

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](http://WWW.NIESSEN.LU)

OU

SCANNEZ CE QR CODE





# Appétifs

PETITS PLAISIRS  
GUSTATIFS À PARTAGER

① Afin de vous proposer les meilleurs produits nous nous permettons de composer le fingerfood selon les arrivages du marché

**HORS D'ŒUVRE CHAUDS • 1,50 € / PIÈCE**

Variété de 6 sortes :

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

**FINGERFOOD CHAUD EN CERCLE EN BOIS • 5,00 € / PIÈCE**

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



## FINGERFOOD FROID • 27,00 € / 9 PIÈCES

(4 BOX DE 9 PIÈCES)

- 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 • 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 • 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.**

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

**VITELLO TONNATO • 15,60 € / PERS.**

**ASSIETTE DU PÊCHEUR • 16,25 € / PERS.**

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

**DEMI HOMARD A LA PARISIENNE • 38,50 €**

1/2 Homard, salade et garnitures, sauce cocktail



**ASSIETTE TERRE ET MER • 17,95 € / PERS.**

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

**DUO DE SAUMON • 20,50 € / PERS.**

Saumon fumé, tartare de saumon fumé, bouquet de salade, crème au raifort

**TRILOGIE DE FOIE GRAS • 26,50 € / PERS.**

Foie gras au Sauternes - Foie gras au Porto - Foie gras en croûte - brioche



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

FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS • 11,90 € / PERS. ✓

RAVIOLE FARCIES AVEC UNE MOUSSE DE FOIE GRAS ET ESCALOPE SAUTÉ AU BEURRE ACCOMPAGNE DES PLEUROTES ET UN JUS LIÉ • 24,00 € / PERS.

RAVIOLE AUX LÉGUMES, SAUCE AUX CRESSONS ET SA GARNITURE • 16,30 € / PERS. ✓

SCAMPIS A LA CREME, RIZ ET TOMATES CONFITES  
ENTRÉE • 17,95 € / PERS.  
PLAT • 23,95 € / PERS.

PAVÉ DE DORADE, SAUCE CRÉMEUSE AUX ECRESSISSES, LÉGUMES ET PUREE DE POMMES DE TERRE  
ENTRÉE • 18,50 € / PERS.  
PLAT • 27,25 € / PERS.

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

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



# SOUPES ET CONSOMMÉS

Prix par litre

CONSOMMÉ DE BŒUF AUX PETITS LÉGUMES • 12,50 €

VELOUTÉ DE POTIRON • 14,00 € ✓

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS • 14,00 € ✓

BISQUE DE HOMARD • 18,00 €

CRÈME DE VOLAILLE • 14,00 €



*Soupes et consommés et foie gras*



## FOIE GRAS FAIT MAISON

FOIE GRAS EN FAÏENCE 250G • 60 €





# Menus

AVEC LES SPÉCIALITÉS DE SAISON  
QUI ONT FAIT NOTRE RÉPUTATION



#### LE GRAND MENU • 75,00 €

Potage: Crème de potiron  
Entrée: Scampi à la crème, riz et tomates confites en cercle en bois  
Plat: Filet de bœuf, sauce crèmeuse aux trois poivres,  
gratin de pommes de terre, assortiment de légumes  
Fromage: Assortiment de fromage  
Dessert: Boule de Noël en chocolat

#### MENU BEETHOVEN • 32,50 €

Entrée: Consommé de bœuf aux légumes  
Plat: Prince "Orloff" de veau, sauce crèmeuse aux champignons,  
gratin de pommes de terre, assortiment de légumes  
Dessert: Boule de Noël en chocolat

#### MENU CHEVREUIL • 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

#### MENU BACH • 40,50 €

Entrée: Bisque de homard  
Plat: Suprême de pintade farcie, sauce aux champignons,  
pommes de terre farcies, assortiment de légumes  
Dessert: Boule de Noël en chocolat

#### MENU MOZART • 52,50 €

Entrée: Filet de dorade en cercle en bois,  
sauce crèmeuse au Riesling, légumes et riz  
Plat: Filet de bœuf, sauce crèmeuse aux trois poivres,  
gratin de pommes de terre, assortiment de légumes  
Dessert: Boule de Noël en chocolat

#### MENU AMADEUS • 56,50 €

Entrée: Scampi à la crème, riz et tomates confites  
Plat: Filet de veau, réduction au vin rouge, gratin de pommes de  
terre, assortiment de légumes  
Dessert: Boule de Noël en chocolat

JAMBON CUIT EN CROÛTE,  
SAUCE CRÉMEUSE  
AUX CHAMPIGNONS • 15,20 € / PERS.

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE,  
RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 16,50 € / PERS.

ROAST-BEEF EN CROÛTE,  
RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 22,90 € / PERS.

FILET WELLINGTON BŒUF,  
RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 26,95 € / PERS.

FILET DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE,  
SAUCE CRÉMEUSE  
AUX CHAMPIGNONS • 28,10 € / PERS.



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

RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 10,00 € / L

SAUCE AU CRESSON • 12,00 € / L ✓

SAUCE CRÉMEUSE • 12,00 € / L

SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 12,50 € / L

SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES • 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 • 28,10 € / KG

RÔTI "ORLOFF" PORC, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 14,90 € / PERS.

RÔTI "ORLOFF" DINDE, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 15,50 € / PERS.

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

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AUX CHAMPIGNONS,  
SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 15,50 € / PERS.

VOL AU VENT • 13,90 € / PERS.

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

RAVIOLES AUX LÉGUMES D'HIVER • 18,00 € / PERS. 

CHATEAUBRIAND (FILET DE BŒUF), SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES (FILET) • 26,95 € / PERS.

FILET DE VEAU, SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES • 28,10 € / PERS.

COURONNE D'AGNEAU, RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 29,40€ / PERS.

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

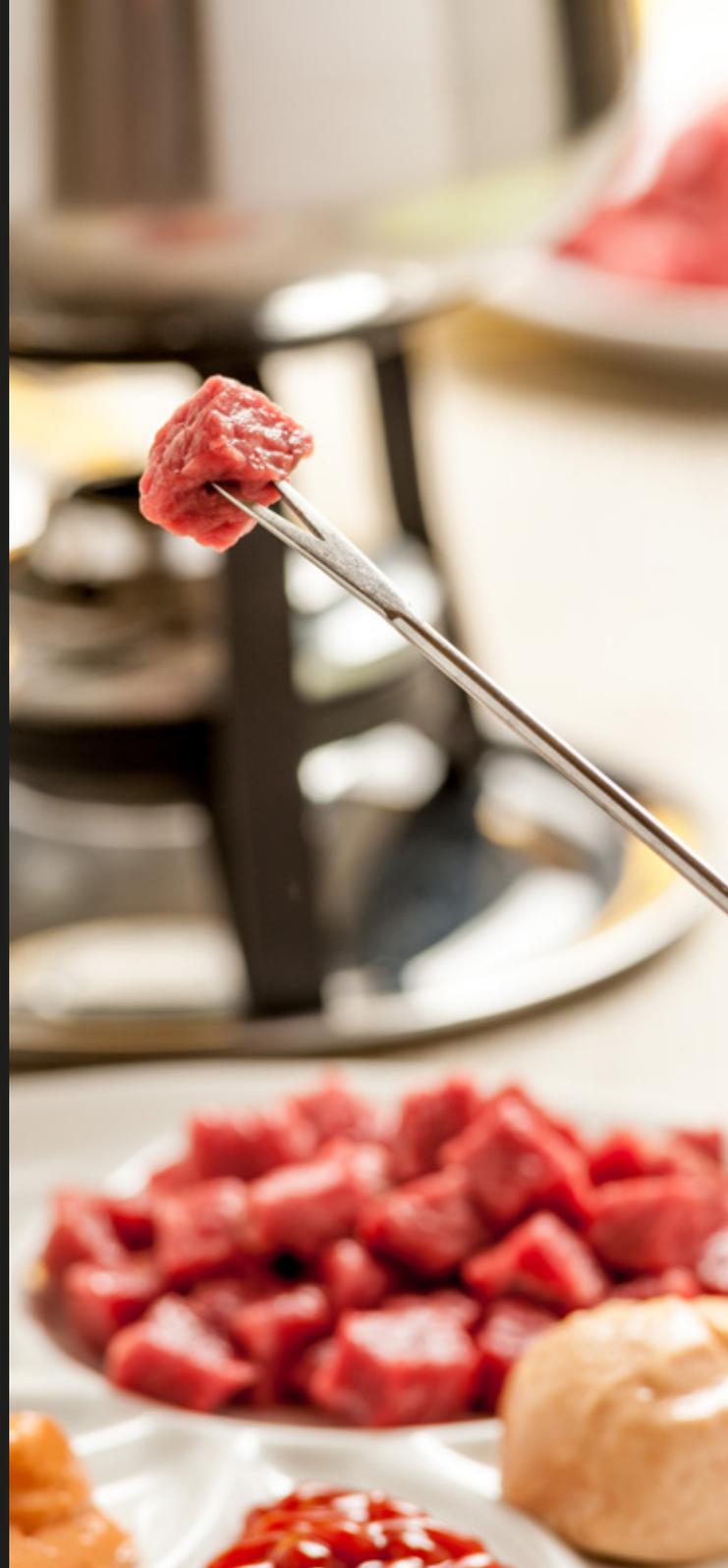
NOS ARTISANS BOUCHERS VOUS PROPOSENT  
AU QUOTIDIEN DES VIANDE EN DÉS OU EN  
TRANCHES POUR VOS FONDUES, FONDUES  
CHINOISES, PIERRADES, ETC. FRAÎCHEMENT  
DÉCOUPÉ, PRÉSENTÉ SUR PLATEAU ET AU PRIX  
DU MARCHÉ AU KG

- Bœuf
- Porc
- Volaille
- Gibier
- Veau
- Ministeaks (raclette),
- Mini-saucisses
- Mini-boulettes
- Mini-hamburgers
- 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 (300G) • 4,80€ / PERS. ✓

POMMES DUCHESSE (300G) • 4,80€ / PERS. ✓

GRATIN DAUPHINOIS (300G) • 5,25 € / PERS. ✓

POMMES DE TERRE FARCIES  
3 PIECES (300G) • 5,25 € / PERS.

## LÉGUMES À CHAUFFER

ASSORTIMENT DE LEGUMES -  
4 SORTES • 5,60 € /PERS. ✓

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

POIRES POCHEES AU VIN ROUGE  
(2PIECES) • 4,80€ / PERS. ✓

FAGOTS D'HARICOTS AU LARD  
(3PIECES) • 4,50 € /PERS.



A rustic buffet spread featuring cured meats, fresh greens, bread, and pickles on a wooden table. The main focus is a wooden board with prosciutto, arugula, and other meats. In the background, a wicker basket holds bread, and a bowl in the foreground contains pickles and a red pepper. The scene is set on a table with a patterned cloth.

# Buffets

NOTRE SOLUTION  
SÉRÉNITÉ

BUFFET "LËTZEBUERG" • 34,50 € / PERS.

[MINIMUM 4 PERS]

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



BUFFET "GRAND GOURMET" • 43,50 € / PERS.

[MINIMUM 4 PERS]

Terrine de gibier  
Jambon cru maison Niessen  
Tranche de foie gras en croûte  
Magret de canard fumé tranché  
Roses de saumon fumé  
Pain de viande de veau  
Scampi mariné  
Truite fumée  
Terrine de poissons  
Salade de jardin & vinaigrette ✓  
Crudité de carottes ✓  
Taboulé ✓  
Salade de pommes de terre ✓  
Sauce cocktail - Sauce tartare



BUFFET PLAISIRS D'HIVER • 57,50 € / PERS.

(MINIMUM 4 PERS)

### LE FROID

Jambon cru maison Niessen  
Magret de canard fumé tranché  
Terrine de gibier  
Saumon fumé  
Terrine de poissons  
Scampi mariné  
Terrine de foie gras en croûte  
Salade du jardin & vinaigrette  
Crudité de carotte et taboulé  
Salade de pommes de terre  
Sauce cocktail - Sauce tartare

### LE CHAUD

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

### ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Mousse au chocolat  
Crème aux agrumes  
Tiramisu  
Variété de macarons





Sucre

POUR FINIR  
EN DOUCEUR

BÔCHE DE NOËL / CALENDRIER DE NOUVEL AN AU  
GOÛT MOKA OU VANILLE • 5,90 € / PERS.

TAILLE DISPONIBLE 4-6-8-10

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET POIRE,  
CROUSTILLANT PRALINÉ ET  
GELÉE AU CHOCOLAT • 8,00 € / PERS.

TIRAMISU • 8,50 € / PERS.



ASSORTIMENTS DE 4 DESSERTS • 12,50 € / PERS.

Mousse au chocolat  
Crème d'Agrumes  
Tiramisu  
Macaron

BOULE DE NOËL EN CHOCOLAT • 9,50 € / PERS.

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

PLATEAU DE FROMAGES

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

3 sortes de fromages finement affinés



A warm, intimate 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 pink candle. The table is set with a bowl of oranges, a plate of carrots, and other festive dishes. The background is softly blurred, showing a Christmas tree with warm white lights and a small house-shaped decoration. A semi-transparent white box with a thin black border is centered over the image, containing the text.

BIEN PLUS QUE DES  
COQUILLETES AU BEURRE

MENU ENFANTS "MICKEY" • 23,00 €

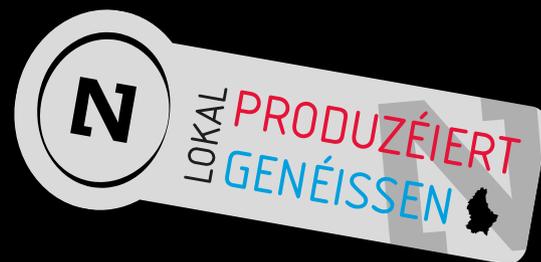
Entrée: Mini pizza au jambon et salami.

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](http://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