeaux de parmesan bio

Ratatouille bio

DESSERT EN VERRINES

Duo de mousse au chocolat bio

Salade de fruits frais bio

Panna cotta au coulis de mangue bio

Assortiment de petits-fours bio et macarons (NON-BIO)

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

ÉMINCÉ: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 30 MIN.

RISOTTO: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 20 MIN.



Suavé

POUR FINIR
EN DOUCEUR

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
(NON-BIO) • 10,80 € / 6 PIÈCES

ASSORTIMENT DE MACARONS
(NON-BIO) • 9,60 € / 6 PIÈCES

TIRAMISU BIO • 4,50 € / RAVIER

MOELLEUX AU CHOCOLAT BIO,
CRÈME ANGLAISE BIO • 8,50 € / PERS.

4 DESSERTS BIO EN VERRINES • 10,80 € / PERS.
Mousse au chocolat bio, Panna cotta bio aux fruits rouges
bio, crème aux agrumes bio, Tiramisu bio



DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT (NON-BIO) • 7,50€ / PERS.

FORÊT NOIRE REVISITÉE EN
PORTION INDIVIDUELLE (NON-BIO) • 7,50 € / PERS.

CHEESE CAKE AUX MYRTILLES
EN VERRINE (NON-BIO) • 7,50€ / PERS.

CARPACCIO DE FRUITS FRAIS DE SAISON
(NON-BIO) • 5,50€ / PERS.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS BIO • 17,80 € / PERS.
6 sortes de fromages bio finement affinés, confitures bio,
pain pressé aux raisins bio et noisettes bio





BIEN PLUS QUE DES
COQUILLETES AU BEURRE

PAIN SURPRISE MICKEY BIO

Jambon cuit bio, Salami bio, Fromage bio, Rôti de dinde bio, Brochettes de salami bio, fromage bio et raisin bio

50 tranches • 58,00 € / pièce

PAIN SURPRISE WILLY WONKA BIO

Crêpes bio à la pâte à tartiner Choco-noisettes bio, Crêpes bio à la confiture bio, Crêpes bio au sucre bio, Chamallow en brochette, Brochette de bonbons

30 tranches • 52,00 € / pièce



MENU ENFANTS "MICKEY" BIO • 16,80 €

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

Plat: Mini-hamburger bio garni, pommes de terre bio rissolées, compote de pommes bio

Dessert: Mousse au chocolat bio

en plus: Une petite surprise pour les enfants

MENU "ROBIN HOOD" BIO • 18,90 €

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :
CRÈME DE TOMATES: DANS UNE CASSEROLE À FEU DOUX
ESCALOPE ET POMMES DE TERRE: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 20 MIN.
ACCOMPAGNEMENTS: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 25 MIN.

Entrée: Crème de tomates bio, nouilles bio et mini-boulette de viande bio

Plat: Mini-escalope de porc panée bio, pommes de terre bio rissolées, pois bio et carottes bio

Dessert: Mousse au chocolat bio

en plus: Une petite surprise pour les enfants



Votre événement

PROFESSIONNEL OU PRIVÉ
A VOTRE IMAGE



▲
Event Catering

Showcooking ►

Business Catering
▼



DU SUR-MESURE GARANTI

Véritable créateur d'événements gastronomiques, Traiteur Niessen fait de votre événement une expérience qui restera ancrée dans la mémoire de vos invités.

Que cela soit pour un événement privé (mariage, baptême, anniversaire, communion et autre) ou un événement d'entreprise (soirée cocktail, dîner de Gala, anniversaire

d'entreprise, fête de fin d'année, inauguration, fête du personnel, ou autre), nos responsables événementiels assurent la prise en main de A à Z, ainsi qu'un service professionnel.

Consultez-nous pour un devis personnalisé et composez VOTRE menu parmi nos propositions de fingerfood, showcooking, buffet, service à table ou Moving Kitchen et pourquoi pas, de cuisine moléculaire.





BIO-LOGIQUE?

Niessen s'inscrit également dans une démarche plus "verte". Vous préférez des aliments biologiques ainsi que de la viande produite dans le respect du bien-être animal, tout en étant informé de sa provenance ! Faites-le nous savoir !

Notre processus de contrôle certifié, notre expérience dans ce domaine et notre savoir-faire nous permettent de vous proposer un événement le plus écoresponsable possible. Découvrez également notre établissement entièrement BIO à Luxembourg-Belair.

▲
Mariage

Location de matériel ►

Tentes sur mesure
▼



CONSULTEZ UN DE NOS DEUX ATELIERS DU SERVICE TRAITEUR:

NIESSEN BERTRANGE
1, rue des Champs • L-8053 Bertrange

NIESSEN TROISVIERGES
103, Grand-Rue • L-9903 Troisvierges

Tel.: +352 99 81 03
WWW.NIESSEN.LU • INFO@NIESSEN.LU





Commandez
par email info@niessen.lu
par téléphone +352 99 81 03

Votre commande peut être récupérée dans un de nos 3 magasins
ou peut être livrée directement chez vous

Des frais de livraison en fonction du jour et de l'heure de livraison peuvent être appliquées et vous seront communiqués en amont.

Tout matériel loué ou prêté par la société "Boucherie Traiteur Niessen Sàrl" devra être restitué au plus tard

3 jours calendriers après l'événement. Nous nous réservons le droit de facturer tout matériel

manquant, brûlé ou cassé lors de l'événement. Un inventaire du matériel mis à disposition sera dressé avant l'événement.

Le client pourra consulter cette liste à tout moment lors de l'événement.

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