

N

Plaisir

D'OFFRIR  
DU GÔÛT

## Box Excellence

39,50 €

Corbeille à offrir contenant les produits:

- I Crémant sélection Niessen
- I petite bouteille d'huile d'olive aromatisée
- I tapenade fait maison
- I pâté fait-maison en verre
- I sachet de gâteaux apéritif fait maison
- I saucisson apéro
- I sachet orangettes
- I sel de Guérande aromatisé



## CORBEILLE GOURMET

55,50 €

Corbeille à offrir contenant les produits:

- I Crémant sélection Niessen
- I petite bouteille d'huile d'olive aromatisée
- I tapenade fait maison
- I pâté fait-maison en verre
- I sachet de gâteaux apéritif fait maison
- I saucisson apéro
- I sachet orangettes
- I sel de Guérande aromatisé



## CORBEILLE LËTZEBUERG

72,50 €

Corbeille à offrir contenant les produits:

- 500 ml Soupe aux petits pois cassés (Ierbessbulli)
- 1 Crémant sélection Niessen
- 1 hausgemaachte besch Zossis
- 1 morceau de lard fumé
- 1 sachet mini-saucisson apéro
- 1 sachet de pâtes
- 1 sachet de Chips Luxembourgeoises
- 1 pâté fait-maison en verre



## Corbeille Grands Plaisirs

87,50 €

Corbeille à offrir contenant les produits:

- 500 ml Soupe au Goulasch
- 1 confiture aux fraises
- 1 morceau d'Appenzeller
- 1 tapenade fait maison
- 1 sachet de petits fours
- 1 bouteille de nanami – Sélection Niessen
- 1 hausgemaachte besch Zossis
- 1 sachet de macarons
- 1 petite bouteille d'huile d'olive aromatisée
- 2 pâtés faits-maison en verre
- 1 sachet de gâteaux apéritif fait maison
- 1 bouteille de vin rouge Papale
- 1 Eisleker Téi vum Séi





# Box " DINNER FOR TWO "

€99,00 TTC

Dinner Box à offrir contenant les produits:

- 1 Crémant sélection Niessen
- 2 tapenades faits maison
- 1 sachet de gâteaux apéritif fait maison
- 1 sachet de macarons
- 1 sachet de petits fours
- Bon-Cadeau pour un "Dinner for Two"  
(Menu 4 – plats : Apéritif – entrée – plat principal – dessert)



Livraison du menu pour 2 personnes chez vous à domicile  
à une date de votre choix, après vérification de disponibilité avec notre service  
traiteur (livraison du mercredi au samedi inclus, hors jour fériés)

Les plats chauds seront à réchauffer par vos soins. Bon de cadeau valable de  
Janvier 2021 – Juin 2021 selon disponibilité, réservation au moins 5 jours avant  
la date souhaitée, selon disponibilité

2 menus au choix – voir carte de menu livrée avec la box

MENUS VÉGÉTARIENS/VÉGÉTALIENS DISPONIBLE SUR DEMANDE  
NOUS NOUS ADAPTONS AUX ALLERGÈNES ET  
DEMANDES PARTICULIÈRES



Variété de mini-toast garnis et réductions froides

\*\*\*

Trilogie du poissonnier

Scampis sautés à l'huile extra vierge – Pavé de saumon  
en croûte d'amandes – Filet de sandre piqué au romarin  
Risotto aux asperges vertes et tomates séchées, copeaux  
de parmesan

Mini-navets poêlés et mini-tomate du four

\*\*\*

Ballotine de volaille au chorizo et mozzarella,  
sauce crémeuse aux herbes

Mini-pommes de terre farcies à la purée d'herbes,  
gratin de pommes de terre

Variété de légumes chauds de saison

\*\*\*

Variété de desserts en verrines

Mousse d'abricots sur son crumble aux grues de cacao –  
Crumble aux pommes et poires

Duo de mousse au chocolat et framboises –

Mini-cheesecake revisité en verrine aux myrtilles



Variété de mini-toast garnis et réductions froides

\*\*\*

Médailillon de lotte enrobé de Pancetta,  
sauce au cidre luxembourgeois,  
Asperges vertes caramélisées aux zestes d'orange,  
linguine au pesto rouge

\*\*\*

Duo de bœuf et veau

Mignon de bœuf en croûte d'herbes –  
mignon de veau piqué au romarin – sauce aux morilles

Mini-pommes de terre farcies à la purée d'herbes,  
gratin de pommes de terre

Variété de légumes chauds de saison

\*\*\*

Variété de desserts en verrines

Tiramisu façon "Mojito" – Mousse au chocolat blanc,  
tartare de fraises et crumble au spéculoos

Pavlova aux fruits de bois –

Salade de fruits frais de saison

# Box " SATURDAY NIGHT FEVER "

129,00 €

Dinner Box à offrir contenant les produits:

- 1 Crémant sélection Niessen
- 2 tapenades faits maison
- 1 sachet de gâteaux apéritif fait maison
- 1 sachet de macarons
- 1 sachet de petits fours
- Bon-Cadeau pour un "Menu Finger-Food Gourmet"  
(Froid/chaud/dessert)



Livraison du menu Finger Food pour 2 personnes chez vous à domicile à une date de votre choix, après vérification de disponibilité avec notre service traiteur (livraison du mercredi au samedi inclus, hors jour fériés)

Les plats chauds seront à réchauffer par vos soins. Bon de cadeau valable de Janvier 2021 – Juin 2021 selon disponibilité, réservation au moins 5 jours avant la date souhaitée, selon disponibilité

2 menus au choix – voir carte de menu livrée avec la box

MENUS VÉGÉTARIENS/VÉGÉTALIENS DISPONIBLE SUR DEMANDE  
NOUS NOUS ADAPTONS AUX ALLERGÈNES ET  
DEMANDES PARTICULIÈRES

## Menu DÉCOUVERTE

### VERRINES FROIDES (4 PIÈCES)

Lamelles de veau rôtis à la bière de Chouffe, salade iceberg croquante, chips de jambon fumé et vinaigrette au pesto vert  
Fricassé de poulet mariné à la "Thai" et légumes croquants  
Tartare de saumon fumé à la ciboulette, chips de parmesan  
Spaghetti de légumes printanier coloré, vinaigrette aux herbes du Sud ✓

### VERRINES CHAUDES (4 PIÈCES)

Croustillant de poulet au persil plat, purée de pommes de terre à la truffe, mini-carotte glacée  
Pulled porc mariné, cubes de pommes de terre rôtis au four, mini-tomate du four  
Lasagne de fruits de mer gratiné au parmesan  
Dés d'asperges blanches rôtis et panés au Panko, sauce hollandaise et herbes fraîches ✓

### DESSERT EN VERRINES (4 PIÈCES)

Mousse d'abricots sur son crumble aux grues de cacao -  
Crumble aux pommes et poires  
Duo de mousse au chocolat et framboises -  
Mini-cheesecake revisité en verrine aux myrtilles

## Menu TENTATION

### VERRINES FROIDES (4 PIÈCES)

Salade de boeuf façon "Japonaise", germes de soja et légumes du Wok  
Jambon fumé maison Niessen sur un ragout de poivrons, crème épaisse au parmesan  
Salade de crabes en sauce, parfumé au kiwi  
Flan de carotte épicé, crème au chèvre et noix de cajou concassés ✓

### VERRINES CHAUDES (4 PIÈCES)

Dés de magret de canard glacés à l'orange, gnocchis rôtis et poivrons du four  
Fine tranche d'entrecôte glacé au miel, cubes de pommes de terre rissolés, mini-poivron rouge grillé  
Raviole d'homard et son espuma au lard, julienne de fenouil au safran  
Rigatoni aux légumes grillés, sauce crémeuse au romarin et thym, copeaux de parmesan ✓

### DESSERT EN VERRINES (4 PIÈCES)

Tiramisu façon "Mojito" - Mousse au chocolat blanc, tartare de fraises et crumble au spéculoos  
Pavlova aux fruits de bois -  
Salade de fruits frais de saison

# Box " WINE AND DINE "

169,00 €

Dinner Box à offrir contenant les produits:

- 1 Crémant sélection Niessen
- 2 tapenades faits maison
- 1 sachet de gâteaux apéritif fait maison
- 1 sachet de macarons
- 1 sachet de petits fours
- Bon-Cadeau pour un "Menu 5-plats gourmands" avec sélection de vins  
(Apéritif – Entrée – Plat – Fromage – Dessert & 2 bouteilles de vin selon le choix du menu)



Livraison du menu pour 2 personnes chez vous à domicile à une date de votre choix, après vérification de disponibilité avec notre service traiteur (livraison du mercredi au samedi inclus, hors jour fériés)

Les plats chauds seront à réchauffer par vos soins. Bon de cadeau valable de Janvier 2021 – Juin 2021 selon disponibilité, réservation au moins 5 jours avant la date souhaitée, selon disponibilité

2 menus au choix – voir carte de menu livrée avec la box

MENUS VÉGÉTARIENS/VÉGÉTALIENS DISPONIBLE SUR DEMANDE  
NOUS NOUS ADAPTONS AUX ALLERGÈNES ET  
DEMANDES PARTICULIÈRES



Variété de mini-toast garnis et réductions froides

\*\*\*

Raviole d'homard

Queue d'écrivisse, pointe de rouille, beurre blanc au corail de homard, tapis de quinoa

\*\*\*

Médailillon de chapeau de curé de veau, crèmeux d'artichaut et pois vert, jus longue cuisson à la bière Trappiste

Pommes de terre grenaille du four, tourelle de pommes de terre - Variété de légumes chauds de saison

\*\*\*

Assiette de fromages affinés (5 variétés) & garniture

\*\*\*

Variété de desserts en verrines

Crumble aux pommes et poires - Duo de mousse au chocolat et framboises - Mini-cheesecake revisité en verrine aux myrtilles

VINS INCLUS DANS LE MENU

1 bouteille 75cl de Pinot Gris Grand Premier Cru Caves Krier + 1 bouteille 75cl de Château Canon Montségur Bordeaux 2016



Variété de mini-toast garnis et réductions froides

\*\*\*

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

\*\*\*

Assiette Surf & Turf

Médailillon de veau rôti au romarin - Jus de cuisson, queues de homard poêlés à l'ail et aux herbes de Provence

Cubes de patates douces rôtis au four, chutney de mangue & chili - gratin de pommes de terre - jardinière de légumes

\*\*\*

Assiette de fromages affinés (5 variétés) & garniture

\*\*\*

Variété de desserts en verrines

Tiramisu façon "Mojito" - Mousse au chocolat blanc, tartare de fraises et crumble au spéculoos - Pavlova aux fruits de bois

VINS INCLUS DANS LE MENU

1 bouteille 75cl de Riesling Grand Premier Cru Caves Krier + 1 bouteille 75cl de Papale, Primitivo di Manduria



Commandez

✉ [info@niessen.lu](mailto:info@niessen.lu)

☎ +352 99 81 03

24/7 dans notre e-shop sur [www.niessen.lu](http://www.niessen.lu)

Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise im Falle eines deutlichen Anstiegs der Marktpreise für Rohstoffe zu überarbeiten.

Nous nous réservons le droit de revoir nos tarifs en cas d'augmentation importante des prix du marché des matières premières.



[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

1 RUE DES CHAMPS | L-8053 BERTRANGE

TEL.: 31 20 80