



steffen  
traiteur

LE PLUS BEAU JOUR  
DE VOTRE VIE



### **POURQUOI CHOISIR STEFFEN TRAITEUR ?**

Parce que notre façon de voir notre métier en tant que traiteur est composée de tous ce dont vous aurez besoin :

- Une offre précise et complète afin que vous ayez une idée claire de ce à quoi vous attendre.
- Nous vous proposons un panel de lieux magnifiques avec lesquels nous avons l'habitude de travailler et qui vous combleront.
- Nos cartes gastronomiques sont très variées pour satisfaire tous les goûts de vos invités.
- Des gâteaux de mariage ou des pièces montées comme vous en rêvez depuis toujours.
- Des ateliers gastronomiques délicieux, amusants, surprenants et très conviviaux.
- L'assurance que nous savons gérer les régimes alimentaires particuliers (sans gluten, sans lactose, végétarien, ...) ou les goûts des enfants.
- Des décorations pour votre buffet/bar mises à votre disposition gracieusement.

### **UN ÉLÉMENT CLÉ POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE MARIAGE**

Il est vrai que le choix de la robe de mariée, du coiffeur et du photographe est important. Mais le traiteur est sans doute l'un des budgets sur lequel vous ne pouvez lésiner. Effectivement, vos invités s'empresseront de vous féliciter s'ils mangent bien. À contrario, ils pourront aussi vous critiquer aisément si le traiteur mariage n'est pas à la hauteur.

Nos conseillers sont à votre écoute pour discuter de votre lieu de mariage, au Luxembourg, en France ou en Belgique ; de la manière dont vous envisagez la réception ; des buffets froids ou chauds, ou d'un barbecue, d'un service à l'assiette ; du gâteau de mariage, d'une thématique qui vous tient à cœur : bohème, romantique, nature, conte de fées, futuriste, ... Du tout premier rendez-vous avec notre équipe jusqu'au grand jour, Steffen Traiteur sera votre partenaire idéal.

### **COMBLEZ VOS INVITÉS DE BONHEUR**

Quoique vous ayez choisi, le voyage des saveurs que nous offrirons à vos invités les comblera de bonheur. Quelles que soient vos attentes, vos exigences, et surtout vos envies et vos rêves, nous en parlerons ensemble dans le détail afin de vous proposer exactement ce que vous souhaitez. Que vous décidiez vous-même de chacun des plats de votre menu, ou que vous nous laissiez tout prendre en main, nous serons à votre écoute, pour apporter à votre mariage la réussite qu'il mérite.



# LES COULISSES DU BONHEUR

## **PRIX TRANSPARENTS**

Notre offre est toujours réalisée sur-mesure, en fonction d'un entretien préalable, car nous pensons que c'est la meilleure façon de rencontrer vos attentes. Nos devis sont transparents, vous n'aurez pas de mauvaise surprise lors de la facture définitive!

Notre offre détaille les prestations gastronomiques souhaitées, les besoins en personnel adaptés à la taille de la prestation et au lieu ainsi que le matériel nécessaire. Nos devis sont gratuits ainsi que la dégustation qui vous permettra d'établir votre choix.

## **RÉSERVATION**

Pour ne pas être pris de court, réservez votre traiteur plus ou moins un an avant le jour J, ce qui vous laissera la possibilité de goûter, comparer et affiner vos choix sans stress.

## **PROPOSITIONS DE LIEUX**

Choisir un château, une ferme, une tente, un manoir, un domaine ou encore une salle de fête pour se marier est souvent un vrai casse-tête!

Sur notre site [steffentrateur.lu](http://steffentrateur.lu), nous vous proposons des endroits d'exception que nous connaissons bien. Lorsque vous aurez trouvé l'endroit accueillant et original, qui sera le théâtre d'un jour de votre amour, renseignez-vous sur les possibilités d'accueil logistique, car votre traiteur aura besoin d'une place pour stationner son camion, décharger et acheminer la marchandise.

Il sera aussi impératif de discuter très tôt de cet endroit de rêve, pour parer à toute éventualité.

Par ailleurs, nous ne sommes pas liés à un site événementiel en particulier, votre lieu sera donc le nôtre.





UNE SECRÈTE  
ALCHIMIE

**FORMAT INTIMISTE  
OU MONDAIN**

Nous savons nous adapter à toutes les situations, que vous soyez 20 ou 500 personnes. Nous disposons d'un important hall de stockage où sont soigneusement rangés des milliers de couverts, verres et porcelaines, des centaines de chaises, tables mange-debout, tables rondes, nappages, le matériel d'office (fours, frigo, ...) mais aussi des tentes d'appoint.

**MARIAGE CLASSIQUE  
OU ORIGINAL**

Nous adorons relever les défis! Nous sommes passés maîtres dans l'art d'installer une cuisine professionnelle conforme aux normes les plus exigeantes en matière de sécurité alimentaire, un office de service et une salle de réception dans les endroits les plus insolites. Laissez parler votre imagination, nous réaliserons vos plus beaux rêves!



# EXEMPLE DE VIN D'HONNEUR

## LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

### BRUSCHETTE

Effeillé de champignons, ciboulette et citron  
Langoustines marinées aux agrumes et poivre Sichuan

### GAUFRES SALÉES DE POMME DE TERRE

Mini ratatouille  
Filet américain au Raifort

### BROCHETTE TÊTE EN L'AIR FROIDE

Twist de Lisanto, roquette et parmesan façon fajita  
Tomate mozzarella et basilic

### MINI BLINI

Tartare de daurade à l'orange  
Mousse de chèvre et julienne de coppa aux baies roses

### BOCAUX DE MAMY

Crèmeux foie gras, lait de fève Tonka, croustillant cannelle  
Crème d'épinards et effeuillé de cabillaud au citron vert

### PETITS CARPACCIOS GOURMANDS

Carpaccio de bœuf du terroir à la fleur de sel  
Carpaccio de saumon mariné au doux poivre rose

## LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

### QUICHETTES

Chèvre et tomates confites  
Aux poireaux

### BROCHETTE TÊTE EN BAS

Veau mariné ail et coriandre  
Sole au panko et sauce rémoulade  
Mini falafel maison frit, sauce Tzaziki

**17,00 € PAR PERSONNE HTVA  
POUR 8 PIÈCES PAR PERSONNE  
VIN D'HONNEUR DE +/- 2H00**





VOTRE MARIAGE  
SERA INOUBLIABLE

## EXEMPLE DE VIN D'HONNEUR

### LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

#### TOAST GOURMET

Brie affiné à la noix de Grenoble  
Spiralé de carpaccio de bœuf, brousse à la roquette  
Tomate cerise confite au pesto et mascarpone

#### MINI ÉCLAIRS SALÉS

Mini éclair jambon Lisanto et crème fouettée  
Mini éclair thon fumé et écume de safran

#### CUILLÈRES EN PORCELAINES

Courgette, gambas et herbes du moment  
Petite tomate farcie d'une crème de chèvre

#### VERRINE GOURMANDE

Tartare de veau, citron, basilic et tomates séchées  
Crabe royal et son guacamole au kiwi

### LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

#### MINI CLAFOUTIS SALÉS

Clafoutis aux dés de légumes, ail et coriandre  
Clafoutis aux cubes de Lisanto et mozzarella  
au basilic

#### CRÈMES BRÛLÉES SALÉES

Avocat et crevettes grises banane  
Au sésame, scampis et Wakamé  
Asperge, pamplemousse et amandes

#### PIÈCES GOURMANDES

Mini accra de morue, sauce aïoli  
Mini falafel maison frit, sauce Tzatziki

### L'ATELIER FROID

#### ANIMATION "LE GRAND CRU DE LA MARQUE NATIONALE"

Toujours un délice, la finesse du jambon Lisanto millésimé de Marque Nationale tranché sur une machine Berkel est unique. Ces tranches de jambon seront servies en barquettes de bambou et vous pourrez les agrémenter de cornichons, petits oignons, pains de campagne, petits pains foccacias, gressini, antipastis et beurre fermier.

**22,50 € PAR PERSONNE HTVA  
POUR 8 PIÈCES PAR PERSONNE  
ET UNE ANIMATION  
VIN D'HONNEUR DE +/- 2H00**



# LES BACKSTAGES DE VOTRE GOURMANDISE

## ORGANISATION

La première étape consiste à se rencontrer, ce qui nous permet de faire connaissance et de comprendre vos attentes, vos exigences et surtout vos envies et vos rêves! Cet entretien privilégié facilite la préparation de notre offre sur-mesure. La seconde étape consiste à réserver la date de votre mariage, sans engagement de votre part. L'offre est ensuite affinée, suivant vos remarques, avec des propositions pour le menu, le thème et les vins. Une dégustation gratuite vous est alors proposée et si vous êtes séduits, vous nous donnez votre accord de principe. La dernière étape consiste à visiter ensemble le lieu choisi. Ensuite, vous ne devez plus penser à nous. C'est nous qui allons nous occuper de tout, jusqu'au grand jour!

## PERSONNEL DE SERVICE

L'intégralité de notre équipe prévue dans l'offre de prix, vous accompagne tout au long de la prestation.

## DURÉE DU SERVICE

Tout dépend de la prestation désirée! En moyenne, il faut compter cinq heures minimum de service pour un vin d'honneur et huit heures pour un mariage complet.

## DROIT DE BOUCHON

Nous pouvons nous charger de tout, de l'apéritif à l'open bar. À votre avantage, si vous décidez de gérer vous-mêmes toutes les boissons, nous ne prenons pas de droit de bouchon pour le service de vos boissons.

## DÉGUSTATION

La dégustation vous sera offerte si nous avons été retenu comme traiteur pour ce jour important. Car offrir un repas gastronomique implique qu'il faut être certain de faire le bon choix du menu. Ainsi, nous tenons à ce que les futurs mariés apprécient en bouche ce qu'ils ont décidé sur papier.







## EXEMPLES DE MENUS POUR VOTRE MARIAGE

### **MENU ESTIVAL (ENTRÉE, PLAT & DESSERT)**

#### **TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES**

Sur une fine tranche de pain noir, un tartare de gambas mi-cuites à la mandarine et choux-rave en cheveux d'ange, tuile craquante de pomelo, crumble croquant de citron et pickles d'oignons rouges

#### **LA PINTADE**

Cylindrique de pintade farcie aux morilles, risotto crémeux au foie gras, cébettes grillées et petits pois frais, accompagné de sauce à la réglisse

#### **GALET VANILLE, CITRON VERT ET MENTHE**

Mousse légère à la vanille avec un cœur de marmelade au citron et à la menthe et sa spirale de crémeux au citron vert et menthe fraîche

**54,00 € PAR PERSONNE HTVA  
BOISSONS CHAUDES COMPRISES  
(CAFÉ ET THÉ)  
PAIN ET BEURRE COMPRIS**

### **MENU PASSION (MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT & DESSERT)**

#### **TARTINE CHAUDE DE PAIN DE CAMPAGNE**

Copeaux de foie gras minute, poivre mignonnette et fleur de sel

#### **LE GASPACHO À NOTRE FAÇON**

Gaspacho de fèves des marais, bouchons de melon, siphon de jambon Lisanto Marque Nationale

#### **LE SAUMON TERIYAKY**

Une belle pièce de saumon mariné façon teriyaki et ses graines de sésame torréfiées, tombée de chou pak-choï, riz violet et siphon aux agrumes pour agrémenter

#### **PANNACOTTA COCO-MANGO**

Vadrouille fruitée aux saveurs de noix de coco fraîche et de mangue

**57,50 € PAR PERSONNE HTVA  
BOISSONS CHAUDES COMPRISES  
(CAFÉ ET THÉ)  
PAIN ET BEURRE COMPRIS**



# EXEMPLES DE MENUS POUR VOTRE MARIAGE

## MENU SIGNATURE (ENTRÉE, SORBET, PLAT & DESSERT)

### COUSSIN DE LA MER

Retour de pêche (saumon et cabillaud, Saint-Jacques et scampis)  
et son coussin croustillant garni d'un généreux espuma marin

### SORBET AU CITRON ET CHAMPAGNE

### MIGNON DE VEAU

Mignon de veau en cuisson lente et sa sauce à la harissa douce,  
langues de patates douces confites et piperade aux accents du  
soleil, tuile de lard croustillant

### PARIS BREST AUX NOISETTES

Un grand classique revisité par nos soins, le Paris-Brest est un  
dessert aux notes de noisettes

**66,50 € PAR PERSONNE HTVA**  
**BOISSONS CHAUDES COMPRISES (CAFÉ ET THÉ)**  
**PAIN ET BEURRE COMPRIS**

## MENU GASTRONOMIQUE (ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT)

### NOUGAT DE FOIE GRAS

Cylindres de nougat de foie gras onctueux accompagnés de  
dômes de foie gras façon crème brûlée et opalines craquantes au  
sirop d'érable et gaufrettes à la betterave croustillante

### FILET DE BŒUF

Le filet de bœuf surmonté de son méli-mélo de champignons  
d'été, gratin printanier de pommes de terre anciennes, purée de  
topinambour et ail noir

### ASSIETTE DE FROMAGE

Camembert - Comté - Selles sur cher accompagnés d'une  
petite salade fraîcheur

### CHEESECAKE FRAMBOISE HIBISCUS

Cheesecake à la vanille et au citron vert sur un sablé classique et  
son coulis de framboise hibiscus et de verveine fraîche

**72,00 € PAR PERSONNE HTVA**  
**BOISSONS CHAUDES COMPRISES (CAFÉ ET THÉ)**  
**PAIN ET BEURRE COMPRIS**







## L'OFFRE DE PRIX

À titre illustratif, voici un certain nombre d'options qui peuvent figurer dans nos offres de prix :

- L'apéritif servi sur plateaux par nos serveurs,
- Le menu, incluant les mises en bouche, l'entrée, le plat, le plateau de fromages, le dessert et le café ou le thé gourmand,
- Les boissons, sachant que nous ne prenons pas de droit de bouchon si vous souhaitez vous occuper vous-même de cet aspect
- Le rafraîchissement des boissons,
- Les traiteurs, c'est-à-dire vos chefs dédiés,
- Le Maître d'Hôtel, c'est-à-dire le chef d'orchestre qui coordonne le bon déroulement de votre événement,
- Les serveurs au service de votre événement,
- La location du nappage et des serviettes,
- La location de la porcelaine (assiettes, couverts et verres),
- Le matériel de cuisine,
- La possibilité de vous fournir le mobilier nécessaire à votre événement,
- La décoration florale,
- Le service logistique.





# LA PIÈCE MONTÉE ET NAKED CAKE

## FABRICATION ARTISANALE SUR-MESURE

Nos artisans du bonheur sont à votre disposition pour concevoir la pièce finale et maîtresse de votre fête. Nous vous proposons les saveurs ci-dessous pour votre pièce montée, votre entremet ou votre "naked cake".

Pour 13,50 € HTVA par personne

### CHOCO INTENSE

Biscuit moelleux au chocolat garni d'une crème au chocolat.

### NOIR & BLANC

Biscuit moelleux au chocolat garni d'une crème vanille.

### FRUITS EXOTIQUES

Biscuit moelleux à la vanille et à la mascarpone, garni d'une crème végétale et ses morceaux de mangue fraîche.

### NOISETTE

Biscuit moelleux à la noisette garni d'une crème légère aux noisettes et morceaux de noisettes.

### CRÈME AU BEURRE

L' incontournable gâteau à la crème au beurre au choix : chocolat, moka, vanille, kirsch ou noisettes.

### FRUITS ROUGES

Biscuit moelleux à la vanille, à la mascarpone et aux fruits frais garnis d'une crème aux fruits rouges.



# LE PERSONNEL ET MATÉRIEL

EXEMPLE D'HORAIRE DE PRESTATION: DE 17H À 2H

## LE PERSONNEL

1 Maître d'Hôtel  
4 Serveurs  
3 Traiteurs

**À PARTIR DE 35,00 € HTVA PAR PERSONNE,  
SUR UNE BASE DE 100 INVITÉS**

## LE MATÉRIEL

Vaisselle "Fine Dine" pour apéritif et repas à l'assiette  
Matériel de cuisine correspondant aux besoins de la prestation  
Rafraîchissement des boissons

**À PARTIR DE 12,00 € HTVA PAR PERSONNE,  
SUR UNE BASE DE 100 INVITÉS**







steffen  
traiteur

8, route d'Arlon  
L-8410 Steinfort

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

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