



Les délices
DE VOTRE BOUCHER


**MAISON
STEFFEN**

LA TABLE DES MATIÈRES

APÉRITIFS DE VOTRE BOUCHER	2
PETITS TOASTS & MINI TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING	3
VERRINES FROIDES	4
MINI ÉCLAIRS, CRUDITÉS & DIPS	6
PAINS SURPRISE	8
MAURICETTES & BRIOCHINES	10
APÉRITIFS À CHAUFFER	12
ARDOISES À PARTAGER	16
<hr/>	
BUFFETS PRÉPARÉS AVEC AMOUR	20
<hr/>	
SOUPES & ENTRÉES	24
SOUPES	25
ENTRÉES	26
<hr/>	
PLATS CUISINÉS	28
POISSON	29
VOLAILLE	30
VIANDE	32
CROÛTES	36
FEUILLETÉS	38
PETITS GOURMETS	39
<hr/>	
RÔTIS SÉLECTIONNÉS PAR VOTRE BOUCHER	40
<hr/>	
ACCOMPAGNEMENTS	50
FÉCULENTS	51
LÉGUMES	52
ACCOMPAGNEMENTS VIANDE & POISSON	54
<hr/>	
FONDUES & PIERRADES	56
<hr/>	
PETITS PLATS D'HIVER	60
ENTRÉES & SOUPES HIVERNALES	61
PETITS PLATS CUISINÉS HIVERNAUX	62
CHOUCROUTES À PARTAGER	64
GARNITURES HIVERNALES	64
<hr/>	
NOS CONDITIONS DE VENTE & CONSEILS	65

Apéritifs de votre boucher

PETITS TOASTS & MINI TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING



TOASTS RÉGAL

1,45 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4025

Sur une petite tartine de pain melleux et savoureux :
Crevettes roses / Saumon fumé / Tomate-mozzarella / Jambon
cru / Terrine campagnarde.

DUO DE TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING

1,60 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 2 VARIÉTÉS) | RÉF. 4024

Mini tranches de pâté Riesling cocktail classique.
Mini tranches de pâté Riesling au foie gras et éclats de pistache.

TOASTS GOURMETS

1,75 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4023

Sur une petite tartine de pain melleux et savoureux :
Brie affiné et noix / Spiralee de carpaccio de bœuf et brousse
à la roquette / Mousse de foie gras et gelée de fraises / Duo de
saumon fumé et rilette / Ballottine de volaille aux pistaches.



VERRINES FROIDES

3,60 € / PIÈCE (BOÎTE DE 8 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4031

Bavaois de chou-fleur, queue d'écrevisse et ciboulette.
Mousse au chèvre, LISANTO et radis rose.
Mousse de saumon fumé, baies roses et crème de Raifort.
Salade de poireaux croquante, crème montée aux senteurs de truffe.

MINI ÉCLAIRS, CRUDITÉS & DIPS À GRIGNOTER

MINI ÉCLAIRS

1,65 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4003

LISANTO crème fouettée / Saumon chantilly Raifort / Espadon fumé et écume de safran / Poulet façon tandoori.

CRUDITÉS & DIPS

24,00 € / PANIER D'ENVIRON 100 PIÈCES | RÉF. 4010

Assortiment de crudités fraîches du marché dans leur panier en bois.
Pour accompagner : sauce fromage blanc aux fines herbes et houmous.



MINI ÉCLAIRS



À GRIGNOTER

CRUDITÉS & DIPS

PAINS SURPRISE

Un pain surprise classique comporte 60 palets gourmands.

CAMPAGNARD

46,00€ / PIÈCE | RÉF. 4021

Sélection de charcuteries maison : jambon cru / jambon cuit / salami / pâté de campagne.

SAVEUR

48,00€ / PIÈCE | RÉF. 4018

Jambon cru avec parmesan / Jambon cuit / Rémoulade d'œuf / Salami persil / Pâté de campagne / Fromage aux herbes.

TOSCAN

52,00€ / PIÈCE | RÉF. 4022

Charcuteries italiennes / Mozzarella-pesto / Ricotta-tomates / Aubergines / Poivrons.



UNE BOUCHÉE PAR CI. UNE BOUCHÉE PAR LÀ

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD



UNE EXPLOSION DE SAVEURS

MAURICETTES



MAURICETTES & BRIOCHINES

BRIOCHINES

2,50 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4004

Jambon LISANTO / Salami / Brie aux noix / Poulet au curry /
Tomate-mozzarella.

MAURICETTES

2,80 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4017

Saumon fumé, betterave chiogga et crème Raifort / Végétarienne
(légumes croquants rémoulade) / Chèvre au lard frit et compotée
d'oignons rouges au sirop d'érable / Pain Bagnat revisité.

APÉRITIFS À CHAUFFER

PETITS FEUILLETÉS

1,20 € / PIÈCE (PLATEAU DE 12 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4001

Mini croque-monsieur classique.

Mufin maïs.

Chocolatine tomate olive.

Chocolatine volaille curry.

Gougère emmenthal.



À CHAUFFER

PETITS FEUILLETÉS



À CHAUFFER

AMUSES-BOUCHE

APÉRITIFS À CHAUFFER

AMUSES-BOUCHE

1,30 € / PIÈCE (PLATEAU DE 18 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4002

Mini croissant au jambon.
Mini flammenküche.
Quichette lorraine.
Quichette duo de saumon.
Mini pizza artichaut et jambon.
Feuilleté aux épinards.



ARDOISE À PARTAGER « ENTRE AMIS »

21,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5012

Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Jambon cuit paysan (2 tranches).
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).
Pâte de campagne (2 x 1/2 tranche).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.



ARDOISE À PARTAGER «ENTRE AMIS»

ARDOISES À PARTAGER

ARDOISE À PARTAGER « AU COIN DE LA CHEMINÉE »

18,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5011

Jambon cru LISANTO (6 tranches).
Jambon cuit paysan (2 tranches).
Jambon cuit braisé (2 tranches).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « ÉVENTAIL DU CHARCUTIER »

24,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5004

Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).
Roastbeef (4 tranches).
Pâté de campagne (2 x 1/2 tranche).
Jambonnette de volaille rôtie (2 pièces).
Pâté Riesling individuel coupé en deux (1 pièce).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « TERROIR »

29,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4204

Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Tendre rôti de veau (4 tranches).
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).
Filet de truite fumée (2 pièces).
Pâté Riesling au foie gras et éclats de pistache (4 tranches).
Palet chaud-froid de volaille (2 pièces).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « TOSCANE »

29,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4203

Salami italien séché à l'air (10 tranches).
Porchetta (2 tranches).
Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Mortadelle (4 tranches).
Roulé de veau façon Vitello Tonnato (2 pièces).
Saumon confit à l'huile d'olive (2 pièces).
Tomates séchées, rochers de parmesan, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « NORDIQUE »

32,00 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4205

Délicates boulettes rôties et leur marmelade d'airelles (4 pièces).
Roastbeef (4 tranches).
Rôti de dinde aux airelles (2 pièces).
Duo de saumon, façon gravlax et fumé maison (2 + 2 tranches).
Rillettes de truite fumée (2 pièces).
Oignons rouges, crème de Raifort, radis croquants, citron jaune et autres pickles maison.

Buffets
préparés
avec amour



UN MIX DE SAVEURS

BUFFET CRÉATION

BUFFETS & CONVIVIALITÉ

Nous vous invitons à consulter nos vendeurs en boucherie concernant nos salades pour accompagner vos buffets.

BUFFET « CRÉATION »

29,00 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5001

Jambon cru LISANTO.
Morceaux de rôti de bœuf laqué au sésame torréfié.
Magret de canard en gelée de griottes.
Tendre rôti de veau aux pistaches.
Effeillé de Saint-Jacques sur son bavaois de céleri et châtaignes.
Truite fumée.
Rôti de volaille aux écrevisses.
Frittata aux épinards.
Terrine bicolore de carottes orange et cumin.
Sauce Raifort.
Câpres à queue et radis rondelle.



BUFFET « CRÉATION »

BUFFET « HÉRITAGE »

17,50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5002

Jambon cru LISANTO Marque Nationale 12 mois.
Tendre rôti de veau.
Noix de jambon braisée au miel.
Filet de truite fumée.
Salade de bœuf « Feiertagszalat » maison.
Galantine de pintade à la pistache.
Terrine de légumes.
Rillettes de saumon à la coriandre et aux baies roses.
Oignons grelot, cornichons, radis croquants.
Crème Raifort, sauce cocktail.

BUFFET « MÉDITERRANÉEN »

23,00 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5003

Coppa.
Pancetta séchée à l'air.
Jambon LISANTO séché à l'air.
Authentique mortadelle.
Saumon confit à l'italienne.
Veau façon Vitello Tonnato.
Pissaladière.
Millefeuille tomate-mozzarella.
Cubes de polenta et tomate séchée.
Terrine de rouget à l'escabeche.
Légumes grillés à l'huile.
Radis croquants, câpres queue, sauce aioli, crème de pesto vert.

Soupes & Entrées

SOUPES

VELOUTÉ DUBARRY BIO
5,00 € / BOUTEILLE DE 400 ML | RÉF. 5528

SOUPE DE CAROTTES VICHYSOISE
6,80 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5517

CRÈME DE VOLAILLE
7,10 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5514

CONSOMMÉ DE BŒUF ET BRUNOISE DE LÉGUMES
7,50 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5504

BISQUE ET SALPICONS DE HOMARD
10,20 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5501

ENTRÉES

EFFEILLÉ DE SAINT-JACQUES

11,00 € / PERSONNE | RÉF. 4229

Effeillé de Saint-Jacques, bavaois de châtaigne et céleri.

TRILOGIE DE SAUMON

12,80 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4230

Darne confite à l'huile
Darne en Bellevue
Gravlax (2 tranches)
Sauce cocktail + gravlax

EFFEILLÉ DE CRABE DES NEIGES

14,80 € / PERSONNE | RÉF. 4231

Effeillé de crabe des neiges, mascarpone et huile de vanille.

TOMATES CREVETTES

25,80 € / PLATEAU DE 6 PIÈCES | RÉF. 4218

Tomate aux crevettes roses et grises,
sauce cocktail.



LE BON AIR DE LA MER

EFFEILLÉ DE SAINT-JACQUES

Plats cuisinés

LE POISSON, CONTRE VENTS & MAREES



BOUCHÉE DE LA MER

BOUCHÉE DE LA MER

12,10 € / PERSONNE | RÉF. 4477

Vol-au-vent composé de noix de pétoncle, saumon et lieu noir.

FILET DE BAR

14,20 € / PERSONNE | RÉF. 4421

Filet de bar rôti sur peau, à la compotée de fenouil et léger velouté au safran.

SAINT-PIERRE

15,40 € / PERSONNE | RÉF. 4418

Filet de Saint-Pierre lentement cuit et sa sauce homardine.

ROSACE DE SOLE

16,20 € / PERSONNE | RÉF. 4444

Rosace de sole-limande farcie d'une mousseline aux écrevisses, sauce aurore.

PAËLLA À PARTAGER

17,90 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4716

Paëlla Valenciana composée de riz safrané, morceaux de porc, pilons de poulet, calamars, crevettes et chorizo.

VOLAILLE

ÉMINCÉ TIKKA MASSALA

13,80€ / PERSONNE | RÉF. 4478

Morceaux de poulet marinés au yaourt et épices indiennes (tandoori et cumin).

COLOMBO DE VOLAILLE

13,80€ / PERSONNE | RÉF. 4479

Émincé de volaille colombo (curcuma, cumin, coriandre, fenugrec et piment fort).

FILET DE POULET FERMIER

15,80€ / PERSONNE | RÉF. 4425

Filet de poulet fermier farci mozzarella-pesto et tomates confites, crème à l'ail.

PINTADE LABEL ROUGE

15,90€ / PERSONNE | RÉF. 4426

Suprême de pintade Label Rouge, lentement rôti, au jus de Porto.

MAGRET DE CANARD

17,20€ / PERSONNE | RÉF. 4472

Magret de canard rôti sur peau, sauce orange et gingembre.



SI SURPRENANT POUR LE PALAIS

MAGRET DE CANARD



À NE PAS MANQUER

CARRÉ D'AGNEAU

VIANDE

RÔTI DE PORC ORLOFF

12.40€ / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4446

Traditionnel rôti de porc Orloff.
crème aux champignons de Paris.

RAGOÛT DE PORC AUX ABRICOTS ET PRUNEAUX

15.90€ / PERSONNE | RÉF. 4480

Morceaux de porc cuits en ragoût
avec des abricots et des pruneaux mûlleux.

RÔTI DE VEAU ORLOFF

18.40€ / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4447

Traditionnel rôti de veau Orloff.
crème aux champignons de Paris.

CARRÉ D'AGNEAU

21.30€ / PERSONNE | RÉF. 4423

Carré d'agneau de lait rôti.
jus de cuisson à l'ail confit et thym.



MÉDAILLONS DE VEAU

23,00€ / PERSONNE | RÉF. 4474

Médallions de veau rôtis aux morilles.

CROÛTES

**NOIX DE JAMBON PRÉ-TRANCHÉE EN CROÛTE,
SAUCE DUCHESSE**

13,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3962

**RÔTI DE PORC ORLOFF EN CROÛTE,
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**

13,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3964

**JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE,
SAUCE DUCHESSE**

13,90 € / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 3963

**RÔTI DE VEAU ORLOFF EN CROÛTE,
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS**

19,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3965



NOSTALGIE DE NOTRE ENFANCE

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE



**FILET MIGNON DE VEAU
EN PÂTE FEUILLETÉE**

24,90€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3959

FEUILLETÉS

Tous nos feuilletés sont accompagnés de sauces au choix :
sauce Porto, poivre ou bordelaise.

FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE

17,30€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3958

FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE

23,10€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3956

**FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE
(FARCE AUX CHAMPIGNONS)**

25,30€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3957

PETITS GOURMETS

**BLANC DE POULET, SAUCE DUCHESSE, POMMES DE TERRE,
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES**

7,00€ / ENFANT | RÉF. 4432

**GOUJONNETTE DE SOLE LIMANDE, RIZ PILAF,
BROCOLIS AUX AMANDES**

9,00€ / ENFANT | RÉF. 4434

Rôtis
sélectionnés
par votre
Boucher

La gamme de rôtis présentée dans cette brochure
n'est pas exhaustive.

Pour votre plus grand plaisir,
une sélection d'autres rôtis plus délicieux les uns que les autres
est à votre disposition dans nos boucheries.

Parlez-en à votre artisan-boucher
qui est à votre disposition pour vous conseiller
en fonction de vos envies et de vos goûts.

APPÉTISSANT

PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES

RÔTIS DE PINTADE & DINDE

PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3864

Accompagnée d'un haché aux légumes, de morilles, de pistaches, de cognac pour rehausser le goût et de lard maigre pour décorer.

RÔTI DE DINDE AUX FIGUES

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3865

Dinde farcie aux légumes, girolles, cognac, lardons, pistaches et lard maigre fumé en décoration.



RÔTI DE DINDE AUX FIGUES

RÔTIS DE CANARD & D'AGNEAU

MAGRET DE CANARD FARCI

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3866

Magret de canard, abricots et pruneaux coupés en petits morceaux, farce aux légumes et cognac pour rehausser le goût.

MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3867

Épaule d'agneau désossée farcie de légumes, persil, ail, tomates séchées à l'huile et de tranches de jambon cru.



MAGRET DE CANARD FARCI



UN PLAISIR TOUT SIMPLE

MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES



DÉLICIEUX

RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX

RÔTIS DE LAPIN & DE VEAU



LA POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE

RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3868

Râble de lapin désossé farci aux légumes et pruneaux émincés accompagné de romarin.

POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON

RÉF. 3869

Veau farci, morilles, girolles, cognac pour rehausser le goût.
En décoration, barde, girolles, morilles, tomates et pousses vertes.

RÔTIS DE VEAU

POITRINE DE VEAU FARCIE

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3853

De belles tranches de veau farcies aux légumes et barde de poireau et carottes.

RÔTI DE VEAU ORLOFF

PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3856

Carré de veau désossé, emmenthal, jambon cuit braisé et fromage râpé.



POITRINE DE VEAU FARCIE



UN PLAISIR TOUT SIMPLE

RÔTI DE VEAU ORLOFF

Accompagnements

FÉCULENTS PLEIN DE SAVEURS



COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES

MINI POMMES DE TERRE AUX LARDONS
2,30 € / PERSONNE | RÉF. 4915

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE
2,50 € / PERSONNE | RÉF. 4955

GRATIN DAUPHINOIS
2,90 € / PERSONNE | RÉF. 4911

COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES
3,60 € / PERSONNE | RÉF. 4957

FINGER DE POLENTA
3,80 € / PERSONNE | RÉF. 4958

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES
4,00 € / PERSONNE | RÉF. 4956



DES LÉGUMES PLEIN DE FRAÎCHEUR

CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS

LÉGUMES

TOMATES PROVENÇALES

2,30€ / PERSONNE | RÉF. 4931

FRICASSÉE DE LÉGUMES

2,60€ / PERSONNE | RÉF. 4907

FAGOTS DE HARICOTS VERTS

3,90€ / PERSONNE (2 FAGOTS) | RÉF. 4943

CAROTTES GLACÉES

4,20€ / PERSONNE | RÉF. 4927

PIPERADE DE LÉGUMES

4,40€ / PERSONNE | RÉF. 4959

CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS

4,60€ / PERSONNE | RÉF. 4960

POUR ACCOMPAGNER LA VIANDE

TRIO TERRE

5.10€ / PERSONNE | RÉF. 4937

Mini pommes de terre aux lardons,
tomate provençale et poêlée de légumes au beurre.

DUO CAMPAGNARD

5.80€ / PERSONNE | RÉF. 4941

Gratin dauphinois et fagots de haricots verts.

POUR ACCOMPAGNER LE POISSON

TRIO MER

6.20€ / PERSONNE | RÉF. 4938

Risotto safrané, brocolis au beurre et carottes glacées.



SAINE & COLORÉE

PIPERADE DE LÉGUMES

Fondues & Pierrades

SAVOUREUSES FONDUES



À l'achat d'un kilo de viande pour fondue ou pierrade, nous vous offrons un assortiment de nos délicieuses sauces maison en accompagnement (aïoli, cocktail, curry et bourguignonne).

FONDUE BOURGUIGNONNE
34,90€ / KG | RÉF. 3902

Viande maturée pendant 4 à 5 semaines, coupée, très tendre et savoureuse.

FONDUE, PIERRADE & BOUILLON

À l'achat d'un kilo de viande pour fondue ou pierrade, nous vous offrons un assortiment de nos délicieuses sauces maison en accompagnement (aïoli, 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
3908 - 31,20 € / plateau
600 g pour 2
Disponibilité sous 72h

RACLETTE PARTY

3 sortes de fromages
7013 - 29,50 € / plateau
800 g
Disponibilité sous 72h

FONDUE DU JARDIN

Légumes frais variés
3909 - 16,80 € / plateau
650 g pour 2
Disponibilité sous 72h



POUR UN BON MOMENT ENTRE AMIS OU EN FAMILLE

PIERRADE

Petits plats d'hiver

ENTRÉES & SOUPES HIVERNALES POUR SE RÉCHAUFFER AU COIN DU FEU

CRÈME DE POTIRON

6,40 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5512

Crème de potiron aux éclats de marrons.

SOUPE DE POIS CASSÉS

6,80 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5505

Potage façon Saint-Germain.

CRÈME DE MOULES

9,60 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5509

Crème de moules au safran, brunoise de légumes.

SOUPE GOULASCH

10,20 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5508

Fins morceaux de bœuf et coquillettes.

FOIE GRAS DE CANARD

13,16 € / 100 G | RÉF. 4210

Foie gras de canard cuit au naturel, gelée au Porto.

COQUILLE SAINT-JACQUES

12,80 € / PERSONNE | RÉF. 4409

Saint-Jacques, poisson blanc, crevettes, sauce veloutée.

PETITS PLATS CUISINÉS HIVERNAUX

DINDE FERMÈRE RÔTIE FARCIE AUX MARRONS ET SON JUS
16,70€ / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 4411

RÔTI DE DINDE FARCIE AUX MARRONS ET SON JUS
17,30€ / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 4481

FILET DE CANARD RÔTI, CASSIS EN SUCRÉ-SALÉ
17,80€ / PERSONNE | RÉF. 4428

GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE, JUS RÉDUIT AUX AIRELLES
20,50€ / PERSONNE | RÉF. 4453

MÉDAILLONS DE MARCASSIN SAUCE POIVRADE
20,80€ / PERSONNE | RÉF. 4460

MÉDAILLONS DE BICHE AU POIVRE VERT
26,40€ / PERSONNE | RÉF. 4438

CIVET DE MARCASSIN À L'ANCIENNE
38,70€ / KG | RÉF. 4403

CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
50,10€ / KG | RÉF. 4406



ENFIN À LA MAISON !

**GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE,
JUS RÉDUIT AUX AIRELLES**

PARTAGEONS LE MÊME PLAT

CHOUCROUTE ROYALE

16,70 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4704

Traditionnelle choucroute cuisinée, accompagnée de collet de porc, lard, saucisses, quenelle de foie et pommes de terre.

CHOUCROUTE DE LA MER

17,60 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4482

Chou cuisiné accompagné de saumon, sandre, crevettes, moules et sauce au vin blanc.

GARNITURES HIVERNALES

1/2 POIRE ET MARMELADE D'AIRESSES

2,40 € / PERSONNE | RÉF. 4919

CHOU ROUGE BRAISÉ AU VIN ROUGE ET ÉPICES DOUCES

2,80 € / PERSONNE | RÉF. 4905

1/2 POMME ET MARMELADE D'AIRESSES

2,80 € / PERSONNE | RÉF. 4953

SPAETZLES SAUTÉES AU BEURRE

4,00 € / PERSONNE | RÉF. 4929

CHOU DE BRUXELLES AUX LARDONS ET ANCHOIS

4,30 € / PERSONNE | RÉF. 4961

LE DUO D'AUTOMNE

5,20 € / PERSONNE | RÉF. 4935

Spaetzles sautées au beurre noisette et chou rouge braisé au vin rouge et épices douces.

Nos conditions de vente & conseils

DÉLAIS DE COMMANDE

Selon la disponibilité des produits, le délai de commande peut varier de 24 à 72 heures (jours ouvrables), sauf mention contraire.

En période de fête de fin d'année ou en fonction des disponibilités du marché, nous nous réservons le droit de modifier les délais de commande indiqués dans le tableau aux pages 66, 67 et 68, et de remplacer un produit manquant par un produit équivalent ou de qualité supérieure.

COMMENT RÉCHAUFFER VOTRE PETIT PLAT ?

Vous pouvez consulter et télécharger les temps de cuisson de toutes nos préparations sur www.maisonsteffen.lu/cuisson

COMMENT COMMANDER ?

Vous pouvez télécharger et remplir le formulaire de commande sur www.maisonsteffen.lu/formulaire et ensuite l'envoyer par e-mail à reception@steffen.lu
Vous pouvez aussi commander par téléphone au +352 39 96 501 ou directement dans votre boucherie.



Contacts

CENTS-LUXEMBOURG

152, route de Trêves | L-2630 Cents-Luxembourg
Tél. 39 96 50 -531 | Fax. 26 68 78 66

DUDELANGE

39, place de l'Hôtel de Ville | L-3590 Dudelange
Tél. 26 51 41 41 | Fax. 26 51 41 21

ESCH-SUR-ALZETTE

8, Place de l'Hôtel de Ville | L-4138 Esch-sur-Alzette
Tél. (+352) 54 26 13 | Fax. (+352) 54 73 92

PÉTANGE

13, route de Luxembourg | L-4761 Pétange
Tél. (+352) 50 12 26 | Fax. (+352) 50 27 10

STEINFORT

8, route d'Arlon | L-8410 Steinfort
Tél. 39 96 50 -1 | Fax. 399 650 604

RECEPTION@STEFFEN.LU

WWW.MAISONSTEFFEN.LU

