





# ROOTS

UNE COLLECTION CULINAIRE  
QUI RESPECTE NOS RACINES

---

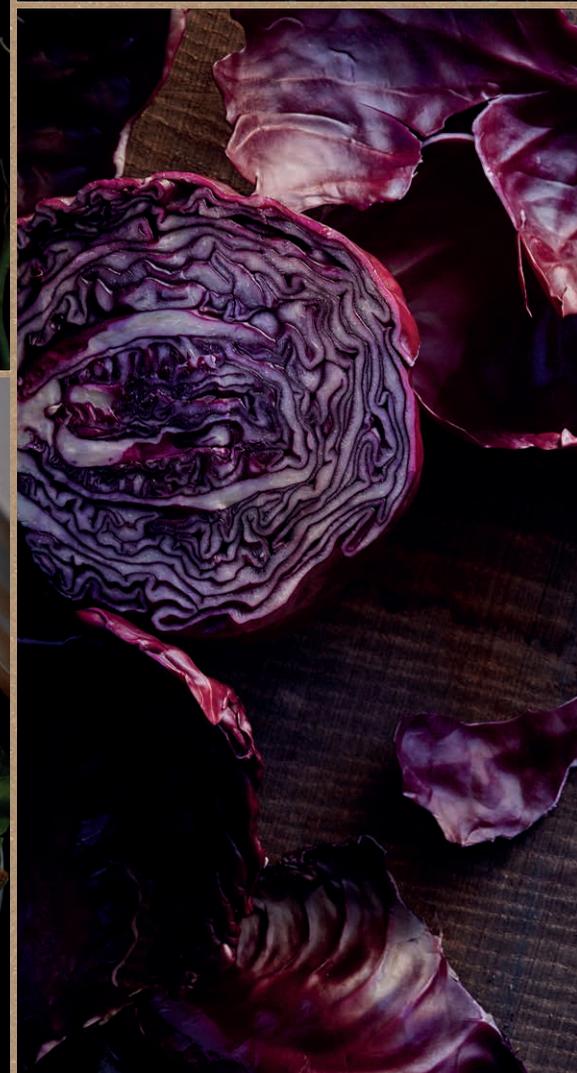
Notre nouvelle collection gourmande a pour vocation de nourrir en qualité, de façon éthique et esthétique. Nous avons choisi de retourner à nos racines dans l'élaboration de nos mets tout en maximisant les aspects gustatifs, visuels, olfactifs, tactiles, fonctionnels et culturels.

Les apports de goûts complexes ont été abandonnés ; les légumes oubliés, revisités. La conception de chacun des plats a été réfléchi par nos traiteurs, bien décidés à lutter contre le gaspillage et à remettre toute la lumière sur nos origines.

Conscients de notre responsabilité environnementale, nous privilégions les circuits courts qui garantissent la fraîcheur et les qualités nutritionnelles des aliments. En accord avec la nature, nous respectons le cycle des saisons.

Composée de mets épurés, de couleurs tendres et de saveurs acidulées, cette nouvelle collection cherche résolument à rejoindre vos attentes. Nous sommes convaincus que ROOTS plaira immensément à vos invités !

Frank & Tom Steffen



# SHISO & SAKURAI

À LA DÉCOUVERTE  
DES HERBES AROMATIQUES

Nous vous proposons une véritable palette d'herbes en tout genre que vos hôtes pourront découvrir pour en distinguer les subtilités. Comme à l'école du potager, cette animation ludique amusera certainement vos invités en quête de découvertes gustatives.





# TARTE AUX LÉGUMES

EN TOUTE  
SIMPLICITÉ

---

**Un effet de folie avec cette tarte de légumes de saison, disposés en bande, sur une jolie planche en bois. Une merveille pour les yeux et pour les papilles !**



# LARD CRAQUANT

FONDRE  
DE PLAISIR

---

Ce tendre lard croustillant est dressé sur une onctueuse purée de pommes de terre et accompagné d'une sauce caramel de miel déglacée à la sauce soja.



# TOMATE D'AMOUR

SAVOUREUSE  
SUCETTE COLORÉE

---

Tomate cerise noire au sésame torréfié,  
tomate cerise jaune aux noisettes  
et tomate cerise rouge au pavot,  
cette trilogie de friandises prolongera  
le souvenir de la kermesse de votre enfance !  
Et si vous organisiez votre événement  
sur un manège enchanté ?

# MINI BLINI

TRADITION &  
PÉCHÉ MIGNON

Comment ne pas succomber ?

Ce dôme majestueux de tartare de daurade à l'orange, décoré d'un petit vitrail triangulaire de chips d'orange, avec un succulent gravlax, surprendra vos invités les plus exigeants.

Moelleuses à souhait, ces petites crêpes épaisses vous rappelleront les traditions colorées et élégantes du folklore russe.





# LÉGUMES À CROQUER

DU SOLEIL  
PLEIN LES YEUX

---

Lovés dans un cocon d'houmous,  
navets, choux, betteraves Chioggia, radis noirs  
ainsi que les carottes fanes du jardin de grand-père  
sont revisités pour le plus grand bonheur  
de vos papilles.



# BOÎTES CAMEMBERT À MIBERT

DÉLICES &  
CONVIVALITÉ

---

Ces jolies petites boîtes rondes en bois, naturelles et authentiques plaisent toujours... Découvrez-les au confit de tomate, au chèvre et lolo rouge, ou avec une pomme de terre charlotte au fromage gratiné, ou encore avec une poire au miel, chatouillée de roquette.



# SOT-Y-LAISSE & LENTILLES

POUR LES AMATEURS DE  
CHAIR TENDRE & RAFFINÉE

Délicieusement servis avec une salade de lentilles, les sot-y-laisse sont de jolis petits morceaux ovoïdes, goûtus, tendres à souhait, fins et moelleux, considérés comme la pièce la plus noble du poulet. Ils font partie de ces mots, datant de 1798, qui sentent bon le temps passé et nous font voyager à travers les années.

# BOCAUX DE MANNY

AVEC LE CŒUR,  
TOUT EN FRAÎCHEUR

Ces petits bocaux, aux accents de nostalgie, rappellent la cuisine de votre grand-mère et les saveurs de votre enfance. Pour votre plus grand plaisir, dégustez la crème d'épinards, avec son effeuillé de cabillaud au citron vert ou le crémeux de foie gras au lait de fève tonka et son croustillant à la cannelle.





# PAIN NOIR DE SEIGLE

## PUMPERNICKEL POUR LE CHEVAL DE NAPOLÉON

---

Ce pain de seigle d'origine allemande, très compact et de couleur sombre daterait de 1450. La légende raconte que Napoléon aurait demandé que l'on donne ce pain à son cheval en disant « bon pour Nickel »... Notre pumpernickel sera au pâté grand-mère et aux oignons rôtis. Il peut aussi être tartiné au beurre d'aneth, avec de la mousse de saumon fumé, ou encore, joliment garni de tapenade de carottes, d'une tomate cerise et de copeaux de parmesan.

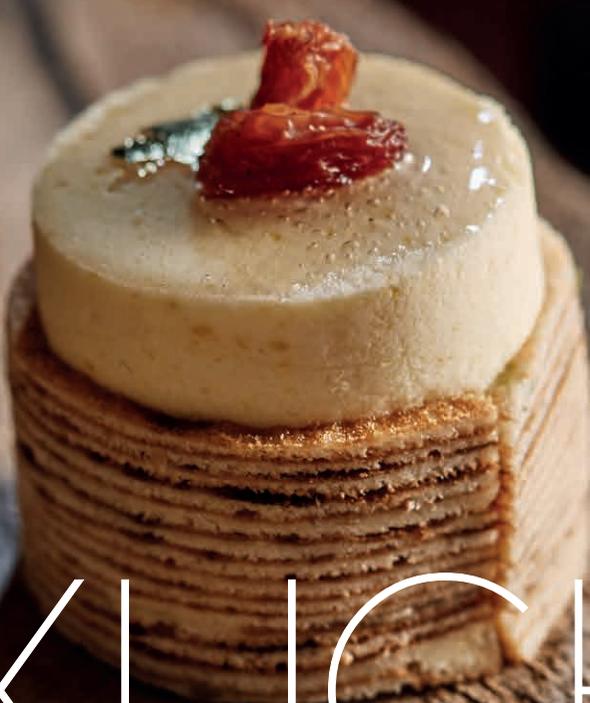


# ATELIER DU MARAIÇHER

VITAMINES &  
COULEURS CROQUANTES

C'est dans une version 100 % légumes que se présente ce carpaccio, composé de carottes orange et jaunes, de courgettes vertes et jaunes, de betterave Chioggia, de radis noir et de choux rave servi sur une purée de fèves, le tout agrémenté de trois huiles d'olives, de vinaigres et de graines, bio et exceptionnelles. En accompagnement, des tagliatelles de légumes, au pesto, avec des pignons de pin.





# BAMKUCH & RIESLING

DOUCEURS SUCRÉES,  
FLEURON DU LUXEMBOURG

---

Ce mini Bamkuch porte bien son nom tant il ressemble à un tronc d'arbre constitué d'une juxtaposition de couches. Moelleux à souhait et subtilement parfumé avec une crème au Riesling, il ravira le palais des gourmets et des gourmands.

# LINZER & QUETSCHES

HÉRITAGE AUTRICHIEN  
QUI FASCINE

La recette d'origine de cette tartelette est considérée comme l'une des plus anciennes et daterait d'un manuscrit de 1653 qui est conservé à l'abbaye d'Admont dans les Alpes autrichiennes. Notre jolie petite tarte est composée d'une pâte exquise et sucrée à la cannelle, farcie d'une confiture onctueuse de quetsches et de gelée de griottes, préservée jalousement par un treillis de pâte. De quoi régaler vos invités toute l'année!





# MIRABELLE

L'ÉLÉGANCE SIMPLE  
D'UN DÉLICE LORRAIN

---

Faites-vous plaisir en retrouvant les saveurs régionales de la Lorraine, avec ce petit sablé aux noisettes et éclats de pistache, surplombé d'une jolie mirabelle, jaune, et tellement gourmande. Son goût envoûtant est le résultat de la communion entre le confit et la mousse de mirabelle, enrobés d'une fine coque en chocolat blanc. En bouche, vous vivrez une explosion de saveurs !



# CERISE & PISTACHE

LA SPIRALE DE GUIMAUVE,  
UNE TRADITION SAVOUREUSE

---

Ce gâteau fait partie de nos souvenirs d'enfance. Il représente la bûche qui réchauffe, mais aussi le partage et l'ouverture aux autres. La pâte de fruits cerise recouverte d'une guimauve pistache roulée sur elle-même nous dévoile ses secrets avec son arôme délicat et son parfum subtil. Un véritable trésor revisité dans le jardin de nos souvenirs !



# SACHER

## LE CHOCOLAT & SES LETTRES DE NOBLESSE CÉLÈBRES

---

C'est en 1832 que ce gâteau de chocolat a vu le jour grâce à Franz Sacher, commis de cuisine âgé de 16 ans, seul en cuisine ce jour-là, avec l'obligation de créer un dessert pour le prince Wenzel von Metternich et ses invités. Depuis, ce gâteau envoûte les amateurs de chocolat. Notre Sacher, constitué d'une ganache 70 % de cacao, rehaussé d'une fine couche de confiture d'orange, repose sur un délicieux biscuit au chocolat. Un glaçage de chocolat noir enveloppe tendrement ce dessert plein de surprises !



# FRAISE & RHUBARBE

À CONSOMMER  
DÈS L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS

---

Avec sa belle couleur rouge, notre petit chou ravira le palais des plus exigeants, séduits par sa compotée de rhubarbe et son crémeux à la fraise. Dès le printemps, la rhubarbe et la fraise titillent notre gourmandise. Pour le bien-être de vos hôtes, optez pour ce petit dessert, qui émerveillera leurs papilles...



# AUMÔNIÈRES POMME NOIX

UNE DOUCEUR  
ET SES SECRETS

---

Nos adorables aumônières, rappelant la petite bourse portée autrefois à la ceinture, attiseront la curiosité de vos invités. Traditionnellement préparées à base de feuilles de brick, elles regorgeront de délices, grâce à la crème d'amandes aux noix, aux pommes pochées et aux brisures de noix de Vianden caramélisées qui la composent. Un dessert savoureux, suave et raffiné... Vous devriez l'essayer !



8, ROUTE D'ARLON • L-8410 STEINFORT  
T. +352 399 650 300  
TRAITEUR@STEFFEN.LU

[WWW.STEFFENTRAITEUR.LU](http://WWW.STEFFENTRAITEUR.LU)

