



NIESSEN

DEPUIS 1982

Les secrets gourmands

CATALOGUE



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 PRESTIGE GARNI SUR UNE PETITE TARTINE DE PAIN MOELLEUX (MIN. 12 PIÈCES) • 1,80 € / 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

MINI TRANCHE DE PÂTÉ AU RIESLING MAISON (MINIMUM 12 PIÈCES) • 1,60 € / PIÈCE



Appetite Good



FINGER FOOD FROID (MIN. 12 PIÈCES) • 2,20 € / 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 NIESEN, 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

❶ 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

❶ TOUTE AUTRE COMPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD

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

50 tranches • 49,00 € / pièce - 100 tranches • 70,00 € / pièce

PAIN SURPRISE SAVEUR

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

50 tranches • 53,00 € / pièce - 100 tranches • 74,00 € / pièce

PAIN SURPRISE ITALIEN

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

50 tranches • 57,00 € / pièce - 100 tranches • 78,00 € / pièce

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN ✓

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

50 tranches • 46,00 € / pièce - 100 tranches • 67,00 € / pièce

PAIN SURPRISE MAÎTRE FROMAGER

Assortiment de différents fromages

50 tranches • 61,00 € / pièce - 100 tranches • 82,00 € / pièce

PAIN SURPRISE NORDIQUE

Crevettes roses, Saumon fumé, Truite fumée, Salade de thon, Salade de crabes, Rillettes de poisson

50 tranches • 66,00 € / pièce - 100 tranches • 87,00 € / pièce



PETITS PAINS OUVERT / PAIN OPEN • 2,20 € / PIÈCE

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

PETITS PAINS / SANDWICHS DE LUXE FERMÉS • 2,40 € / PIÈCE

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

MINI WRAPS • 2,40 € / PIÈCE

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

PANIER DE STICKS DE LÉGUMES CRUS AUX DEUX SAUCES EN PANIER EN BOIS 🌱 • 39,00 €

Assortiment de 100 pièces : chou-fleur, carottes, céleri en branche, tomates cerises etc.

PLATEAU À GRIGNOTER TAPAS DU SUD • 15,00 € / PERS

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

PLATEAU À GRIGNOTER CHARCUTERIE ET FROMAGE • 14,50 € / PERS

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





BOUCHÉES À CHAUFFER (MIN. 12 PIÈCES) • 0,95 € / 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.

MINI-BURGERS (12 PIÈCES) • 24,80 € / ASSORTIMENT

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

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

FINGER FOOD CHAUD EN CERCLES EN BOIS (MIN. 12 PIÈCES) • 4,50 € / PIÈCE

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

- Dés de magret de canard à l'orange, Gnocchis
- Mini-Spareribs marinés au miel et whiskey, salade de pommes de terre piquante
- Asperge blanche panée au Pancko et rôtie, cuisse de caille, sauce hollandaise ✓
- Mini-poire au vin rouge, pain d'épice et oignons grelots ✓
- Mini-jardin de légumes, jus de cerfeuil
- Lasagne de fruits de mer
- Aigrette de saumon, crème fraîche aux poivres roses
- Pomme de terre farcie aux lardons & reblochon
- Croustillant de poulet au persil plat

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 • 12,40 € / PERS.

PLAT • 16,00 € / PERS.

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

ASSIETTE NORVÉGIENNE • 15,45 € / PERS.

PLAT • 24,20 € / 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 • 14,85 € / PERS.

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ

À L'HUILE D'OLIVE • 12,50 € / PERS.

Salade de roquette, tomates séchées et parmesan



ASSIETTE TERRE ET MER • 16,95 € / PERS.

PLAT • 21,10 € / 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 ✓ • 15,00 € / PERS.

PLAT • 18,00 € / PERS.

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

TRILOGIE DE FOIE GRAS • 21,80 € / PERS.

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

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

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS  • 10,30 € / PERS.

PLAT • 17,30 € / 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 • 10,00 € / PERS.

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

SCAMPIS À LA CRÈME, TAGLIATELLES ET TOMATES CONFITES • 14,95 € / PERS.

PLAT • 21,60 € / 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 • 20,10 € / PERS.

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

GRATIN DE POISSON, PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAUCE CRÉMEUSE AU
RIESLING • 13,20€ / 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 • 17,50 € / PERS.

PLAT • 26,80 € / PERS.

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



- CRÈME AUX CHAMPIGNONS ✓ • 6,00 € / 500 ML
- CRÈME DE TOMATES ✓ • 6,00 € / 500 ML
- CONSOMMÉ DE BŒUF AUX PETITS LÉGUMES • 7,00 € / 500 ML
- BISQUE DE HOMARD • 8,50 € / 500 ML
- VELOUTÉ DE VOLAILLE • 7,00 € / 500 ML
- VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 7,50 € / 500 ML
- VELOUTÉ DE POTIRON (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 6,50 € / 500 ML
- SOUPE COULACHE (SOUPE BIEN CARNIE) • 8,80 € / 500 ML
- SOUPE DE PETITS POIS CASSÉS (HERBESBULLI) • 7,50 € / 500 ML
- SOUPE À L'OIGNON, FROMAGE RÂPÉ ✓ • 6,50 € / 500 ML
- CHILI CON CARNE • 8,80 € / 500 ML
- CHILI SIN CARNE ✓ • 8,80 € / 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 • 29,50 € / 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,
terrines 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 TENTATION • 32,50 € / PERS.

① 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 à la crème, Tagliatelles, et tomates confites en cercle en bois
Plat: Magret de canard, sauce au porto rouge, Gnocchi, variété de légumes de saison
Dessert: Variété de mini-desserts en verrine (4 mini-desserts/personne)

MENU PRINTEMPS • 32,50 € / PERS.

① 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 & poisson (salade d'asperges blanches
marinées, saumon fumé, scampis marinés, mini-tomate aux crevettes)
Plat: Cordon bleu de veau farci au jambon-fromage, sauce crémeuse aux herbes
fraîches, gratin dauphinois, variété de légumes de saison
Dessert: Tiramisu aux fraises

MENU ROUE LÉW • 40,50 € / PERS.

① 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 (mesclun de salade, pâté Riesling, jambon fumé, jambon
cuit, saumon fumé, truite fumée, crevettes roses)
Plat: Filet de bœuf du pays, sauce aux trois poivres, gratin de pommes de terre,
variété de légumes de saison
Dessert: Moelleux au chocolat et sa sauce vanille

MENU OR • 46,00 €

① 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 en cercle en bois:
scampis, noix de Saint Jacques, filet de sandre – tagliatelles et sauce
crémeuse au vin blanc et aux herbes fraîches
Plat: Chateaubriand, sauce aux trois poivres, gratin de pommes de terre, variété de
légumes de saison
Dessert: Duo de mousse au chocolat & framboises

MENU GOURMET • 48,00 € / PERS.

① 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 à froid aux agrumes – Panna cotta au saumon fumé – Tartare
de saumon à la citronnelle Mayonnaise au raifort et guacamole au wasabi
Plat: Mignon de veau et de bœuf sauté au beurre, réduction au vin rouge, mini-
pommes de terre farcies à la purée d'herbes, variété de légumes de saison
Dessert: Variété de mini-desserts en verrine (4 mini-desserts par personne)



FILET WELLINGTON BŒUF RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 21,50 € / 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.

FILET DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 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.



ROAST-BEEF EN CROÛTE, RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 18,50 € / 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 • 12,50 € / 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 • 10,50 € / 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 ✓ • 16,50 € / PERS.

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





VOL AU VENT • 12,50 € / PERS.

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

FILET DE PORC FARCI, RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 11,50 € / PERS.

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

RÔTI "ORLOFF" PORC, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 10,90 € / PERS.

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

RÔTI "ORLOFF" VEAU, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 14,50 € / PERS.

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

RÔTI "ORLOFF" DINDE, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 11,50 € / PERS.

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

CHATEAUBRIAND, SAUCE AUX TROIS POIVRES (FILET) • 20,00 € / 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 AU JUS DE ROMARIN • 20,50 € / 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 EN CROÛTE D'HERBES, SAUCE AUX MORILLES • 21,50 € / PERS.

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

BŒUF BOURGUIGNON • 14,00 € / PERS.

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

**PAVÉ DE TOFU EN PAPILLOTE SUR UNE JULIENNE DE LÉGUMES,
JUS DE LÉGUMES REDUIT ✓ • 14,00 € / PERS.**

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

MAGRET DE CANARD, RÉDUCTION AU PORTO • 12,95 € / 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 LAQUÉ AU MIEL, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 12,00 € / PERS.

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

ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY ET CORIANDRE • 9,50 € / 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 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 (Produit de saison)
- Veau
- Ministeaks (raclette),
- Mini-saucisses
- Mini-boulettes
- mini-hambourgers
- et bien plus encore!

La garantie

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



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

FOND BRUN EN BASE POUR VOS PROPRES SAUCES • 6,00 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE • 6,50 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS • 6,50 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES • 6,50 € / LITRE

SAUCE CIBIER AU CALVADOS • 6,50 € / LITRE

RÉDUCTION AU VIN ROUGE • 6,00 € / LITRE

SAUCE BÉARNAISE • 6,50 € / LITRE

JUS DE LÉGUMES RÉDUITS  • 6,00 € / 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





Accompagnements

OUI, MÊME PAS BESOIN
D'ÉPLUCHER LES CAROTTES

GRATIN DAUPHINOIS (300G) ✓ • 4,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

POMMES DE TERRE AUX LARDONS (300G) • 3,80 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

POMMES DE TERRE TOURNÉES (300G) ✓ • 4,00 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

POMMES DE TERRE FARCIES - 3 PIÈCES (300G) • 4,50 € / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

SPÄTZLE (300G) ✓ • 4,00€ / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

POMMES DUCHESSE (300G) ✓ • 4,00€ / PERS.

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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



ASSORTIMENT DE LÉGUMES - 4 SORTES ✓ • 5,00 € / 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.

CHOU-FLEUR GRATINÉ (2 ROSACES / PERS.) ✓ • 3,00 € / PERS.

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

TOMATES GRATINÉES (2 1/2 PAR PERS.) ✓ • 3,00 € / PERS.

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

FAGOT D'HARICOTS (3 PIÈCES PAR PERS.) • 4,00 € / PERS.

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

ASPERGES BLANCHES, SAUCE HOLLANDAISE (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 7,50 € / PERS.

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

CHOU-ROUGE (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 3,50€ / PERS.

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

POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE (2PIÈCES) (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 4,00€ / PERS.

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

POMMES AUX AIRELLES (2PIÈCES) (PRODUIT DE SAISON) ✓ • 4,00€ / 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" • 28,00 € / PERS.

Pompadour de jambon cuit au miel
 Jambon cru fumé Niessen
 Poularde rôtie
 Pilon de poulet cuit au four
 Roast-beef rosé, petits oignons et cornichons
 Noix de porc cuit au four
 Saumon fumé Norvégien
 Truite fumée au feu de bois
 Tomato 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 "LËTZEBUERG" • 32,50 € / PERS.

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

BUFFET "LES PLAISIRS DU MONDE" • 36,50 € / PERS.

Jambon cuit paysan et Jambon cru maison Niessen
Dés de poulet mariné au soja et au sésame
Vitello Tonnato
Lamelles de bœuf en salade à l'huile de truffe
Scampi mariné aux herbes fraîches sur un coulis de mangue
Panna cotta au citron vert, cube de saumon fumé
Bonbon de Tofu asiatique, ragoût de légumes ✓
Cocktail de crevettes grises
Tomates à la mozzarella & pesto vert ✓
Guacamole et olives noires ✓
Taboulé aux trois poivrons et fromage feta en cubes ✓
Salade de pommes de terre aux lardons et à la ciboulette
Salade de Quinoa ✓
Fenouil à l'orange sanguine et copeau de parmesan ✓
Mesclun de salades, croûtons et vinaigrette ✓
Sauce cocktail-sauce aux herbes-aioli-dip au curry/mangue



BUFFET "GRAND GOURMET" • 41,50 € / PERS.

Poitrine de porcelet parfumé au romarin, braisé au feu
Jambon cuit Paysan et Jambon cru maison Niessen
Magret de canard fumé tranché, confiture de fruits rouges
Fricassé de poulet aux herbes de la région
Pavé de saumon grillé et mariné aux agrumes et thym
Roses de saumon fumé, oignons rouges et dip au raifort
Trilogie de mousse de poissons
Filet de rouget sur une tapenade d'olives
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan
Tranche de foie gras sur une confiture d'oignons
Salade roquette-parmesan-vinaigrette à l'huile de noix ✓
Trilogie de tomates en salade, mozzarella en bulles ✓
Salade de lentilles rouges et légumes grillées en julienne ✓
Cubes d'avocats en salade, oignons rouges, olives noires et
tomates cherry ✓
Salade de nouilles façon "méditerrané" ✓
Sauce cocktail-dip au fromage frais
Mayonnaise à la truffe

BUFFET "VÉGÉTARIEN" 🌱 • 26,50 € / PERS.

Variété de légumes crus de saison en brochette
Mini-wraps végétarien façon "asiatique"
Foccacia farcie au fromage frais,
Tapenade d'olives et légumes grillées
Quinoa en salade et légumes méditerranéens
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



WOK VÉGÉTARIEN • 14,00 €

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

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 "TRADITION" • 14,60 €

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

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 "GOURMET" • 18,50 €

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

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 • 15,65 €

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

PAELLA • 16,65 €

Paella "classique": Dés de poulet, pilons de poulet, scampis, calamars et dés de saumon

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

PAELLA VÉGÉTARIENNE • 15,50 €

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

PORCELET • 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 • 18,85 €

Prince Orloff de porc, sauce crémeuse aux champignons, Gratin de pomme de terre, Légumes chauds de saison (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 • 19,65 €

Prince Orloff de veau, sauce crémeuse aux champignons, Gratin de pomme de terre, Légumes chauds de saison (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 • 22,50 €

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

① MÉTHODE DE REMISE À TEMPÉRATURE :

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

CHOUCROUTE (PRODUIT DE SAISON) • 16,65 € / PERS.

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

Pommes de terre au lardons "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 (PRODUIT DE SAISON) • 17,65 € / PERS.

"Judd mat Gardebounen", Pommes de terre au lard "Speckgromper", Haricots au lard – Carottes 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 A 39,50 € / 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

Mousse au chocolat
Assortiment de mignardises
Panna cotta aux fruits rouges
Crème aux agrumes

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" • 45,00 € / PERS.

LE FROID

Jambon cru fumée maison Niessen et tranches de melon
Carpaccio de bœuf - Huile de noix et copeaux de parmesan

Cocktail de poulet à l'œuf et chiffonnade de salade verte

Scampis rôtis et marinés aux herbes de Provence

Saumon fumé au feu de bois

Mousse de chou-fleur sur un chutney de tomates ✓

Crudités de carottes à la citronnelle ✓

Salade de jardin façon "méditerrané" ✓

Tomates à la mozzarella ✓

Dip aux herbes-sauce curry-sauce cocktail

LE CHAUD

Médailillon de pintade farci aux petits légumes,
sauce crémeuse aux herbes

Pavé de saumon en croûte d'herbes, sauce au vin blanc

Mini-pommes de terre farcie à la purée d'herbes

Risotto au vin blanc et copeaux de parmesan

Variété de légumes de saison (3 sortes)

DESSERT EN VERRINE

Assortiment de mignardises et macarons

Salade de fruits frais

Tiramisu aux fruits rouges

Mousse au chocolat

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 • 54,50 € / PERS.

LE FROID

Fines tranches de jambon fumé maison Niessen

Rôti de veau aux herbes

Salade de bœuf à l'huile de truffe

Foie gras au Sauternes, confiture d'oignons

Rose de saumon fumé et truite fumée

Mousse de poisson aux trois couleurs

Cocktail de crevettes roses

Couscous en salade et fromage feta ✓

Salade Waldorf ✓

Crudités de carottes et chou blanc ✓

Salade de jardin & vinaigrette ✓

Sauce cocktail - dip aux herbes - sauce à la mangue/curry

LE CHAUD

Médailillon de veau en croûte d'herbes, sauce aux trois poivres

Filet de sandre rôti sur une julienne de légumes, sauce au vin blanc

Gratin de pommes de terre aux copeaux de parmesan

Tagliatelle

Variété de légumes de saison (3 sortes)

DESSERT EN VERRINES

Crème de mascarpone aux fraises et framboises

Duo de mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Assortiment de petits-fours et macarons

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 ✓ • 39,50 € / PERS.

LE FROID

Variété de légumes crus de saison en brochette

Mini-wraps végétarien façon "asiatique"

Quinoa en salade et légumes méditerranés

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

LE CHAUD

Émincé de tofu et légumes du Wok – sauce curry

Risotto au vin blanc et copeaux de parmesan

Ratatouille

DESSERT EN VERRINES

Duo de mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Panna cotta au coulis de mangue

Assortiment de petits-fours et macarons

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 • 10,80 € / 6 PIÈCES

ASSORTIMENT DE MACARONS • 9,60 € / 6 PIÈCES

TIRAMISU • 7,50 € / PERS.

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE • 6,50 € / PERS.

4 DESSERTS EN VERRINES • 8,80 € / PERS.

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



DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT • 7,50€ / PERS.

FORÊT NOIRE REVISITÉE EN
PORTION INDIVIDUELLE • 7,50 € / PERS.

CHEESE CAKE AUX MYRTILLES EN VERRINE • 7,50€ / PERS.

CARPACCIO DE FRUITS FRAIS DE SAISON • 5,50€ / PERS.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS • 12,50 € / PERS.
6 sortes de fromages finement affinés, confitures, pain pressé aux raisins et noisettes





BIEN PLUS QUE DES
COQUILLETES AU BEURRE

PAIN SURPRISE MICKEY

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

50 tranches • 46,00 € / pièce

PAIN SURPRISE WILLY WONKA

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

30 tranches • 41,00 € / pièce



MENU ENFANTS "MICKEY" • 14,00 €

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

MENU "ROBIN HOOD" • 16,50 €

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, nouilles et mini-boulette de viande

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

Dessert: Mousse au chocolat

en plus: Une petite surprise pour les enfants

A romantic dinner table setting with a floral centerpiece, crystal chandelier, and elegant glassware.

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

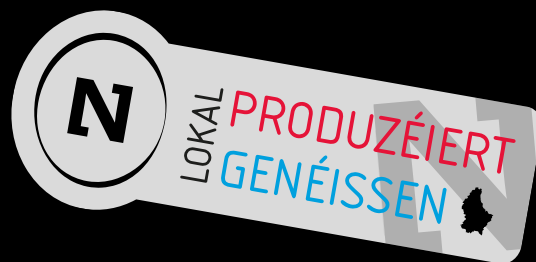
NIESSEN TROISVIERGES

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