



LES SECRETS GOURMANDS



CATALOGUE 2025

LOKAL
PRODUZÉIERT
LOKAL
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 |
| Informations cuisson | 29 |
| Allergènes | 31 |



APERITIFS

PETITS PLAISIRS GUSTATIFS À PARTAGER



FINGER FOOD FROID (MIN. 9 PIÈCES)

■ 3,20 € / PIÈCE

Carpaccio de bœuf
Salade de bœuf façon "Feierstengszalat"
Revisite de la Pêche au thon et sa garniture
Cocktail aux crevettes avec avocats
Mousse de chèvre épicié aux pruneaux ✓
Mousse de guacamole et crumble d'olive noir

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

CANAPÉ PRESTIGE GARNI SUR UNE PETITE TARTINE DE PAIN MOELLEUX (MIN. 12 PIÈCES)

■ 2,20 € / PIÈCE

Salami "Bescht Zossis"
Jambon fumé Niessen, moutarde et cornichons
Ballotine de volaille, crème de mascarpone au curry
Mousse de truite fumée, œuf de lompe
Rosace de saumon, mayonnaise au raifort
Cocktail de crevettes
Mousse de petits pois, tapenade d'olives ✓
Fromage frais aux herbes ✓
Mousse au parmesan

SANDWICHES / PETITS PAINS GARNIS

(Plateau de 20 pièces - 5 variétés)

■ 3,60 € / PIÈCE

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





PAIN SURPRISE CAMPAGNARD

■ 50 TRANCHES - 51,50 € / PIÈCE

■ 100 TRANCHES - 73,50 € / PIÈCE

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

PAIN SURPRISE SAVEUR

■ 50 TRANCHES. - 55,50 € / PIÈCE

■ 100 TRANCHES - 77,50 € / PIÈCE

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

PAIN SURPRISE ITALIEN

■ 50 TRANCHES - 60,00 € / PIÈCE

■ 100 TRANCHES - 82,00 € / PIÈCE

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

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN ✓

■ 50 TRANCHES - 48,50 € / PIÈCE

■ 100 TRANCHES - 70,00 € / PIÈCE

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

PLATEAU À GRIGNOTER CHARCUTERIE, FROMAGE ET LÉGUMES CRUS

■ 29,50 € / PLATEAU

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

■ 29,50 € / PIÈCE

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

ARDOISE À PARTAGER

■ 26,50 € / 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

■ 5,50 € / 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)

■ 1,50 € / PIÈCE

Mini-quiches, Feuilleté au vol au vent, Croissant au saumon, Mini pizza, Chou au Fromage, Mini Bouchée Jambon, Coquille Crabe

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, TOUTE AUTRE COMPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE



ENTRÉES

ET SI ON COMMENÇAIT DÉLICIEUSEMENT?

ENTRÉES FROIDES

JAMBON MELON

■ EN ENTRÉE 15,95 € / PERS.

■ EN PLAT 23,50 € / PERS.

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

ASSIETTE NORVÉGIENNE

■ EN ENTRÉE 18,35 € / PERS.

■ EN 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

CARPACCIO DE BOEUF AU COPEAU DE PARMESAN

■ EN ENTRÉE 15,00 € / PERS.

VITELLO TONNATO

■ EN ENTRÉE 15,60 € / PERS.



ASSIETTE TERRE ET MER

■ EN ENTRÉE 18,45 € / PERS.

■ EN PLAT 25,45 € / 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

■ EN ENTRÉE 16,30 € / PERS.

■ EN PLAT 19,50 € / PERS.

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





ENTRÉES CHAUDES

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS ✓

- EN ENTRÉE 13,50 € / PERS.
- EN PLAT 18,00 € / PERS.

SCAMPIS À LA CRÈME, TAGLIATELLES ET TOMATES CONFITES

- EN ENTRÉE 18,45 € / PERS.
- EN PLAT 23,95 € / PERS.

FILET DE SOLE FARCI AU SAUMON EN CERCLE EN BOIS*, SAUCE CRÉMEUSE AU RIESLING, LÉGUMES ET RIZ

- EN ENTRÉE 19,50 € / PERS.
- EN PLAT 28,25 € / PERS.

A top-down view of a wooden cutting board. On the right side, several thick slices of medium-rare steak are stacked, showing a pinkish-red center and a browned exterior. The steak is garnished with coarse salt crystals and a sprig of fresh rosemary. To the left of the steak, a silver metal fork with a wooden handle is positioned diagonally. The background is a dark, rustic wooden surface, scattered with various seasonings including salt, pepper, and small green herbs.

MENUS

AVEC LES SPÉCIALITÉS DE SAISON
QUI ONT FAIT NOTRE RÉPUTATION

MENU CLASSIC

■ 35,00 € / PERS.

ENTRÉE

Consommé de bœuf aux légumes

PLAT

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

DESSERT

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

MENU DÉCOUVERTE

■ 40,00 € / PERS.

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

■ 45,00 €

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)

MENU ROUE LÉIW

■ 55,00 € / PERS.

ENTRÉE

Scampis à la crème, tagliatelles et tomates confites

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)



FILET WELLINGTON BŒUF
RÉDUCTION AU VIN ROUGE

■ 27,80 € / PERS.

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE,
RÉDUCTION AU VIN ROUGE

■ 16,50 € / PERS

JAMBON CUIT EN CROÛTE, SAUCE
CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

■ 15,20 € / PERS.

MÉDAILLON DE SEITAN EN CROÛTE ✓

■ 17,30 € / PERS.



VOL AU VENT

■ 14,60 € / PERS.

RÔTI "ORLOFF" PORC, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

■ 14,90 € / PERS.

RÔTI "ORLOFF" VEAU, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

■ 18,50 € / PERS.



RÔTI "ORLOFF" DINDE, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

■ 15,50 € / PERS.

CHATEAUBRIAND, SAUCE AUX TROIS POIVRES (FILET)

■ 27,80 € / PERS.

FILET DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES, SAUCE AUX MORILLES

■ 28,90 € / PERS.

PAVÉ DE TOFU EN PAPILOTE SUR UNE JULIENNE DE LÉGUMES, JUS DE LÉGUMES REDUIT

■ 16,50 € / PERS.

SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ AU MIEL, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

■ 15,50 € / PERS.



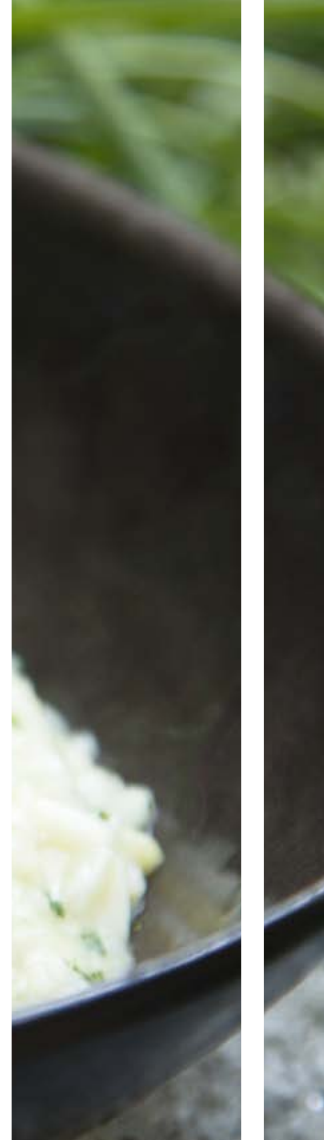
SAUCE CRÉMEUSE AUX TROIS POIVRES
■ 12,50 € / LITRE

RÉDUCTION AU VIN ROUGE
■ 12,00 € / LITRE



SAUCE CRÉMEUSE
■ 12,00 € / LITRE

SAUCE CRÉMEUSE AUX
CHAMPIGNONS
■ 12,50 € / LITRE



Sauce sur base d'un jus de veau et d'un fond, emballé par 1 litre sous vide (1 litre convient pour 5 personnes)



ACCOMPAGNEMENTS

OUI, MÊME PAS BESOIN D'ÉPLUCHER LES CAROTTES



LÉGUMES À CHAUFFER

ASSORTIMENT DE LÉGUMES - 4 SORTES

■ 5,60 € / PERS.

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

FAGOT D'HARICOTS (3 PIÈCES PAR PERS.)

■ 4,80 € / PERS.

ASPERGES BLANCHES, SAUCE HOLLANDAISE (PRODUIT DE SAISON)

■ 17,50 € / PERS.

FÉCULENTS À CHAUFFER

GRATIN DAUPHINOIS (300G)

■ 5,25 € / PERS.

POMMES DE TERRE FARCIES - 3 PIÈCES (300G)

■ 5,25 € / PERS.

POMMES DUCHESSE (300G)

■ 4,80 € / PERS.





BUFFETS

NOTRE SOLUTION SÉRÉNITÉ

BUFFET FOURCHETTE

■ 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)



BUFFET "TERRE ET MER"

■ 35,50 € / 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" ✓

■ 35,00 € / 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 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





SUCRÉ

POUR FINIR EN DOUCEUR



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIRE

■ 8,50 € / PERS

ASSORTIMENT DE MACARONS

■ 9,60 € / 6 PIÈCES

4 DESSERTS EN VERRINES

■ 13,60 € / PERS.

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

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

■ 29,50 € (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"

■ 23,00 €

ENTRÉE

Soupe de tomate aux vermicelles

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**



**LOCATION
DE MATÉRIEL**



SHOWCOOKING



**TENTE
SUR MESURE**



**BUSINESS
CATERING**



MARIAGE

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.

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.

CONSULTEZ UN
DE NOS DEUX ATELIERS
DU SERVICE TRAITEUR :

NIESSEN BERTRANGE

■ 10 RUE DE LUXEMBOURG
L-8053 Bertrange

NIESSEN TROISVIERGES

■ 103, Grand-Rue
L-9903 Troisvierges

☎ +352 99 81 03

🌐 WWW.NIESEN.LU

✉ INFO@NIESEN.LU



INFOS CUISSON

NE RATEZ JAMAIS VOTRE CUISSON

| PLAT | TEMPERATURE ET MÉTHODE | DURÉE |
|---|-----------------------------------|---|
| APÉRITIF - HORS-D'OEUVRE CHAUDS | 180° | 10MIN |
| MINI BURGER | 160° | 10-15 MIN |
| FINGER FOOD CHAUD | 160° | 15MIN |
| ENTRÉES CHAUDES-PLAT /CERCLE EN BOIS | 150° | 35-40 MIN |
| ENTRÉES CHAUDES /FEUILLETÉ CHAMPIGNON | 160° | 10 MIN |
| SOUPES ET CONSOMÉS | CHAUFFER EN CASSEROLE À FEUX DOUX | |
| LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS | 150° | 15-20 MIN |
| GRATIN | 180° | 30-40MIN |
| MENU DÉCOUVERTE (POULARDE) | 180° | 30MIN |
| MENU TENTATION (ORLOFF) | 160° | 35 MIN + 5 MIN DE REPOS |
| MENU BEETHOVEN (ORLOFF) | 160° | 35 MIN + 5 MIN DE REPOS |
| MENU ROUDE LÉIW (FILET DE BOEUF) | 180° | 25 MIN +10MIN DE REPOS |
| FILET WELLINGTON | 10 MIN À 200° PUIS 30 MIN À 160° | 40MIN + 10 MIN DE REPOS |
| FILET DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE | 10 MIN À 200° PUIS 30 MIN À 160° | 40MIN + 10 MIN DE REPOS |
| ROAST-BEEF EN CROÛTE | 10 MIN À 200° PUIS 30 MIN À 180° | 40MIN + 10 MIN DE REPOS |
| JAMBON DE PORCELET | 10 MIN À 200° PUIS 30 MIN À 160° | 40MIN + 10 MIN DE REPOS |
| JAMBON CUIT EN CROÛTE | 10 MIN À 200° PUIS 50 MIN À 160° | 60MIN |
| MÉDAILLON DE SEITAN EN CROÛTE | 10 MIN À 200° PUIS 20 MIN À 160° | 30MIN |
| VOL AU VENT | CHAUFFER EN CASSEROLE À FEUX DOUX | |
| RÔTI ORLOFF (PORC, DINDE, VEAU) | 160° | 35 MIN |
| CHÂTEAUBRIAND | 160° | 40 MIN + 10 MIN DE REPOS |
| FILET DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES, | 160° | 30 MIN +10 MIN DE REPOS |
| PAVÉ DE TOFU EN PAPILOTE | 140° | 25 MIN |
| SUPRÊME DE PINTADE | 160° - COUVERT | 30MIN |
| TOUTE LES SAUCES | CHAUFFER EN CASSEROLE À FEUX DOUX | |
| GRATIN | 180° | 40MIN GRANDE TAILLE/PETITE TAILLE 30MIN |
| POMMES DE TERRE LARDON | 150° | 20MIN |
| POMMES DE TERRE FARCIES/POMMES DUCHESSE | 160° | 35MIN |
| SPÄTZLE | 160° | 20MIN |
| LÉGUMES | 150° - COUVERT | 20MIN |
| MENU MICKEY | 160° | 25MIN |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT | 160° | 8-10 MIN |





ALLERGÈNES

- 1=Gluten,
- 2=Crustacés,
- 3=Oeufs,
- 4=Poisson,
- 5=Arachide,
- 6=Soja,
- 7=Lait,
- 8=Fruits à coques,
- 9=Céleri,
- 10=Moutarde,
- 11=Sésame,
- 12=Sulfites,
- 13=Lupin,
- 14=Mollusques



VOTRE COMMANDE PEUT ÊTRE RÉCUPÉRÉE DANS UN DE NOS 4 MAGASINS OU PEUT ÊTRE LIVRÉE DIRECTEMENT CHEZ VOUS

Des frais de livraison en fonction du jour et de l'heure de livraison peuvent être appliqués 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.

TROISVIERGES

■ 103 Grand Rue
L-9905 TROISVIERGES

+352 99 81 03
info@niessen.lu

LUXEMBOURG BELAIR

■ 137 av Gaston Diderich
L-1420 LUXEMBOURG

+352 44 65 45
bio@niessen.lu

BERTRANGE

■ 10 rue de Luxembourg
L-8077 BERTRANGE

+352 31 20 80
bertrange@niessen.lu

KNAUF SCHMIEDE

■ 3 Op d'Schmëtt
L-9964 SCHMIEDE / HULDANCE

+352 97 96 10
info@niessen.lu

