



Les douceurs hivernales

CATALOGUE AUTOMNE-HIVER-FÊTES 2021-2022



LOCAL · ARTISANAL · FRAIS · PRODUITS DE SAISON
SAVOIR-FAIRE · ÉCO-RESPONSABLE

COMMANDES ET LIVRAISONS

COMMANDE jusqu'au

20/12 À 12H : NOËL
27/12 À 12H : NOUVEL AN

Les prix indiqués dans ce catalogue sont ceux en vigueur pour l'automne-hiver 2021-2022 et sont susceptibles de changer au fil du temps.

COMMENT COMMANDER ?

Pour commander, contactez-nous sur reception@steffen.lu ou au +352 39 96 501 du lundi au vendredi de 9h à 17h et le samedi, de 9h à 12h.

RETRAIT EN BOUCHERIE

Commandez à l'avance et venez retirer votre colis dans la boucherie de votre choix.

LIVRAISON À DOMICILE

La livraison est offerte dès 70€ d'achats. En-dessous de 70€, la livraison est à 15€. Livraison uniquement à partir de 50€ d'achats.

Nous vous livrons partout au Luxembourg en deux jours ouvrables.

Nous vous communiquerons le jour de la livraison, entre 8h et 19h du mardi au samedi.

Le paiement de votre commande se fera par carte bancaire auprès du chauffeur.

Pas de livraisons du 20/12/21 au 04/01/22 inclus ! Dernière livraison le samedi 18/12/21.

BOUTIQUE EN LIGNE

Rendez-vous sur WWW.LETZSHOP.LU/STEFFEN.

ARTISANAT

Nos produits sont fabriqués de façon artisanale par nos artisans, en quantité limitée. Nous vous servons selon nos stocks disponibles.

DÉGUSTEZ
NOS DÉLICIEUX
rôtis



Magret de canard
farci
34.10 € / kg
Réf. : 3866



Melon d'agneau
aux tomates séchées
26.00 € / kg
Réf. : 3867



Pintade désossée
aux morilles
34.70 € / kg
Réf. : 3864



Rable de lapin aux pruneaux
41.00 € / kg
Réf. : 3868



Poitrine de veau farce spéciale
26.80 € / kg
Réf. : 3853



Poitrine de veau forestière
33.50 € / kg
Réf. : 3869



Rôti de veau Orloff
35.10 € / kg
Réf. : 3856

ENVIE DE COMMANDER ?

Gagnez du temps,
commandez à l'avance au +352 39 96 501
ou sur reception@steffen.lu
et retirez votre commande en boucherie.

VOLAILLE farci

POUR EMBELLIR
VOS FÊTES
DE FIN D'ANNÉE



Volaille délicieusement farcie*

Dinde aux légumes de saison	21,60 €	kg	3340
Dinde aux marrons de la forêt	21,60 €	kg	3316
Dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	23,60 €	kg	3363
Dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	23,60 €	kg	3362
Cuisse de dinde aux légumes de saison	24,40 €	kg	3365
Cuisse de dinde aux marrons de la forêt	24,40 €	kg	3357
Cuisse de dinde à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	26,40 €	kg	3366
Cuisse de dinde à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	26,40 €	kg	3364
Canette aux légumes de saison	21,60 €	kg	3305
Canette aux marrons de la forêt	21,60 €	kg	3367
Canette à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	23,60 €	kg	3369
Canette à la farce pur veau aux zestes d'oranges et Mandarine Napoléon	23,60 €	kg	3368
Poulet fermier aux légumes de saison	19,40 €	kg	3371
Poulet fermier aux marrons de la forêt	19,40 €	kg	3370
Poulet fermier à la farce pur veau au Gin Luxembourgeois et Comté affiné	21,40 €	kg	3373
Poulet fermier à la farce pur veau aux zestes d'oranges et mandarine Napoléon	21,40 €	kg	3372

* Disponible uniquement pendant les fêtes de fin d'année, selon les stocks disponibles.



VIANDE
fraîche
**ET PRÉPARATIONS
DE VIANDE**

Bœuf

Filet pur de bœuf	71.60 € / kg	3009
Côte à l'os nature	36.90 € / kg	3004
Entrecôte de bœuf	40.00 € / kg	3006
Rumsteak de bœuf	41.20 € / kg	3022
Ragoût de bœuf	20.90 € / kg	3019
Roulade de bœuf	19.90 € / kg	3717

Porc

Gesolpertes avec os (petit salé)	19.60 € / kg	3106
Gesolpertes sans os (petit salé)	20.70 € / kg	3107
Cordon bleu de porc	27.70 € / kg	3752
Mignon de porc	29.70 € / kg	3103

Volaille nature

Dinde nature	17.30 € / kg	3315
Cuisse de dinde nature	25.00 € / kg	3356
Canette nature	18.00 € / kg	3349
Poulet fermier entier	16.40 € / kg	3335
Pilon de poulet nature	11.50 € / kg	3326
Magret de canard	34.80 € / kg	3323
Émincé de dinde mariné	38.30 € / kg	3605
Escalope de poulet	22.90 € / kg	3320

Savourez NOS FONDUES & PIERRADES*

Pour Noël :
commande jusqu'au 21.12 à 18h

Pour Nouvel An :
commande jusqu'au 28.12 à 18h

* Selon les stocks disponibles

4 SAUCES OFFERTES

À l'achat d'1 kg de fondue.

Sauces : aioli,
cocktail, curry
et bourguignonne.



PIERRADE DU CHEF

Mignon de veau, filet de bœuf
300 g / personne

3919 - Plateau 2 p. - 38.20 € pc

3920 - Plateau 4 p. - 76.40 € pc

3921 - Plateau 6 p. - 114.60 € pc



PIERRADE PRESTIGE

Bœuf, canard, suprême de caille
300 g / personne

3922 - Plateau 2 p. - 29.80 € pc

3923 - Plateau 4 p. - 59.60 € pc

3924 - Plateau 6 p. - 89.40 € pc

Disponibilité sous 72h



PIERRADE TRADITION

Bœuf, veau, dinde
300 g / personne

3910 - Plateau 2 p. - 23.60 € pc

3911 - Plateau 4 p. - 47.20 € pc

3912 - Plateau 6 p. - 70.80 € pc



PIERRADE TRADITION MARINÉE

Bœuf, veau, dinde marinés
300 g / personne

3913 - Plateau 2 p. - 24.20 € pc

3914 - Plateau 4 p. - 48.40 € pc

3915 - Plateau 6 p. - 72.60 € pc



PIERRADE MINI GOURMET

Petits cocktails

10 pièces / personne

3916 - Plateau 2 p. - 25.60 € pc

3917 - Plateau 4 p. - 51.20 € pc

3918 - Plateau 6 p. - 76.80 € pc

Disponibilité sous 72h



FONDUE CHINOISE

Bœuf, dinde, veau
300 g / personne

3925 - Plateau 2 p. - 27.60 € pc

3926 - Plateau 4 p. - 55.20 € pc

3927 - Plateau 6 p. - 82.80 € pc

Bouillon pour fondue chinoise

3901 - 12.90 € / 2,5l



FONDUE DE LA MER

Poissons variés
600 g pour 2

3908 - 31.20 € / plateau

Disponibilité sous 72h



RACLETTE PARTY

3 sortes de fromages
800 g

7013 - 29.50 € / plateau

Disponibilité sous 72h



FONDUE DU JARDIN

Légumes frais variés
650 g pour 2

3909 - 16.80 € / plateau

Disponibilité sous 72h

PLATS d'hiver



Plats d'hiver*

Civet de chevreuil grand veneur	50.10 € / kg	4 406
Civet de marcassin à l'ancienne	38.70 € / kg	4 403
Mijoté de bœuf à la bourguignonne	23.60 € / kg	3 6 11
Foie gras de canard et gelée de porto	131.60 € / kg	4 2 10

* selon les stocks disponibles



NOS garnitures



Carottes glacées
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. : 4970



Purée de pommes de terre
à la truffe (végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. : 4908



Jardinière de légumes orange
et gingembre (végétarien)
9,40 € / pièce
Réf. : 4975



Écrasée de pommes de terre
aux olives (végétarien)
6,40 € / pièce
Réf. : 4967



Pommes de terre rôties
au romarin (végétarien)
7,60 € / pièce
Réf. : 4668



Purée de brocolis **BIO**
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. : 4667



Fondue de poireaux
BIO
9,40 € / pièce
Réf. : 4666



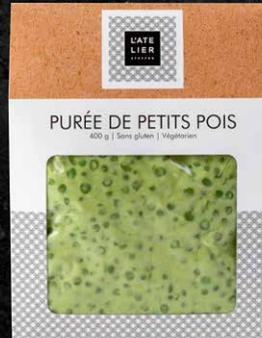
Quinoa aux petits légumes
BIO
8,90 € / pièce
Réf. : 4665



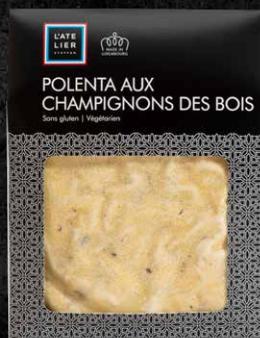
Mini pommes de terre
aux lardons
6,40 € / pièce
Réf. : 3538



Lentilles mijotées
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. : 4969



Purée de petits pois
(végétarien)
6,40 € / pièce
Réf. : 4968



Polenta aux champignons
des bois (végétarien)
7,60 € / pièce
Réf. : 4963



Polenta aux tomates
séchées (végétarien)
9,40 € / pièce
Réf. : 4962



Risotto milanais
(végétarien)
6,40 € / pièce
Réf. : 4965



Risotto d'épeautre
(végétarien)
6,40 € / pièce
Réf. : 4966



Ratatouille provençale
(végétarien)
8,90 € / pièce
Réf. : 4972



Légumes grillés
(végétarien)
11,80 € / pièce
Réf. : 4976

SURPRENEZ VOS INVITÉS à Noël

42.30€/ PERSONNE
À PARTIR DE 2 PERSONNES
RÉF : 4803

RETRAIT UNIQUEMENT
LE 24.12.2021 DE 7H À 14H



MENU BASSE-COUR

COMMANDE JUSQU'AU 20.12.2021 À 12H

La mise en bouche

Mandarine de foie gras
et son sablé aux quatre épices.



L'entrée

Filet de rouget snacké accompagné
de son jus de galanga et kalamansi,
wasabi de romanesco, tagliatelles
de concombre au soja, millet aux
herbes agrémenté de jaune d'œuf
au sel fumé.



Le plat

Cuisse de dinde farcie aux marrons
et sa sauce airelle, tatin de chicon,
pickles maison de pomme Granny
et betterave rouge, crumble aux
marrons, pommes gaufrettes



SAVOUREZ L'EXCEPTIONNEL à Noël

48,90€/ PERSONNE
À PARTIR DE 2 PERSONNES
RÉF : 4805

RETRAIT UNIQUEMENT
LE 24.12.2021 DE 7H À 14H

MENU RETOUR DE CHASSE

COMMANDE JUSQU'AU 20.12.2021 À 12H

La mise en bouche

Mandarine de foie gras
et son sablé aux quatre épices.



L'entrée

Caille façon yakitori au sarrasin
et déclinaison de courge butternut.



Le plat

Filet de biche lardé garni à la truffe,
purée de maïs au piment doux,
ravioles de foie gras
et sa sauce périgourdine.



PROFITEZ DE LA FÊTE DE Nouvel An

RETRAIT UNIQUEMENT
LE 31.12.2021 DE 7H À 14H



Le buffet froid

Médailon de foie gras de canard glacé au porto
Noisette de biche rôtie, confiture d'ailles
Tomate farcie au duo de crevettes
Éventail de jambon Lisanto 12 mois
et cacciatore aux truffes
Poitrine de veau farcie aux petits légumes
Terrine bicolore de carotte au cumin
Pâté Riesling Richelieu aux pistaches
Saumon mariné à la suédoise façon gravelax
SALADES
Salade mêlée et sa vinaigrette aux agrumes
Salade de crosnes à l'orange
Salade pommes de terre Roseval aux radis
Salade de légumes à l'italienne
Salade de betteraves aux échalotes
Salade de céleri rémoulade aux noix

39.90€ / PERSONNE I RÉF : 4804
À PARTIR DE 5 PERSONNES



Le plateau froid

Bavarois de potiron truffé et crumble épice
Terrine de brochet aux écrevisses
Jambon cru Lisanto 12 mois
Jambon cuit paysan
Saumon fumé maison et ses oignons rouges
Roulade de veau façon vitello
Tambour de courgette au crabe des neiges
éventail de pastrami et bresaola
Salade de crosnes à l'orange

36.70€ / PERSONNE I RÉF : 4802
À PARTIR DE 1 PERSONNE



COMMANDE JUSQU'AU 27.12.2021 À 12H

Bûche aux 3 chocolats

Mousse au chocolat blanc, lait et noir,
biscuit au chocolat et aux amandes,
croustillant feuillantine, chantilly vanille
et quelques macarons

5.10€/ PERSONNE | RÉF : 5221
2 TAILLES : 4 OU 8 PERSONNES

Commande jusqu'au 20.12.2021 à 12h.
Uniquement disponible à Noël.



La bûche traditionnelle

Biscuit mœlleux, crème au beurre.
Goût : moka ou vanille.

4.90€/ PERSONNE | RÉF : 5223
2 TAILLES : 4 OU 8 PERSONNES

Commande jusqu'au 20.12.2021 à 12h.
Uniquement disponible à Noël.



La bûche fruitée vanille myrtille citron

Mousse suprême à la vanille, crémeux au
citron, gelée de myrtille, financier
aux myrtilles, sablé aux amandes

5.20€/ PERSONNE | RÉF : 5224
2 TAILLES : 4 OU 8 PERSONNES

Commande jusqu'au 20.12.2021 à 12h.
Uniquement disponible à Noël.



Sachertorte agrumes

Biscuit Sacher, croustillant chocolat,
crémeux au chocolat noir, ganache
montée à l'orange.

5.90€/ PERSONNE | RÉF : 5227
À PARTIR DE 2 PERSONNES

Commande jusqu'au 27.12.2021 à 12h.
Uniquement disponible au Nouvel An.

Le bonnet de Noël

Mousse vanille, biscuit au mascarpone,
mousse et cœur de framboise,
tendre guimauve

5.90€/ PERSONNE | RÉF : 5226
À PARTIR DE 2 PERSONNES

Commande jusqu'au 20.12.2021 à 12h.
Uniquement disponible à Noël.



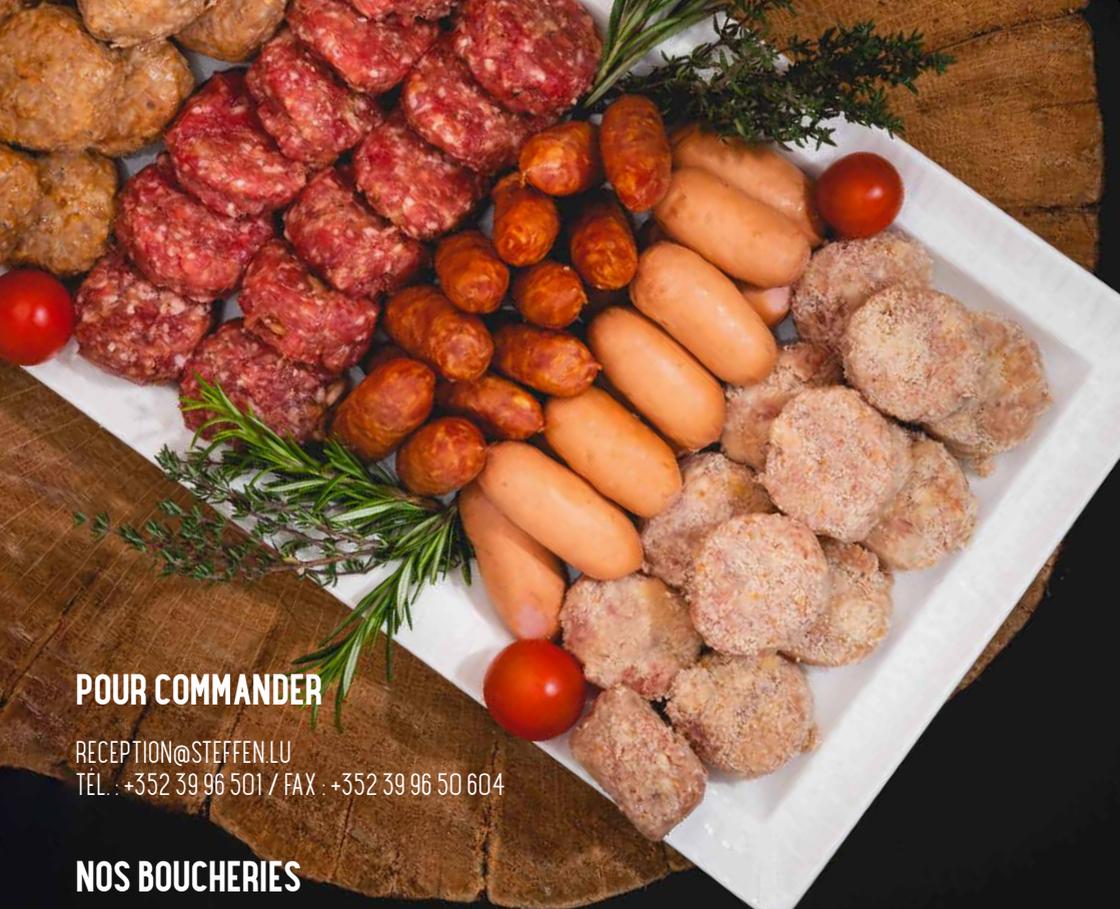
Le Calendrier de l'Avent

Biscuit mœlleux, crème au beurre.
Goût : moka ou vanille.

4.90€/ PERSONNE | RÉF : 5223
2 TAILLES : 4 OU 8 PERSONNES

Commande jusqu'au 27.12.2021 à 12h.
Uniquement disponible au Nouvel An.





POUR COMMANDER

RECEPTION@STEFFEN.LU

TÉL. : +352 39 96 501 / FAX : +352 39 96 50 604

NOS BOUCHERIES

CENTS

+352 399 650 531
152, RUE DE TRÈVES
L-2630 LUXEMBOURG

PÉTANGE

+352 50 12 26
13, ROUTE DE LUXEMBOURG
L-4761 PÉTANGE

DUDELANGE

+352 265 141 41
39, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE
L-3590 DUDELANGE

STEINFORT

+352 399 650 1
8, ROUTE D'ARLON
L-8410 STEINFORT

ESCH-SUR-ALZETTE

+352 54 26 13
8, PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE
L-4138 ESCH-SUR-ALZETTE

NOS HORAIRES DE FÊTES

DU 20 AU 22.12.21 : OUVERT HORAIRE HABITUEL
23.12.21 : OUVERT JUSQU'À 12H15
24.12.21 : OUVERT DE 7H À 14H
25 AU 26.12.21 : FERMÉ

DU 27 AU 30.12.21 : OUVERT HORAIRE HABITUEL
31.12.21 : OUVERT DE 7H À 14H
01 AU 02.01.22 : FERMÉ

WWW.MAISONSTEFFEN.LU