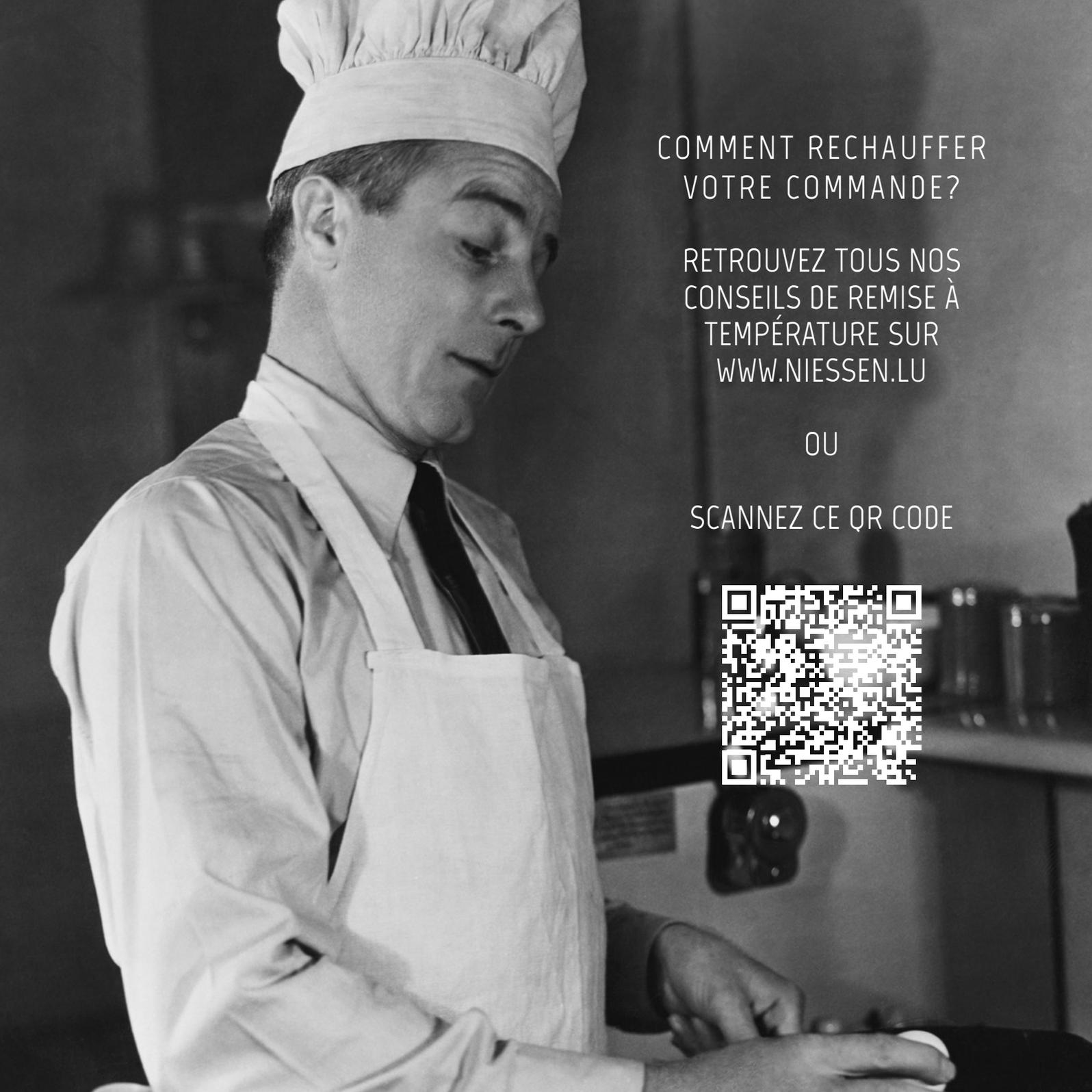


N

La table EN FÊTE

NOËL & SAINT-SYLVESTRE 2023



COMMENT RECHAUFFER
VOTRE COMMANDE?

RETROUVEZ TOUS NOS
CONSEILS DE REMISE À
TEMPÉRATURE SUR
WWW.NIESSEN.LU

OU

SCANNEZ CE QR CODE





Appétifs

PETITS PLAISIRS
GUSTATIFS À PARTAGER

📌 Afin de vous proposer les meilleurs produits nous nous permettons de composer le fingerfood selon les arrivages du marché

HORS D'ŒUVRE BIO CHAUDS • 2,30 € / PIÈCE

Croissant saumon bio et fromage bio aux herbes, Croque Monsieur bio, Bouchée à la reine bio, Bouchée crevettes bio, etc...

FINGERFOOD BIO CHAUD EN CERCLE EN BOIS • 5,95 € / PIÈCE

- Mini-burger pur bœuf bio, cheddar bio, bacon bio, légumes grillées bio et mayonnaise à la truffe
- Mini-médallion de bœuf bio, duxelle de champignons Shitake bio et polenta bio croustillante
- Civet de gibier (non-bio), mini-poire bio au vin rouge, spätzle bio au fromage bio
- Steak de saumon bio, risotto crémeux bio et sauce aux fines herbes bio
- Scampis bio au Panko bio rôtis, Julienne de légumes bio
- Raviole de homard, sauce homardine (non-bio)
- Hamburger bio végétarien au halloumi bio et poire rôtie bio ✓
- Curry de chou-fleur bio et pois chiches bio ✓



FINGERFOOD FROID • 27,00 € / 9 PIÈCES

(BOX DE 9 PIÈCES) (NON-BIO)

- Box "Surf & Turf" : 3 viandes, 3 poissons, 3 végétariens ✓
- Box "Balade végétale" : Œuf brouillé à la truffe, Boulgour épicé, crème salée aux noisettes grillées, Houmous à l'orange et curry
- Box "Saveurs marines" : Langoustines marinées au goût tzatziki, Crevettes à la guacamole, Mousse de saumon fumé
- Box "Délices carnivores" : Mousse au chèvre et chorizo maison, Poulet Luxembourgeois parfumé au miel, Lamelle de bœuf et parmesan



PLATEAU À GRIGNOTER CHARCUTERIE, FROMAGE ET LÉGUMES CRUS (NON-BIO) • 24,50 € / PLATEAU

(pour 2 pers.) Variété de fromage en cubes, jambon cru, salami, mini saucisson fumé, Pâté au Riesling, mini-chicken wings, assortiment de légumes crus, 2 sauces froides (dip aux herbes, sauce cocktail)

PLATEAU À GRIGNOTER TAPAS

DU SUD (NON-BIO) • 28,50 € / PLATEAU

(pour 2 pers.) Jambon fumé, Chorizo, mini-saucisses fumées, bulles de mozzarella et tomates cerise, scampis cuits et marinés, olives, tomates séchées, légumes marinés, cubes de fromage, dip aux herbes, sauce cocktail

Appétifs froids & Plateaux à déguster du bout des doigts



Entrées

ET SI ON COMMENCERAIT
DÉLICIEUSEMENT?

ASSIETTE DE GIBIER • 15,95 € / PERS.

[NON-BIO]

Jambon de marcassin, terrine de gibier, pâté de gibier et confit de figues

VITELLO TONNATO BIO • 17,60 € / PERS.

ASSIETTE DU PÊCHEUR BIO • 22,70 € / PERS.

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



DEMI HOMARD A LA PARISIENNE • 38,50 €

[NON-BIO]

1/2 Homard, salade et garnitures, sauce cocktail

ASSIETTE TERRE ET MER BIO • 22,50 € / PERS.

Jambon bio fumé en tranches, pâté au Riesling bio en tranches, pavé de poulet bio, saumon bio fumé en tranches, filet de truite bio fumée au feu de bois, scampis bio marinés, terrine de poisson bio, salade de pommes de terre bio, salade de carottes bio, salade de céleri bio, garnitures bio

DUO DE SAUMON BIO • 26,50 € / PERS.

Saumon fumé bio, tartare de saumon bio fumé, bouquet de salade bio, sauces froides bio



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

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

RAVIOLE FARCIES AVEC UNE MOUSSE DE FOIE GRAS ET ESCALOPE SAUTÉ AU BEURRE ACCOMPAGNE DES PLEUROTÉS ET UN JUS LIÉ (NON-BIO) • 24,00 € / PERS.

RAVIOLE AUX LÉGUMES, SAUCE AUX CRESSONS ET SA GARNITURE (NON-BIO) • 16,30 € / PERS. ✓

SCAMPIS BIO A LA CREME BIO, RIZ BIO ET TOMATES BIO CONFITES
ENTRÉE • 19,50 € / PERS.
PLAT • 26,50 € / PERS.

PAVÉ DE DORADE (NON-BIO), SAUCE CRÉMEUSE BIO AUX ECRESSISSÉS BIO, LÉGUMES BIO ET PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO
ENTRÉE • 18,50 € / PERS.
PLAT • 27,25 € / PERS.

GRATIN DE HOMARD EN CERCLE EN BOIS, SAUCE AU CHAMPAGNE [CONVENTIONNEL]
ENTRÉE • 20,50 € / PERS.
PLAT • 28,50 € / PERS.

COQUILLES ST-JACQUES EN CERCLE EN BOIS SUR UN LIT DE POIREAUX BLANCS, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES (CONVENTIONNEL) • 24,00 € / PERS.



SOUPES ET CONSOMMÉS

Prix par litre

CONSOMMÉ DE BŒUF BIO

AUX PETITS LÉGUMES BIO • 14,00 €

VELOUTÉ DE POTIRON BIO • 14,80 € ✓

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS • 14,80 € ✓

BISQUE DE HOMARD (NON-BIO) • 18,00 €

CRÈME DE VOLAILLE BIO • 15,00 €



Soupes et consommés et foie gras



Menus

AVEC LES SPÉCIALITÉS DE SAISON
QUI ONT FAIT NOTRE RÉPUTATION



LE GRAND MENU • 83,60 €

Potage: Crème de potiron bio

Entrée: Scampi bio à la crème bio, riz bio et tomates bio confites

Plat: Filet de bœuf bio, sauce crémeuse bio aux trois poivres bio,
gratin de pommes de terre bio, assortiment de légumes bio

Fromage: Assortiment de fromage (non-bio)

Dessert: Boule de Noël en chocolat (non-bio)

MENU BEETHOVEN • 39,50 €

Entrée: Consommé de bœuf bio aux légumes bio

Plat: Prince "Orloff" de veau bio, sauce crémeuse aux champignons bio,
gratin de pommes de terre bio, assortiment de légumes bio

Dessert: Boule de Noël en chocolat (non-bio)

MENU CHEVREUIL (CONVENTIONNEL) • 35,00 €

Entrée: Velouté aux champignons des bois

Plat: Civet de chevreuil façon chasseur, Spätzle, poire
pochée au vin rouge, chou rouge et endives braisées

Dessert: Boule de Noël en chocolat (non-bio)

MENU BACH • 46,00 €

Entrée: Bisque de homard

Plat: Suprême de pintade bio farcie, sauce aux champignons bio,
pommes de terre bio farcies, assortiment de légumes bio

Dessert: Boule de Noël en chocolat (non-bio)

MENU MOZART • 56,40 €

Entrée: Filet de dorade (non-bio) en cercle en bois,
sauce crémeuse au Riesling, légumes bio et riz bio

Plat: Filet de bœuf bio, sauce crémeuse aux trois poivres bio,
gratin de pommes de terre bio, assortiment de légumes bio

Dessert: Boule de Noël en chocolat (non-bio)

MENU AMADEUS • 65,00 €

Entrée: Scampi bio à la crème bio, riz bio et tomates bio confites

Plat: Filet de veau bio, réduction au vin rouge, gratin de pommes de
terre bio, assortiment de légumes bio

Dessert: Boule de Noël en chocolat (non-bio)

JAMBON BIO CUIT EN CROÛTE,
SAUCE CRÉMEUSE
AUX CHAMPIGNONS BIO • 16,50 € / PERS.

JAMBON DE PORCELET BIO EN CROÛTE,
RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 19,80 € / PERS.

ROAST-BEEF BIO EN CROÛTE,
RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 26,30 € / PERS.

FILET WELLINGTON BŒUF BIO,
RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 30,00 € / PERS.

FILET DE VEAU BIO EN PÂTE FEUILLETÉE,
SAUCE CRÉMEUSE
AUX CHAMPIGNONS • 34,80 € / PERS.



FOND BRUN CONV. EN BASE POUR
VOS PROPRES SAUCES • 10,00 € / L

RÉDUCTION AU VIN ROUGE CONV. • 10,00 € / L

SAUCE AU CRESSON CONV. • 12,00 € / L ✓

SAUCE CRÉMEUSE CONV. • 12,00 € / L

SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS
CONV. • 12,50 € / L

SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS
POIVRES CONV. • 12,50 € / L

① SAUCE SUR BASE D'UN JUS DE VEAU ET D'UN
FOND, EMBALLÉ PAR 1 LITRE

CIVET DE CHEVREUIL EN SAUCE (NON-BIO) • 28,10 € / PERS.

RÔTI "ORLOFF" PORC BIO, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS BIO • 16,00 € / PERS.

RÔTI "ORLOFF" DINDE BIO, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS BIO • 20,50 € / PERS.

RÔTI "ORLOFF" VEAU BIO, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS BIO • 21,00 € / PERS.

SUPRÊME DE PINTADE BIO FARCI AUX CHAMPIGNONS BIO,
SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS BIO • 16,50 € / PERS.

VOL AU VENT BIO • 14,80 € / PERS.

MAGRET DE CANARD BIO, RÉDUCTION AU VIN ROUGE BIO • PRIX DU MARCHÉ

RAVIOLES AUX LÉGUMES D'HIVER (CONVENTIONNEL) • 18,00 € / PERS. ✓

CHATEAUBRIAND (FILET DE BŒUF) BIO,
SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES BIO (FILET) • 29,70 € / PERS.

FILET DE VEAU BIO, SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES BIO • 32,70 € / PERS.

COURONNE D'AGNEAU BIO, RÉDUCTION AU VIN ROUGE BIO • 32,90 € / PERS.

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

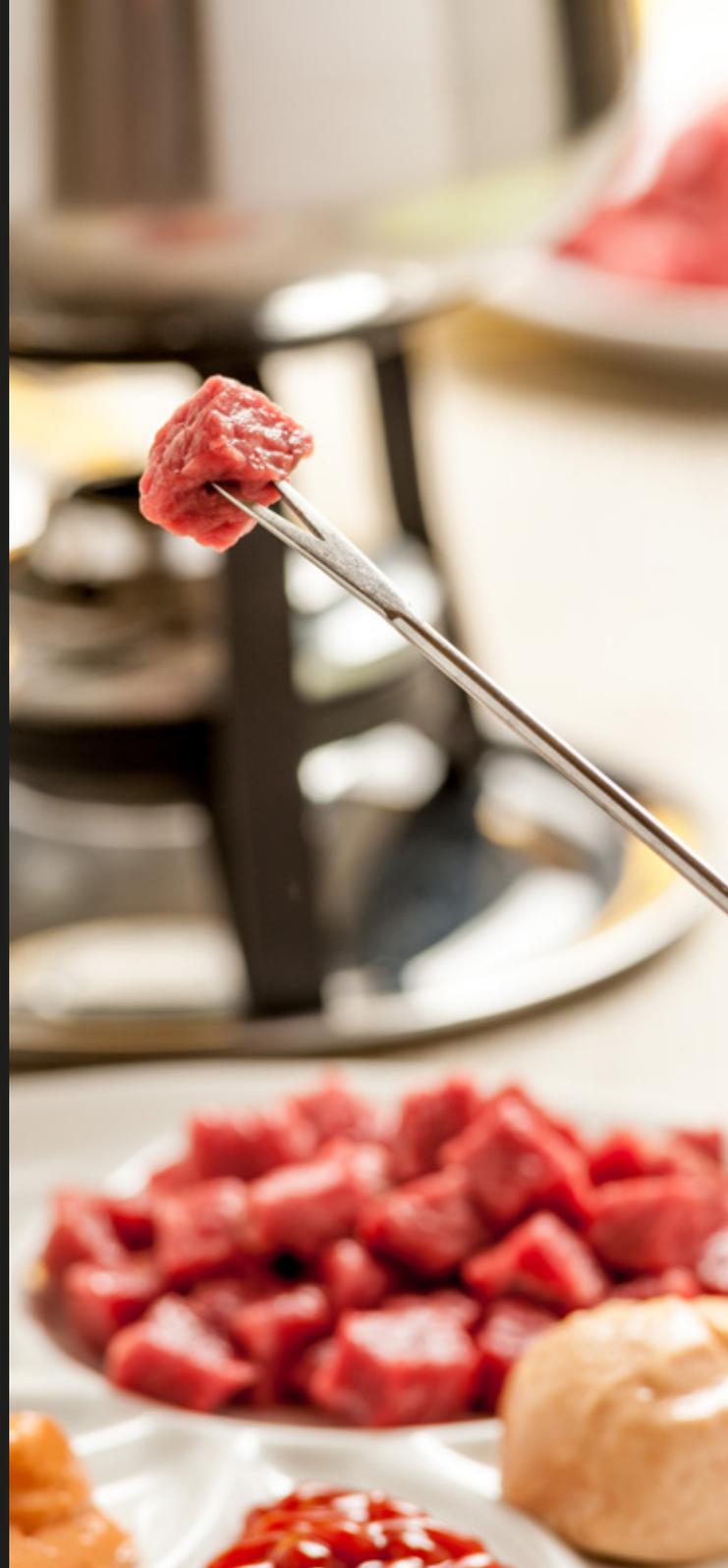
NOS ARTISANS BOUCHERS VOUS PROPOSENT
AU QUOTIDIEN DES VIANDE EN DES OU EN
TRANCHES POUR VOS FONDUES, FONDUES
CHINOISES, PIERRADES, ETC. FRAICHEMENT
DECOUPE, PRESENTE SUR PLATEAU ET AU PRIX
DU MARCHÉ AU KG

- Bœuf bio
- Porc bio
- Volaille bio
- Gibier
- Veau bio
- Ministeaks (raclette) bio
- Mini-saucisses bio
- Mini-boulettes bio
- Mini-hamburgers bio
- et bien plus encore!

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

La garantie

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





Accompagnements

OUI, MÊME PAS BESOIN
D'ÉPLUCHER LES CAROTTES

FÉCULENTS À CHAUFFER

SPATZLE BIO (300G) • 5,80€ / PERS. ✓

POMMES DUCHESSE BIO (300G) • 5,80€ / PERS. ✓

GRATIN DAUPHINOIS BIO (300G) • 6,90 € / PERS. ✓

POMMES DE TERRE FARCIES BIO
3 PIÈCES (300G) • 6,90 € / PERS.

LÉGUMES À CHAUFFER

ASSORTIMENT DE LÉGUMES BIO -
4 SORTES • 8,50 € /PERS. ✓

Courgettes farcies à la ratatouille, Fagots de haricots
au lard, Carottes glacées, Endives braisées

POIRES BIO POCHÉES AU VIN ROUGE BIO
(2PIÈCES) • 6,50€ / PERS. ✓

FAGOTS D'HARICOTS BIO AU LARD
(3PIÈCES) • 5,50 € /PERS.





Buffets

NOTRE SOLUTION
SÉRÉNITÉ

BUFFET "LÉTZEBUERG" BIO • 46,50 € / PERS.

[MINIMUM 4 PERS]

Jambon cru maison Niessen bio
Le pâté au Riesling bio grand premier cru
Chicken Wings bio marinés au miel bio Luxembourgeois
Feierstengszalat bio (Salade de bœuf bio)
Rôti de veau bio cuit rosé
Charcuterie de Noël bio
Médailles de saumon bio façon "Bellevue"
La truite bio fumée en tranches
Terrine de poisson bio
Salade de jardin bio & vinaigrette bio ✓
Crudités de carottes bio ✓
Taboulé bio ✓
Salade de pommes de terre bio ✓
Sauce cocktail bio - Sauce tartare bio



BUFFET "GRAND GOURMET" BIO • 54,80 € / PERS.

[MINIMUM 4 PERS]

Terrine de gibier (non-bio)
Jambon cru maison Niessen bio
Magret de canard bio fumé tranché
Roses de saumon fumé bio
Pain de viande de veau bio
Scampi bio mariné
Truite bio fumée
Terrine de poissons bio
Salade de jardin bio & vinaigrette bio ✓
Crudités de carottes bio ✓
Taboulé bio ✓
Salade de pommes de terre bio ✓
Sauce cocktail bio - Sauce tartare bio



BUFFET PLAISIRS D'HIVER BIO • 76,50 € / PERS.

[MINIMUM 4 PERS]

LE FROID

Jambon bio cru maison Niessen
Magret de canard bio fumé tranché
Terrine de gibier (CONVENTIONNEL)
Saumon fumé bio
Terrine de poissons bio
Salade du jardin bio & vinaigrette bio
Crudités de carottes bio ✓
Taboulé bio ✓
Salade de pommes de terre bio
Sauce cocktail bio - Sauce tartare bio

LE CHAUD

Pavé de dorade (CONVENTIONNEL), sauce aux écrevisses bio
Filet mignon de veau bio, sauce crémeuse aux 3 poivres bio
Mini-pommes de terre farcies bio à la purée d'herbes bio
Variété de légumes bio chauds de saison (4 sortes)

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Mousse au chocolat bio
Crème aux agrumes (non-bio)
Tiramisu bio
Variété de macarons (non-bio)





Sucre

POUR FINIR
EN DOUCEUR

BÛCHE DE NOËL (NON-BIO) / CALENDRIER DE NOUVEL AN (NON-BIO) AU GOÛT MOKA OU VANILLE • 5,90 € / PERS.

TAILLE DISPONIBLE 4-6-8-10

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC BIO ET POIRE BIO, CROUSTILLANT PRALINÉ BIO ET GELÉE AU CHOCOLAT BIO • 9,50 € / PERS.

TIRAMISU • 9,50 € / PERS.



ASSORTIMENTS DE

4 DESSERTS BIO • 14,50 € / PERS.

Mousse au chocolat bio
Crème d'agrumes (non-bio)
Tiramisu bio
Macaron (non-bio)

BOULE DE NOËL EN CHOCOLAT

(NON-BIO) • 9,50 € / PERS.

Bavarois de framboise, crémeux de litchi, gâteau roulé à la confiture de framboise accompagné d'un sablé croquant.

PLATEAU DE FROMAGES (NON-BIO)

AFFINÉS • 29,50 € / 2 PERS. (250G / PERS.)

3 sortes de fromages finement affinés



A warm, festive photograph of a Christmas dinner. In the foreground, a man in a grey patterned sweater is carving a roasted turkey on a wooden table. To his right, a young girl wearing a red Santa hat and a patterned sweater is smiling as she lights a candle. The table is set with a bowl of oranges, a plate of carrots, and a white plate. The background is filled with the soft glow of Christmas lights and a decorated tree. A semi-transparent white box with a thin border is centered over the image, containing the text.

BIEN PLUS QUE DES
COQUILLETES AU BEURRE

MENU ENFANTS "MICKEY" (NON-BIO) • 23,00 €

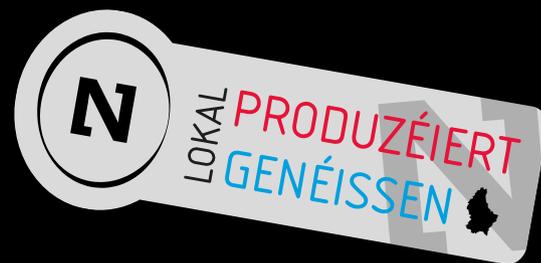
Entrée: Mini pizza au jambon et salami.

Plat: Filet de poulet croquant, Rösti, Compote de pommes

Dessert: Mousse au chocolat

en plus: Une petite surprise pour les enfants





Commandez votre repas de Noël
jusqu'au 16 décembre et le repas de Nouvel an jusqu'au 23 décembre:

à Bertrange par téléphone (+352 31 20 80) ou par email (bertrange@niessen.lu)

à Luxembourg Belair  par téléphone (+352 44 65 45) ou par email (bio@niessen.lu)

à Troisvierges par téléphone (+352 99 81 03) ou par email (info@niessen.lu)

OU 24/7 DANS NOTRE E-SHOP

Tous les produits de cette brochure peuvent uniquement être commandé pour le 24 ou 31 décembre.
Votre commande peut être récupérée dans un de nos 3 magasins ou nous vous livrons gratuitement dans tout le Luxembourg et
les régions frontalières pour toute commande d'un minimum de 65€!

Pour les fêtes nos boucheries vous accueillent les vendredis 22 et 29 décembre de 08h00 à 18h00,
les samedis 23 et 30 décembre de 08h00 à 12h30 ainsi que les dimanches 24 et 31 décembre de 08h00 à 12h00.



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

10 RUE DE LUXEMBOURG | L-8077 BERTRANGE
TEL.: 31 20 80