



**NIESSEN**

DEPUIS 1982

*Les secrets gourmands*

CATALOGUE

**N**

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 & Apéritifs chauds.....	7
Entrées froides.....	9
Entrées chaudes.....	10
Menus .....	12
Viandes et préparations en croûte à réchauffer .....	13
Sauces, à réchauffer .....	15
Accompagnements.....	17
Buffets froids.....	19
Desserts .....	22
Pour nos petits.....	24
Service traiteur pour vos événements de 2 à 4000 personnes.....	26



# *Appétitifs*

PETITS PLAISIRS  
GUSTATIFS À PARTAGER

## CANAPÉ PRESTIGE GARNI SUR UNE PETITE TARTINE DE

PAIN MOELLEUX (MIN. 12 PIÈCES) • 2,00 € / PIÈCE

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

📍 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.



*Appetite  
Boards*



## NOS SANDWICHS / PETITS PAINS GARNIS • 2,80 € / PIÈCE

(Plateau de 20 pièces - 5 variétés)

- Jambon fumé maison Niessen
- Bagel à la truite fumée
- Saumon fumé, crème au raifort et moutarde
- Salami
- Brie au noix et miel Luxembourgeois
- Bricohne à la mozzarella et chutney de tomates

## FINGER FOOD FROID (MIN. 9 PIÈCES) • 2,95 € / PIÈCE

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

📍 TOUTE AUTRE COMPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE

### PAIN SURPRISE CAMPAGNARD

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

50 tranches • 51,50 € / pièce - 100 tranches • 73,50 € / pièce

### PAIN SURPRISE SAVEUR

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

50 tranches • 55,50 € / pièce - 100 tranches • 77,50 € / pièce

### PAIN SURPRISE ITALIEN

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

50 tranches • 60,00 € / pièce - 100 tranches • 82,00 € / pièce

### PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

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

50 tranches • 48,50 € / pièce - 100 tranches • 70,00 € / pièce



**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

**ARDOISE À PARTAGER** • 23,00 € / ARDOISE

Jambon cru fumé maison Niessen, Jambon cuit,  
Jambon cuit au miel, Pâté double cuit, Lyoner,  
Oignons grelots et cornichons

**FINGER FOOD CHAUD EN CERCLE EN BOIS** • 5,25 € / PIÈCE

- Mini-burger pur bœuf, cheddar, bacon, légumes grillées et mayonnaise à la truffe
- Mini-médaille de bœuf, duxelle 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

**BOUCHÉES À CHAUFFER (MIN. 12 PIÈCES)** • 1,35 € / PIÈCE

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 10 MIN.

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

① NOUS TRAVAILLONS NOS PRODUITS UNIQUEMENT SELON LES SAISONS ET EN FONCTIONS DES ARRIVAGES ;  
IL NE S'AGIT ICI DONC 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 • 15,50 € / PERS.

PLAT • 23,50 € / PERS.

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

ASSIETTE NORVÉGIENNE • 17,80 € / PERS.

PLAT • 26,80 € / PERS.

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

VITELLO TONNATO • 15,60 € / PERS.



ASSIETTE TERRE ET MER • 18,40 € / PERS.

PLAT • 24,70 € / PERS.

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

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ✓ • 15,80 € / PERS.

PLAT • 18,90 € / PERS.

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

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

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS  • 13,00 € / PERS.

PLAT • 18,00 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

FEUILLETÉ: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C PENDANT 10 MIN.

CHAMPIGNONS: EN CASSEROLE À FEUX DOUX

SCAMPIS À LA CRÈME, TAGLIATELLES ET TOMATES CONFITES • 17,65 € / PERS.

PLAT • 23,95 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.

FILET DE SOLE FARCI AU SAUMON EN CERCLE EN BOIS\*,

SAUCE CRÉMEUSE AU RIESLING, LÉGUMES ET RIZ • 19,50 € / PERS.

PLAT • 28,25 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 150°C PENDANT 40 MIN.





# Menus

AVEC LES SPÉCIALITÉS DE SAISON  
QUI ONT FAIT NOTRE RÉPUTATION

**MENU CLASSIC • 32,50 €**

Entrée: Consommé de bœuf aux légumes

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

Dessert: Mousse au chocolat blanc et poire, croustillant praliné et gelée au chocolat

**MENU DÉCOUVERTE • 39,70 € / PERS.**

① 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:

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

Plat: Suprême de poularde farcie, sauce aux champignons, Gratin de pommes de terre, variété de légumes de saison

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

**MENU ROUDE LÉIW • 52,50 € / PERS.**

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

FILET DE BOEUF: AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 180°C PENDANT 25 MIN.

PUIS LAISSER REPOSER PENDANT 10 MIN.

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

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

Entrée: Scampis à la crème, tagliatelles et tomates confite

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

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

**MENU TENTATION • 42,00 €**

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

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

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

Entrée: Vitello Tonnato

Plat: Prince Orloff de veau, gratin de pommes de terre, variété de légumes de saison

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



**FILET WELLINGTON BŒUF**  
**RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 24,50 € / 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 DE PORCELET EN CROÛTE,**  
**RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 14,20 € / 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.

**JAMBON CUIT EN CROÛTE,**  
**SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 14,90 € / 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 EN CROÛTE** ✓ • 17,30 € / PERS.

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



*Vianes et préparations en croûte à réchauffer*



VOL AU VENT • 13,90 € / PERS.

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

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

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

RÔTI "ORLOFF" VEAU, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 17,65 € / PERS.

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

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

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

CHATEAUBRIAND, SAUCE AUX TROIS POIVRES (FILET) • 23,50 € / PERS.

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

FILET DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES, SAUCE AUX MORILLES • 25,50 € / PERS.

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

PAVÉ DE TOFU EN PAPILOTE SUR UNE JULIENNE DE LÉGUMES,  
JUS DE LÉGUMES REDUIT ✓ • 14,70 € / PERS.

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

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

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

SAUCE CRÉMEUSE • 12,00 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 12,50 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES • 12,50 € / LITRE

RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 10,00 € / 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



A wooden crate filled with fresh vegetables. In the center is a large head of white cauliflower. To its right are several bright red radishes with green leaves. In the foreground, there are red and yellow bell peppers and a green zucchini. The background is a soft, out-of-focus green and yellow light.

# Accompagnements

OUI, MÊME PAS BESOIN  
D'ÉPLUCHER LES CAROTTES

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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



Accompagnements



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

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

FAGOT D'HARICOTS (3 PIÈCES PAR PERS.) • 3,80 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

ASPERGES BLANCHES, SAUCE HOLLANDAISE  
(PRODUIT DE SAISON) ✓ • 14,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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



# Buffets

NOTRE SOLUTION  
SÉRÉNITÉ

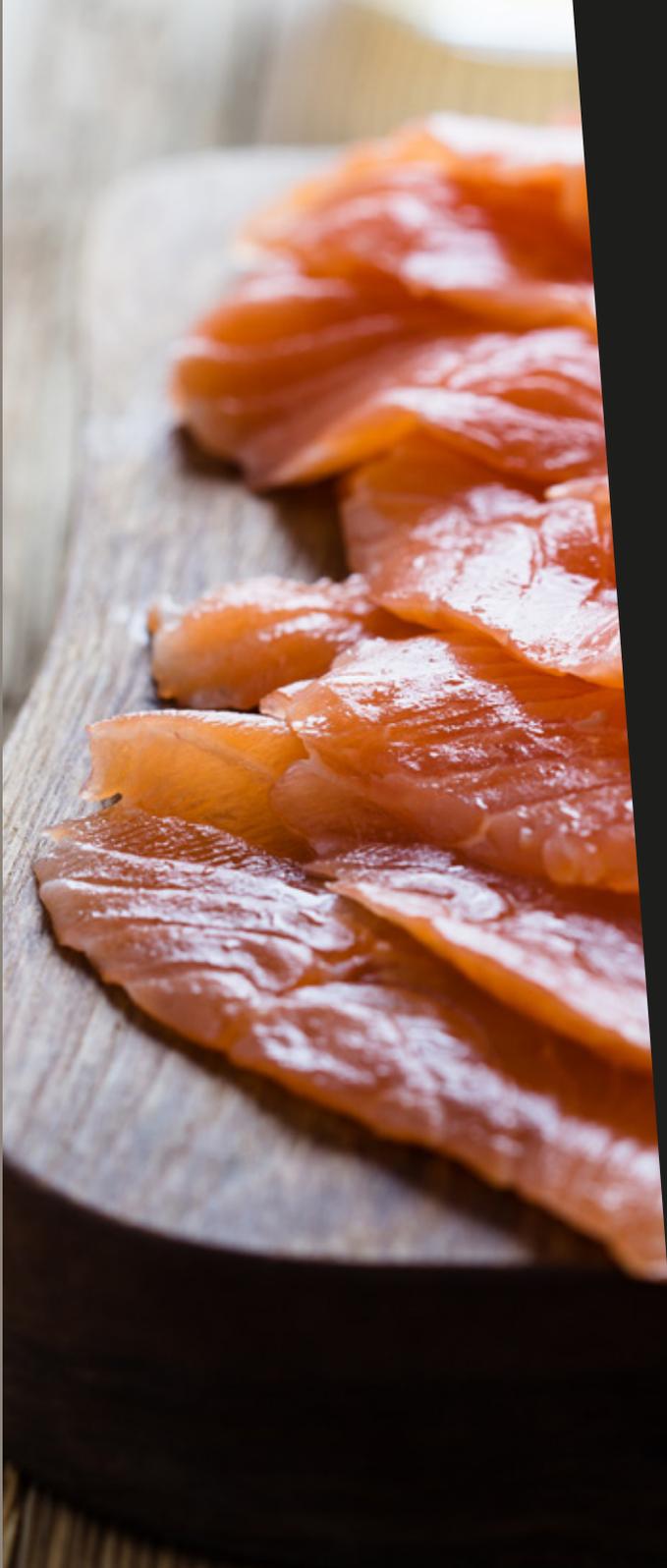
BUFFET "TERRE ET MER" • 33,90 € / PERS. (MIN 4 PERS.)

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



BUFFET "VÉGÉTARIEN" ✓ • 31,00 € / PERS. (MIN 4 PERS.)

Variété de légumes crus de saison en brochette  
Mini-wraps végétarien façon "asiatique"  
Focaccia farcie au fromage frais,  
Tapenade d'olives et légumes grillées  
Quinoa en salade et légumes méditerranés  
Fenouil à l'orange sanguine et copeau de parmesan  
Trilogie de tomates en salade, mozzarella en bulles  
Cubes de patates douces en salade  
(ricotta, épinards, noisettes)  
Cubes d'avocats en salade, oignons rouges,  
olives noires et tomates cherry  
Salade de mâche, cubes de potiron  
et vinaigrette à l'huile de noix  
Sauce cocktail – sauce curry/mangue – pesto vert & rouge



## BUFFET FOURCHETTE A 47,30 € / PERSONNE

### LE FROID

Pompadour de jambon cuit et jambon fumé maison Niessen  
Feierstengszalot  
Rôti de dinde  
Saumon fumé - Truite fumée  
Cocktail de crevettes en verrine  
Crudités de carottes et de céleri ✓ - Salade de jardin ✓  
Salade de pommes de terre à la vinaigrette  
Sauce cocktail, crème au raifort et sauce remoulade

### LE CHAUD

Prince Orloff de veau  
Sauce crémeuse aux champignons  
Gratin de pommes de terre  
Variété de légumes de saison (3 sortes)

### DESSERT EN VERRINE

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

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.



# Suavité

POUR FINIR  
EN DOUCEUR

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIRE • 8,50 € / PERS

ASSORTIMENT DE MACARONS • 9,60 € / 6 PIÈCES

4 DESSERTS EN VERRINES • 12,50 € / PERS.

Mousse au chocolat, Panna cotta aux fruits rouges, crème aux agrumes, Tiramisu

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS • 22,50 € (POUR 2 PERS).

3 sortes de fromages finement affinés, confitures, pain pressé aux raisins et noisettes





*Pour nos petits*  
BIEN PLUS QUE DES  
COQUILLETES AU BEURRE



MENU ENFANTS "MICKEY" • 15,00 €

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

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

Dessert : Mousse au chocolat

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:

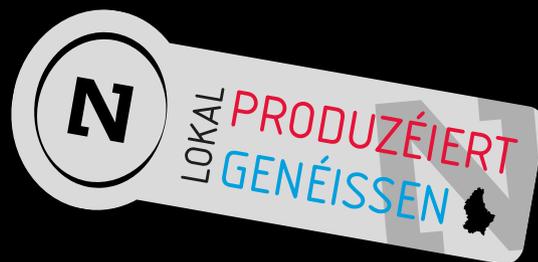
NIESSEN BERTRANGE  
10, rue de Luxembourg • L-8077 Bertrange

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](mailto: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](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