





Steffen Traiteur
Luxembourg Food Collection

La Collection Luxembourg est la dernière création imaginée par Steffentraiteur. Mozaïque multi-culturelle, le Grand-Duché n'en demeure pas moins une terre de tradition, où l'authenticité côtoie les tendances les plus pointues. Riche de cette dualité, nous rendons hommage à la gastronomie luxembourgeoise, en revisitant ses classiques.

Les natifs du Grand Duché y retrouveront des saveurs traditionnelles, issues de ses quatre grandes régions, parfois inspirées d'un petit goût d'antan ... tandis que les autres s'étonneront de nos exquises associations gourmandes.

Nous souhaitons simplement que cette Collection puisse ravir vos papilles et vous donner l'envie de partir, comme nous l'avons fait, à la découverte de « onsem Lëtzebuurger Land » et de ses « vrais » gens, ses couleurs et ses saveurs. Si surprenantes.

Frank Steffen

Mariette et Flicka dans une pâture à Munshausen

Les Luxembourgeois appellent la région nord du pays *Eist Éislek* (Nos Ardennes), pour bien les distinguer de celles de leurs proches voisins. Difficile de leur reprocher ce surcroît de fierté !
Les Ardennes luxembourgeoises offrent à celui qui sait s'y attarder des paysages à couper le souffle, faits de vallées verdoyantes ponctuées çà et là d'un château sorti tout droit du Moyen-âge.
La cuisine y est simple et saine. A Munshausen, après une balade à cheval, dégustez donc un « *Ham mat Saubounen a gebootschte Gromperen* ».
De quoi vous remettre en selle.



Qui est Mariette ?

*Mariette Mangen est réceptionniste chez Steffentraiteur.
Elle aime le nord du Grand-Duché
pour sa nature sauvage et préservée.*

Qui est Flicka ?

*Flicka est une jument de 26 ans, intelligente et un peu têtue.
Le cheval de trait fait partie du patrimoine luxembourgeois.
Un musée vivant lui est même consacré:
« A Robbesscheier » à Munshausen.*







Calissons de pommes de terre aux cèpes



Penette aux écrevisses

Du fingerfood au dessert, voici quelques spécialités de notre Collection Luxembourg, alliant tradition et tendance, pour des instants de pur bonheur culinaire, étonnants et surprenants!

FINGERFOOD

Pâté au Riesling déstructuré

Espuma de Lisanto et fèves des marais

Calisson de pommes de terre aux cèpes

Judd mat Gaardebounen recomposé

Baurejhelli sur baguettine

Tartine au fromage de Berdorf et jambon cuit paysan

Bouneschlupp

Soupe glacée de betteraves aux pommes fraîches

La truffe luxembourgeoise, le poireau et la pomme de terre

Penette aux écrevisses



Par exemple :

Voici une suggestion de Cocktail et une proposition d'Apéritif Collection Luxembourg. Nous en avons beaucoup d'autres à vous proposer suivant vos envies et votre budget.



*Jean-Claude
et sa
récolte de quetsches*

Le sud du pays a, pendant plusieurs siècles, annoncé sa couleur : rouge !
Comme le minerai ferrugineux qui a participé à la prospérité du pays.
Aujourd'hui, les Terres Rouges, *De Minett*, sont en pleine mutation :
une cité futuriste éclot lentement des friches industrielles ...
A deux pas de cette agitation, l'authenticité reste de mise. Dans les jardins
et les vergers, on trouve encore quantité de fruitiers, typiques
du Luxembourg. Des variétés rustiques - et protégées ! - qui contribuent
à sauvegarder la biodiversité du patrimoine fruitier :
pommes, poires, cerises, mirabelles, prunes et quetsches permettent
toutes les audaces gourmandes.



Qui est Jean-Claude ?

*Jean-Claude Riva est notre chef pâtissier et fier d'être
un vrai « Minettsdapp ».
Il vous recommande son « éclair aux quetsches et crumble »,
spécialement imaginé pour notre Collection Luxembourg.*

Qu'est-ce qu'une Quetsche ?

*C'est une variété de prune qui mûrit dans nos vergers dès le mois
de septembre. Le Luxembourg en a fait la reine de ses tartes et
autres confitures mais aussi de sa traditionnelle eau-de-vie !*







Macarons aux noix de Vianden

Les desserts imaginés par Jean-Claude
portent haut les couleurs de notre Collection Luxembourg.

DÉLICES SUCRÉS

Quelques exemples

Eclair aux quetsches et crumble

Streusel à la rhubarbe

Macaron aux noix de Vianden

Verrine au Riesling et fraises fraîches

Verrine de mirabelles et son effeuillée de Bamkuch



La vraie recette des « Paangecher » de Jean-Claude

Les recettes de la pâte à crêpes sont aussi nombreuses que les foyers luxembourgeois ! Voici celle de Jean-Claude qui vous permettra de retrouver les saveurs de votre enfance.

Ingrédients pour 15 crêpes

250 g de farine - 3 oeufs - 60g de sucre semoule - 1/4 litre de de lait
1/4 litre de bière blonde - une pincée de sel - un peu de rhum - 80g de beurre

Progression

Dans un grand bol, mettre d'abord la farine et le lait, ensuite les oeufs,
le sucre, le sel, un peu de bière et le rhum.
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte bien lisse.

Ensuite, ajouter le reste de bière pour rendre le mélange onctueux ainsi
qu'un beau morceau de beurre fondu et laisser reposer une heure pour
obtenir une toute petite fermentation due à la bière.

Enfin, dans une poêle, faire chauffer une noisette de beurre,
déposer une louche de pâte, juste assez pour réaliser des crêpes
suffisamment épaisses pour pouvoir les faire sauter.

Jean-Claude vous souhaite un « Gudden Appetit » !



Les buffets de la Collection Luxembourg proposent des spécialités typiques,
comme le Fierkelsjhelli ou les Gromperekichelcher!
Voici quelques-unes de nos propositions.

BUFFET «MOSELLE»

Le froid

Duo de saumon, l'un fumé par nos soins et l'autre confit
Fierkelsjhelli servi en verrine
Baurenham (Jambon cuit Paysan)
Jambon cru Lisanto Marque Nationale 14 mois
Tranche de pâté Riesling au vin de la Moselle
Salade de pommes de terre aux lardons
Salade de chou rouge au vinaigre de pommes (en saison)
Pissenlit aux lardons
Salade de chicons aux noix (en saison)
Assortiment de salades vertes et ses vinaigrettes
Petits pains et pain de campagne, beurre Rose

Le chaud

Médaillon de bœuf du terroir à la tombée d'oignons rouges
-
Civet de chevreuil «retour de chasse» (en saison)
&
Paupiette de truite et son jus de crustacés
-
Pavé de sandre aux morilles fraîches (en saison)

Les garnitures

Pommes rattes rôties au beurre Rose / Gratin dauphinois / Poêlée de légumes du marché
Gromperekichelcher / Risotto al forno / Spaghetti au blé noir
Lasagne de légumes fondants / Tomate au thym
Haricots verts croquants aux échalotes
Fricassée de champignons des bois (en saison)
Chou rouge délicatement braisé (en saison)
Poire aux airelles (en saison)

Les desserts

La promenade gourmande de Jean Claude



*Exemple de buffet froid & chaud de notre Collection Luxembourg
pour un minimum de 24 convives*

Carlo à Clausen

La ville de Luxembourg, capitale européenne et multi-culturelle, présente deux visages : la ville haute, avec ses quartiers d'affaires et ses institutions juridictionnelles et financières, et la ville basse, au pied des fortifications.

C'est là que se trouve Clausen, au bord de l'Alzette, un des quartiers les plus anciens de Luxembourg, qui a vu naître une dynastie de brasseurs bien connus; la bière Mousel y a été abondamment consommée depuis plus de trois siècles.

Aujourd'hui, l'ancienne salle des machines de la brasserie s'est transformée en un lieu de fête branché, savant mélange de patrimoine et de culture urbaine, où businessmen et gens du crû viennent se restaurer...

et se désaltérer. *Prost!*



Qui est Carlo?

*Carlo Birel est l'un de nos maîtres d'hôtel.
Il connaît le Luxembourg comme sa poche.*

Où boire une bonne bière luxembourgeoise?

Une multitude de brasseries proposent à travers le pays leurs bières artisanales. Mais déguster une bière nationale « am Café », (Battin, Bofferding, Clausel, Diekirch, Mousel, Simon ou Ourdaller ... vous avez le choix!) c'est aussi se plonger dans les coutumes du pays.







Verrine de mirabelles et son effeuillée de Bamkuch

BUFFET « FÈSCHMAART »

Fingerfood froid et chaud servi en verrines, bocaux et mini-assiettes.

Classique tomate-crevettes revisité
Bouchon de saumon en gelée de poireaux
Tomate cerise et mozzarella, pipette balsamique
Petite salade de concombre au fromage blanc de Berdorf
Tranche de pâté Riesling au vin de la Moselle
Tartare d'écrevisses mariné à l'huile de sésame et au poivre rose
Bambou de Lisanto aux fruits de saison

Suggestions d'été

Aiguillettes de volailles grillées et légumes primeurs
Parmentier de bœuf au jus réduit
Tagliatta de bœuf minute aux légumes croquants
Canon d'agneau au miel luxembourgeois, légumes nouveaux
Dos de cabillaud aux fèves façon croq' au sel
Filet d'anguille grillé et pommes persillées
Risotto de scampi aux citrons confits
Risotto aux petits légumes
Fricassée de légumes d'été
Pain de campagne tranché, beurre Rose en portion

Suggestions d'hiver

Judd mat Gaardebounen
Classique pot-au-feu de bœuf au gros sel
Civet de chevreuil et Spätzles
Parmentier d'agneau confit
Boudin noir et compote de pommes, purée maison
Matelote de sandre, pomme vapeur
Risotto aux champignons des bois
Choucroute maison
Fricassée de légumes d'hiver et champignons sauvages
Pain de campagne, beurre Rose

Les desserts

La promenade gourmande de Jean Claude



*Exemple de buffet froid & chaud de notre Collection Luxembourg
pour un minimum de 24 convives*

René, dans le vignoble mosellan

A l'est du pays, une région pittoresque s'offre à son visiteur : d'Musel.

La vallée de la Moselle luxembourgeoise dévoile ses côteaux couverts de vignes. Suivez la *Waistrooss* (route du vin) et arrêtez-vous dans un des nombreux villages, impatients de dévoiler leurs divins breuvages. Neuf cépages chantent la Moselle : Auxerrois, Chardonnay, Elbling, Gewürtztraminer, Riesling, Rivaner, Pinot blanc, gris et noir; les crémants complètent avec brio cette sublime palette de blancs, parmi lesquels nous avons fait notre choix.

Notre Collection Luxembourg vous propose sa sélection de vins et crémants issus des domaines viticoles suivants :

Domaine Kohll-Leuck
Domaine Bastian
Maison viticole Schmit-Fohl
Domaine Aly Duhr
Caves Bernard Massard
Domaine de Vinmoselle



Qui est René ?

*René Magar est notre chef cuisinier.
Il aime pêcher en Moselle et apprécie particulièrement
une friture de poisson accompagnée d'un verre
d'Auxerrois, frais et aromatique.*

Où se trouvent les vignes de Kholle-Leuck ?

*A Ehnen, petit village de 500 habitants. Ce joyau de la
Moselle aux ruelles étroites et pittoresques
invite à la découverte.*







DÉCORS

Des décors floraux pour tables, buffets et tables mange-debout ont été spécialement créés par une fleuriste d'art luxembourgeoise pour notre Collection Luxembourg.

Toutes les décorations florales sont montées sur des supports utilisant des matières premières typiques du Grand-Duché : l'ardoise, le birke et le leem.

Couleurs, formes et matières se donnent rendez-vous, pour un événement tout en harmonie.

Décor pour table mange-debout

Arrangement floral à partir de 14 €

Décor pour table ronde

(Table de 8, 10, 12 personnes)

Arrangement floral à partir de 29 €

Décor pour buffet

Arrangement floral > prix sur demande



Villmools Merci !

Top-models :

Mariette, Jean-Claude, Carlo, René
Flicka

Coach :

Manu, pour Flicka

Décor & hôtes :

Robbesscheier : Robert Thelen
Le verger : Mariette Lux et Carlo Lampertz
Les Rives de Clausen : Serge et Edmond Libbens
Les vignes : la famille Kohll-Leuck

Fleurs :

Danielle Grün



Vous organisez un événement, professionnel ou privé, et désirez en savoir plus sur la Collection Luxembourg ou sur tout ce que Steffentraiteur peut vous proposer?

Appelez-nous.

Mariette, ou une autre de nos réceptionnistes,
vous accueillera avec plaisir et vous dirigera vers l'un de nos
conseillers.



steffentraiteur

le plus surprenant des traiteurs

8 route d'Arlon L-8410 Steinfort
T. +352 399 650 300 | F. +352 399 650 606
traiteur@steffen.lu | www.steffentraiteur.lu

