

NOS COFFRETS

LE PRÊT À MANGER SELON STEFFEN TRAITEUR

steffen
traiteur



QU'EST CE QU'UN COFFRET?

Une boîte individuelle en carton recyclé contenant un délicieux mélange de saveurs confectionné avec passion par nos traiteurs. L'ensemble des récipients et couverts sont recyclables ou réutilisables, tout comme votre coffret. **Chaque coffret contient un repas divisé en 3 ou 5 plats distincts (entrée, plat, fromage et/ou dessert).**

BOÎTE ÉCO-RESPONSABLE



BOCAUX EN VERRE
ZÉRO DÉCHET



VEGAN



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



SANS GLUTEN



3 OU 5 PLATS



LES COFFRETS TRIO

Un repas léger et équilibré,
comprenant une entrée, un plat et un dessert,
accompagné d'un petit pain, de beurre
et d'un set contenant les couverts,
une serviette, du sel et du poivre.
Idéal pour un déjeuner rapide,
à domicile ou en entreprise.



Salade de quinoa, légumes croquants, coulis de poivrons et piquillos.

Tagliatelles de légumes croquants, falafels, grenade et sauce tahini.

Cupcake citron coco et sa chantilly à la crème végétale.

25,50 € TTC



LE TRIO DU POTAGER



VEGAN



À DÉGUSTER
FROID





LE TRIO DE GRAND-MÈRE



À DÉGUSTER
FROID

Bavarois de potiron, crème de panais à la truffe, crumble de pain d'épices et sa chips de Jambon Lisanto.

Pickles de butternut, salade d'orge perlée aux graines de courges, fricassée de lapin au soja.

Paris Brest revisité.

26,80 € TTC

Piperade de poivrons au chorizo, filet de rouget en escabèche et sa gelée, tuile de chorizo.

☀ Tataki de bœuf aux baies roses et sésame, sur un écrasé de pommes de terre et ses légumes croquants.

Île flottante traditionnelle.

27,60 € TTC



LE TRIO FUSION



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



LE TRIO FRAICHEUR



À DÉGUSTER
FROID

Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Roseval et radis.

Salade de petits pois et haricots verts, aiguillette de poulet coco et citron vert.

Croustillant aux fruits exotiques.

29,80 € TTC

Effeillé de Saint-Jacques, duo de sphère de bavaise, céleri et châtaigne, et sa salade de roquette.



Pintade rôtie et sa gelée de griottes, purée de céleri et pickles de betterave rouge.

Panna cotta aux fruits rouges.

30,80 € TTC



LE TRIO SANS GLUTEN



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



SANS GLUTEN



LES COFFRETS

Un repas complet dans le respect des traditions de la gastronomie française, comprenant une entrée, un plat, un fromage et deux desserts, accompagné de petits pains, de beurre et d'un set contenant des couverts, une serviette, du sel et du poivre. Idéal pour un déjeuner ou un dîner, à domicile ou en entreprise.



LE COFFRET DU MARAÎCHER



VEGAN



À DÉGUSTER FROID

Gaspacho andalou et sa brunoise d'ananas rôti.

Salade de quinoa, légumes croquants, coulis de poivrons et piquillos.

Tagliatelles de légumes croquants, falafels, grenade et sauce tahini.

Salade de fruits et son sirop vanillé.

Cupcake citron-coco et sa chantilly à la crème végétale.

36,60 € TTC

Rillettes de truite fumée accompagnée d'une tombée de poireaux à l'huile de courge, baies roses, crème au raifort, salade de pommes de terre.

Effiloché de bœuf façon Feiertagszalat, salade de fèves des marais et orge perlé à la sarriette et vinaigrette au sureau.

Fromage Kachkéis maison et sa touche moutardée.

Bamkuch revisité à la mirabelle.

Mousse cannelle et poire, amandes torréfiées.

LE COFFRET DU TERROIR



À DÉGUSTER FROID

38,20 € TTC



LE COFFRET TOSCAN



À DÉGUSTER FROID

Vitello tonnato sur un lit de ratatouille et caviar d'aubergine, copeaux de parmesan, tomates confites et câpre queue.

Salade de penettes au pesto, trio de tomates cerises, bocconcini, roquette et crème de balsamique.

Bouchon de chèvre frais aux fruits confits et éclats de pain noir.

Tiramisu au café.

Panna cotta aux fruits rouges.

39,80 € TTC

Bavarois de potiron, crème de panais à la truffe, crumble pain d'épices et sa chips de jambon Lisanto.

 Pintade rôtie et sa gelée de griottes, purée de céleri et pickels de betterave rouge.

Bâtons de fromage de Berdorf affiné et sa moutarde d'abricots.

Carrot cake en verrine.

Paris Brest revisité.

39,80 € TTC

LE COFFRET CHAMPÊTRE



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



LE COFFRET SANS GLUTEN



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



SANS GLUTEN

Effeillé de Saint-Jacques, duo de sphère de bavarois, céleri et châtaigne, et sa salade roquette.

Pintade rôtie et sa gelée de griottes, purée de céleri et pickels de betterave rouge. 

Mousse de bleu d'Auvergne et son duo de pommes-poires.

Mousse chocolat-crème brûlée.

Panna cotta aux fruits rouges.

40,80 € TTC

Effeillé de Saint-Jacques, duo de sphère de bavarois, céleri et châtaigne, et sa salade roquette.

Tataki de bœuf aux baies roses et sésame, sur un écrasé de pommes de terre et ses légumes croquants.

Mousse de bleu d'Auvergne et son duo de pommes-poires.

Île flottante traditionnelle.

Mousse chocolat-crème brûlée.

LE COFFRET TERRE & MER



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID

42,90 € TTC



LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE



À DÉGUSTER
FROID

Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Roseval et radis.

Cabillaud dans sa robe anisée, bavarois d'oseille et tombée de pousses d'épinards.

Verrine de Tzatziki, concombre et menthe.

Mousse aux trois chocolats.

Croustillant aux fruits exotiques.

44,60 € TTC

VOTRE COMMANDE



À CONSERVER AU FRAIS

Pour plus de saveurs, sortez votre coffret du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant consommation.



INCLUS DANS LE COFFRET

Une fiche technique descriptive et les allergènes.
Du pain, du beurre, des couverts, une serviette, du sel et du poivre.



LIVRAISON

Du lundi au samedi midi. **Commandez avant 10 heures, nous vous livrons le lendemain.**



FRAIS DE LIVRAISON

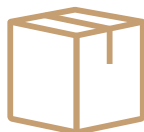
15,00 € TTC. **Gratuit** à partir de six coffrets.



RETRAIT GRATUIT EN BOUTIQUE

- Boucheries Maison Steffen: Steinfurt, Dudelange, Cents, Pétange, Esch-sur-Alzette.
- Le Quai Steffen: gare de Luxembourg-ville.

Commande 48 heures à l'avance requise.



GARDEZ OU RESTITUEZ-NOUS LES BOCAUX

Dans le cadre d'un retrait en boutique, retournez les bocaux dans le point de vente et récupérez votre consigne.

Dans le cadre d'une livraison, restituez-nous les bocaux lors d'une prochaine livraison, la consigne sera déduite de votre facture.

Consigne de 4,00€ TTC par lots de 5 bocaux (les coffrets).

Consigne de 3,00€ TTC par lots de 3 bocaux (les coffrets trio).

EAUX ET SOFTS

Viva 50 cl - 2,00 € TTC

Rosport 50 cl - 2,00 € TTC

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 50 cl - 2,00 € TTC

LES COMPLÉMENTS BOISSONS

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33 CL

Nectar de pêche de Vigne - 4,70 € TTC

Nectar Abricot - 3,30 € TTC

Pomme Cox - 4,10 € TTC

Pamplemousse Rose - 4,50 € TTC

VINS MOUSSEUX

DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Crémant de Luxembourg Brut Bernard Massard - 11,50 € TTC

Crémant de Luxembourg Brut Kohl Leuck - 11,50 € TTC

Champagne Collet Brut - 31,20 € TTC

BOUTEILLE DE 75 CL

Crémant de Luxembourg Brut Kohl-Leuck - 20,00 € TTC

Champagne Brut « Grande Réserve » Jean de Telmont - 32,00 € TTC

VINS BLANCS

DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Alsace Pinot Gris D. Metz Bleger - 8,00 € TTC

Sancerre Blanc Domaine Éric Louis - 13,50 € TTC

BOUTEILLE DE 75 CL

Pinot Gris Clos des Rochers Nussbaum - 16,50 € TTC

Château des Tourtes Blanc Côtes de Blaye - 17,90 € TTC

VINS ROUGES

DEMI BOUTEILLE 37.5 CL

Haut Médoc Haut Bayzac « Classic » - 8,00 € TTC

Bourgogne Haute Côtes de Beaune Rouge D. Sébastien Magnien - 16,00 € TTC

BOUTEILLE DE 75 CL

Premiers Côtes de Blaye Château des Tourtes 75 cl - 13,50 € TTC

Hautes Côtes de Beaune Domaine Magnien 75 cl - 22,00 € TTC

Votre bouteille de vin sera livrée avec un limonadier.

LES COMPLÉMENTS SUCRÉS

Les petits fours sucrés pour accompagner votre café (250 g) - 16,10 € TTC

steffen
traiteur



8, route d'Arlon
L-8410 Steinfort

Tel: (+352) 39 96 50 300
traiteur@steffen.lu

WWW.STEFFENTRAITEUR.LU