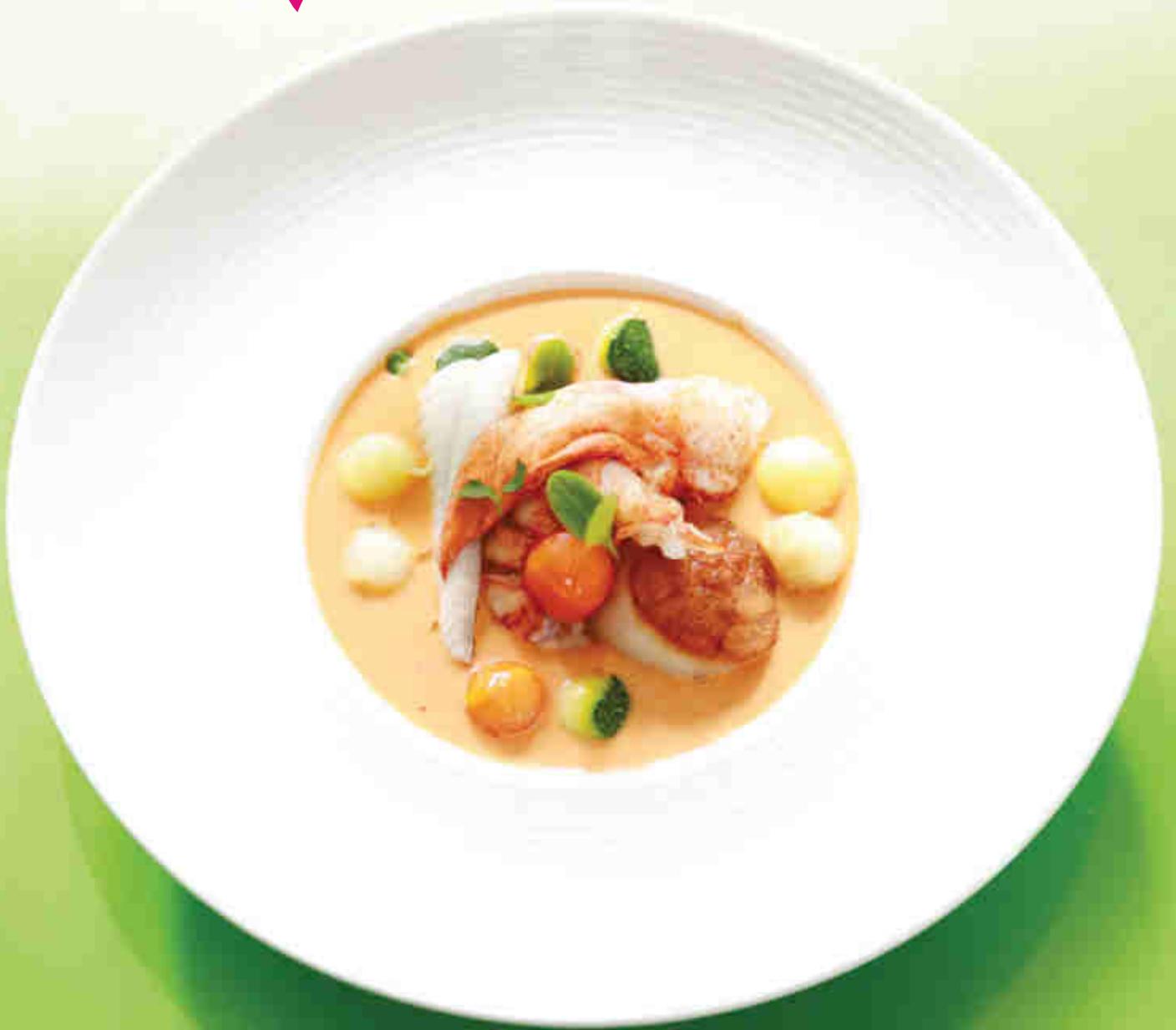


# de Schnékert *Traiteur*

CATALOGUE 2020



# APERITIFS

## CANAPE I

Plateau de 30 pièces assorties  
Le plateau à 36,00€

### Plateau N°1

Dinde fumée  
Jambon Serrano  
Pâté au Riesling  
Salade de Volaille au Curry  
Tout Tomate  
Thon aux Œufs

### Plateau N°2

Salami  
Jambon Cuit  
Fierkelsjelli  
Œufs aux Anchois  
Terrine Campagnarde  
Légumes grillés



## CANAPE II

Plateau de 30 pièces assorties  
Le plateau à 40,50€

### Plateau N°4

Croûte au Saumon  
Saumon Mariné  
Filet de Truite Fumée  
Mousse de Foie de Canard  
Suprême de Volaille Fumée  
Tête de Moine

### Plateau N°5

Crevettes extra, Sauce Cocktail  
Saumon fumé, Sauce Raifort  
Œufs de Lumps Noirs  
Porchetta aux Légumes Pickles  
Graved Beef  
Jambon de Parme au Melon



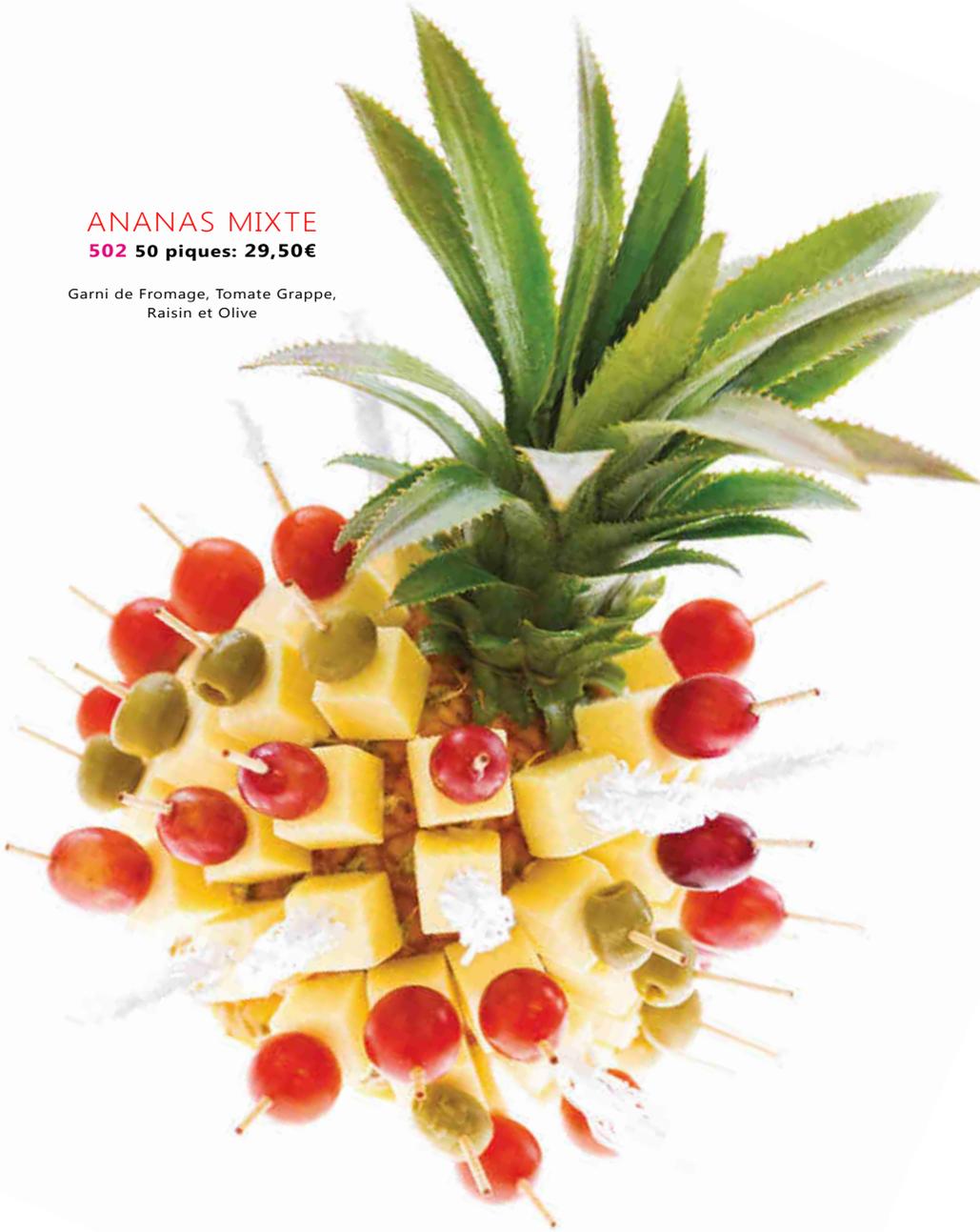
Les photos présentées dans ce catalogue sont des suggestions de présentation.  
Sous réserve d'erreurs typographiques.

# ANANAS

## ANANAS MIXTE

**502 50 piques: 29,50€**

Garni de Fromage, Tomate Grappe, Raisin et Olive



## PANIER DE LEGUMES

**203 Le panier: 34,50€**

Carotte, Concombre, Céleri, Pois mange-tout, Chou-Fleur, Radis, Tomate Grappe, variation suivant saison

Sauces Cocktail, Aioli et Curry





## PAINS SURPRISES

### RUSTIQUE

**204 Le pain surprise de ± 40 tranches:**  
**40,00€**

Garni de Jambon Serrano,  
Terrine Campagnarde, Fromage, Salami

### SCHNEKERT

**205 Le pain surprise de ± 40 tranches:**  
**59,00€**

Garni de Saumon fumé, Filet de Truite fumée,  
Thon, Tartare de Saumon

### TERRE ET MER

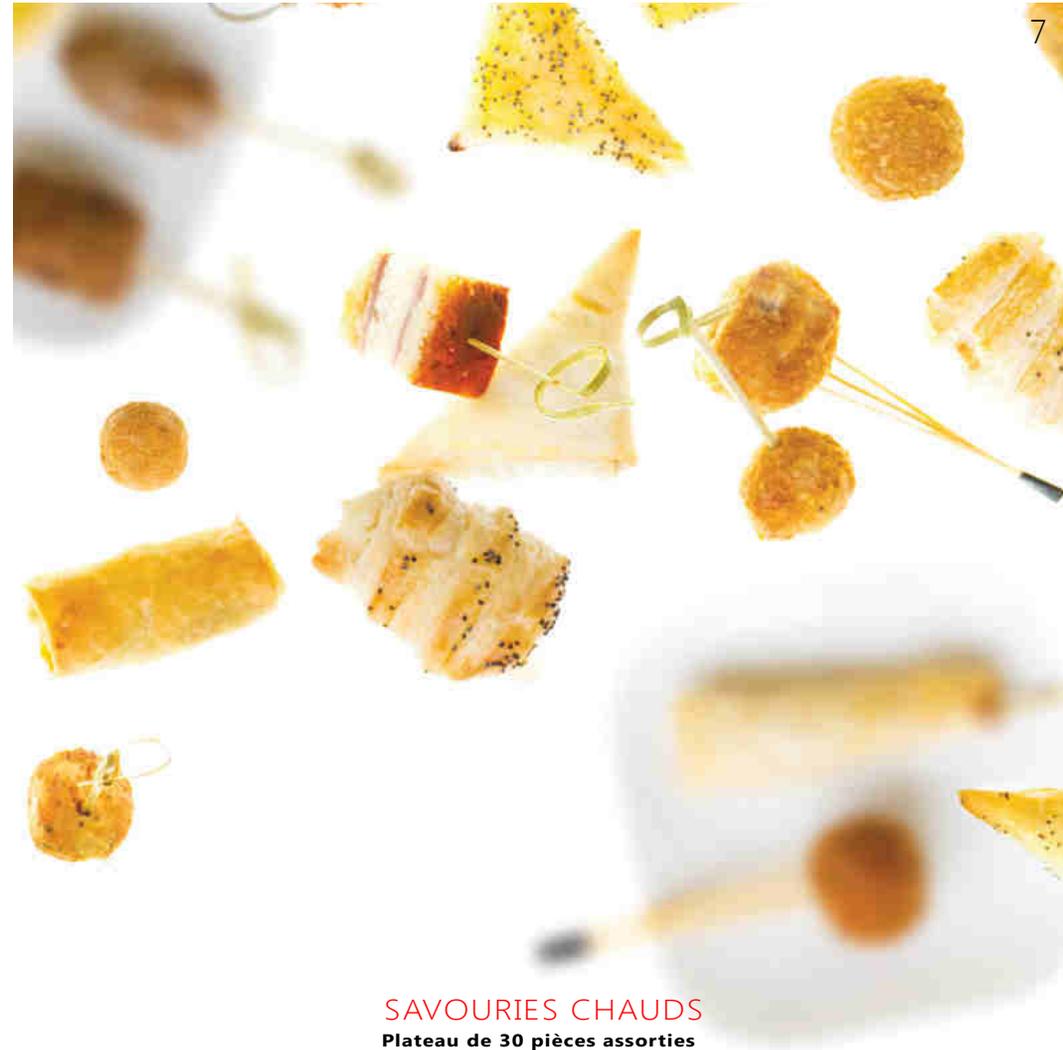
**208 Le pain surprise de ± 40 tranches:**  
**43,50€**

Garni de Salami, Jambon Paysan,  
Saumon fumé, Thon

### VEGETARIEN

**207 Le pain surprise de ± 40 tranches:**  
**40,00€**

Garni de Houmous aux Sésames grillés, Fromage de  
Chèvre aux Noisettes, **Crème de Citron et Quinoa**,  
Tapenade de Tomates Basilic,  
Légumes à part avec Sauces Cocktail et Aioli



## SAVOURIES CHAUDS

Plateau de 30 pièces assorties

### Plateau 1 à 36,00€

Cocktail Pizza  
Cocktail Quiche Saumon Fumé  
Cocktail Quiche Végétarienne  
Mini Weinzosiss, Moschterzooss  
Mini Croque-Monsieur  
Saucisse Bernoise

### Plateau 2 à 39,00€

Mini Vol-au-Vent  
Samosa Bœuf et Curry  
Springroll Canard  
Samosa Feta à la Menthe  
Springroll aux Légumes  
Rouleau au Fromage

## MINI SANDWICHES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
Le plateau à 31,20€

**Petits Pains Mélangés**

### Plateau N°1

Jambon Cuit  
Volaille Curry  
Filet Américain

### Plateau N°2

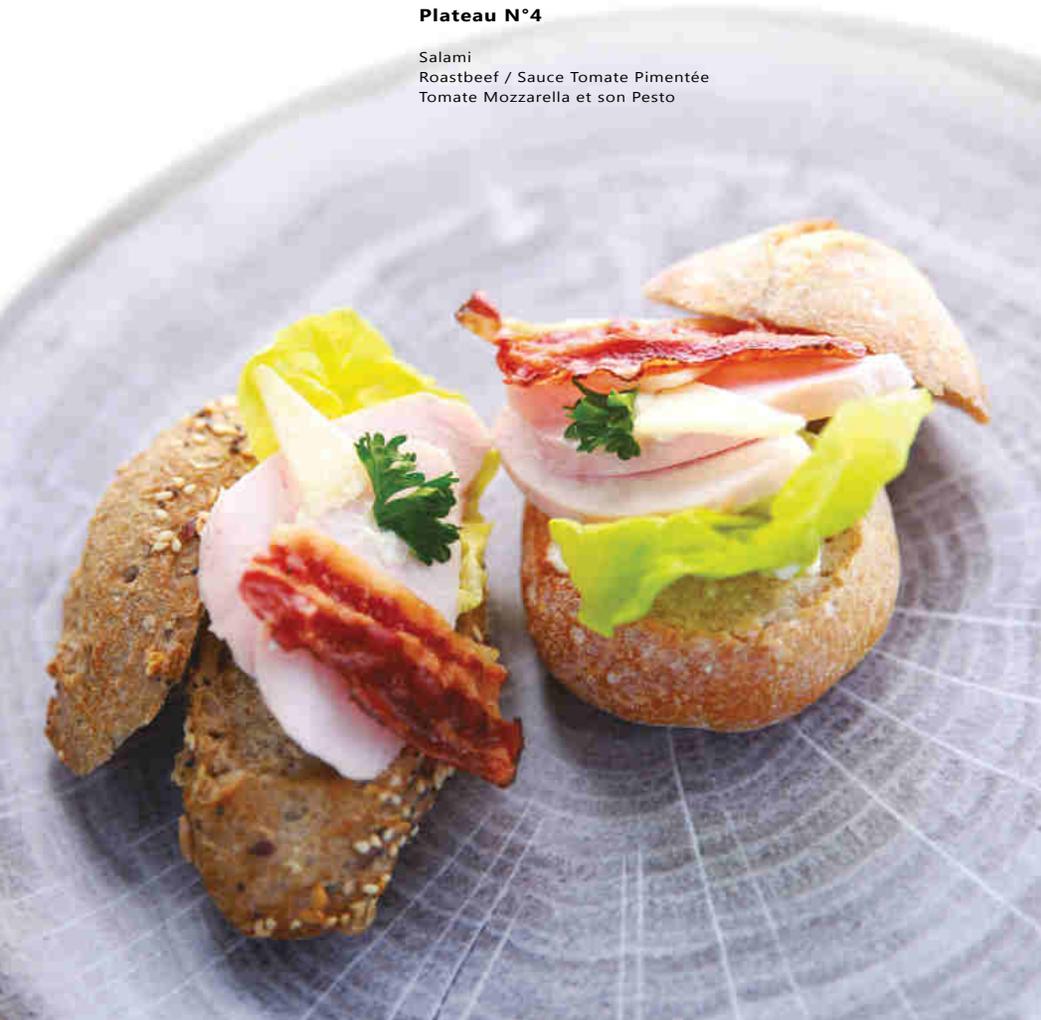
Jambon Cuit & Fromage  
Thon aux Oeufs  
Brie aux Raisins

### Plateau N°3

Jambon Serrano  
Fromage Jeune Comté fruité  
Suprême de Volaille / Sauce Cesar

### Plateau N°4

Salami  
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto



## MINI SANDWICHES NOBLES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
Le plateau à 42,00€

### Plateau N°6

Jambon de Parme  
Saumon fumé extra doux  
Caprese "Bufala"

### Plateau N°7

Crevettes/Sauce Cocktail  
Crèmeux de Foie de Canard  
Effeillé de Veau

# BAGUETTINES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
Le plateau à 20,40€

**Plateau N°1**

Jambon Cuit  
Volaille Curry  
Filet Américain

**Plateau N°2**

Jambon Cuit & Fromage  
Thon aux Oeufs  
Brie aux Raisins

**Plateau N°3**

Jambon Serrano  
Fromage Jeune Comté fruité  
Suprême de Volaille / Sauce Cesar

**Plateau N°4**

Salami  
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto



# BAGUETTINES NOBLES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
Le plateau à 22,80€

**Plateau N°6**

Jambon de Parme  
Saumon fumé extra doux  
Caprese "Bufala"

**Plateau N°7**

Crevettes/Sauce Cocktail  
Crèmeux de Foie de Canard  
Effeüllé de Veau





## TRIANGLES MORICETTES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
**Le plateau à 42,00€**

### Moricettes N°1

Jambon Cuit et Fromage  
Farmer Volaille  
Houmous aux Sésames grillés

## CLUB SANDWICHES

**Plateau de 12 pièces assorties**  
**Le plateau à 42,00€**

### Club N°1

Poulet au Bacon et Salade  
Saumon Fumé, Crème aigre et Salade



## WALDKORN® PYRAMIDE

Mélange unique de Céréales: Blé, Seigle, Orge, Avoine,  
Malte, Graine de Lin, Soja et Graines de Tournesol

**Plateau de 8 pièces assorties**  
**Le plateau à 42,00€**

### Le Plateau

Façon Vitello Tonnato, (Veau, Concassé de Tomates, Sauce Thon)  
Saumon Fumé, (Quinoa, Crème de Citron, Radis couleur, Pomme verte)  
Jambon Cuit, (Tomate, Pesto, Pignons de Pin)  
Veggie Quinoa, (Houmous Betterave, Cream Cheese acidulée)

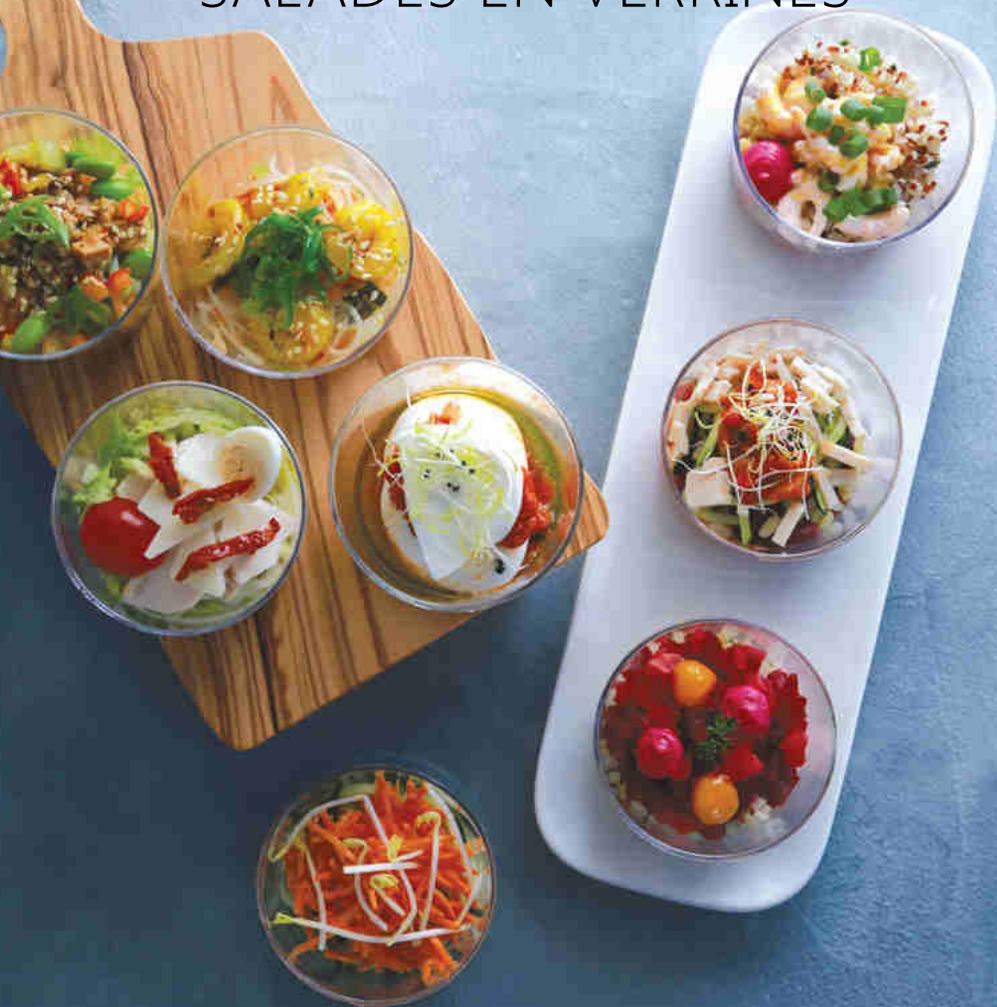
## PAINS SUEDOIS

**Plateau de 12 pièces assorties**  
**Le plateau à 42,00€**

Saumon Fumé  
Thon aux Oeufs  
Fromage Blanc aux Herbes



# SALADES EN VERRINES



**Plateau de 12 pièces assorties**  
**044 Le plateau à 44,40€**

## ITALIENNE

Tomate et Mozzarella

## CESAR

Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

## BIEN-ETRE

Houmous aux Sésames grillés, Pois Chiches, Graines de Chia, Vinaigrette Citron Vert

## PERU

Salade Quinoa, Ebly, Dés de Betterave et Crevettes

# ASSIETTES FROIDES

## NORDIQUE

**820 L'assiette: 20,80€**

Médailon de Saumon, 1/2 Tomate aux Crevettes, Saumon fumé, Filet de Truite fumée, Tartare de Saumon, Scampi marinés à l'Aneth, Croûte au Saumon, Salades: Pommes de Terre et Céleri, Sauces: Cocktail et Raifort

## TERRE ET MER

**823 L'assiette: 18,80€**

Saumon fumé Norvégien, Filet de Truite fumée, 1/2 Tomate aux Crevettes, Rôti de Veau Argenteuil, Pâté au Riesling, Jambon de Parme au Melon, Suprême de Poulet fumé, Salades: Coleslaw et Tomates, Sauce: Raifort

## RUSTIQUE

**822 L'assiette: 15,60€**

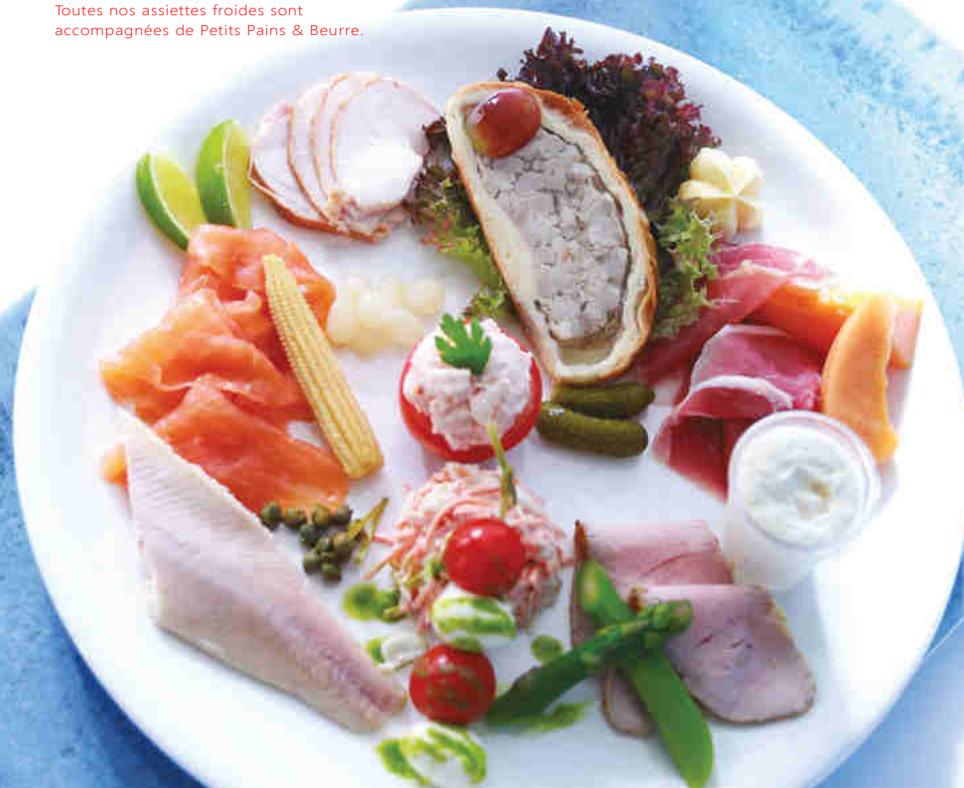
Pâté au Riesling, Jambon Serrano, Jambon Paysan, Roastbeef, Mini Tyrolini, 1/2 Oeuf Russe, Terrine Ardennaise, 1/2 Tomate  
 Salade de Viande, Salades: Pommes de Terre Lardons et Carottes, Sauce: Remoulade

## ASSIETTE SANS GLUTEN

**824 L'assiette: 18,80€**

Saumon fumé Norvégien, Brochette de Scampi, Jambon de Parme et Melon, Suprême de Poulet fumé, Salade Quinoa-Crevette-Mangue-Avocat et Tomate Caprese  
 Petits Pains sans Gluten & Beurre

Toutes nos assiettes froides sont accompagnées de Petits Pains & Beurre.



**BOWL ZEN VEGE**

**827 Le bowl: 16,40€**

Riz Sauvage, Pastèque, Avocat, Mangue, Maïs, Chou-Fleur Couleur, Graines de Chia

**BOWL SANTE SCAMPI**

**828 Le bowl: 20,50€**

Scampi Marinés, Quinoa, Avocat, Mangue, Tomates, Radis, Carottes, Sésames



Tous nos Bowls sont accompagnés de Petits Pains & Beurre.  
**Vinaigrette au choix: Framboise-Betterave / Mangue-Passion / Citron Vert et Poivre**

**ENTREES FROIDES**



**½ HOMARD EN BELLEVUE**

(CANADIEN)

**301 Prix du jour/Par personne**

Dressé sur plateau avec assortiment de Crudités et Sauce Cocktail

**½ LANGOUSTE EN BELLEVUE**

**302 Prix du jour/Par personne**

Dressé sur plateau avec assortiment de Crudités et Sauce Cocktail

**DECLINAISON DE SAUMON «revisitée»**

**303 L'assiette: 19,50€**

Cannelloni de Saumon fumé, Tartare de Saumon à l'Aneth, Coeur de Saumon Fumé Royal.

Sauces:

Raifort, Cocktail et Senep

**VITELLO TONNATO**

**309 L'assiette: 17,50€**

Fines Tranches de Carré de Veau rôti nappées d'une Sauce à base de Thon et ses Antipasti

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON**

**ET SON CHUTNEY**

**313 L'assiette: 19,80€**

Accompagné de Brioche



## CARPACCIO DE SAUMON

**304 L'assiette: 17,50€**

Aux Segments d'Agrumes



## SUPREME DE SAUMON POCHE EN BELLEVUE

**305 Par personne: 20,50€  
(à partir de 4 personnes)**

Accompagné de Salade de Légumes,  
Crevette, Pointe d'Asperge,  
Crudités: Céleri, Carotte,  
Salade de Tomate aux Oignons,  
Sauce:  
Cocktail et Montpellier

## SALADE GOURMANDE

**306 L'assiette: 18,80€**

Médailon de Langouste, Foie Gras  
de Canard Maison au Sauternes,  
Salade de Saison et sa Vinaigrette

## SALADE 4 SAISONS

**308 L'assiette: 18,00€**

Saumon Fumé, Scampi épicés, Jambon  
Serrano au Melon, Magret de Canard Fumé,  
Salade de Saison et sa Vinaigrette

## PLATEAU DE CRUSTACES

**307 Par personne: 22,20€  
(à partir de 2 personnes)**

Crabe en Cocktail, Crevettes,  
Scampi, Demi Homard  
Sauce:  
Cocktail

# ENTREES CHAUDES

## NAGE DE HOMARD

**320 Par personne: 26,80€**

Nage de Homard, Sole, St. Jacques,  
Légumes en Miniature, Pommes de Terre,  
Crème Homardine  
(emballée en sachet sous-vide)

## TRILOGIE DE LA MER

**325 Par personne: 22,30€**

Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte,  
Turbot), Sauce au Safran,  
Riz Blanc



# POTAGES

## BRITT VUM HAFF

**400 La portion: 5,70€**

## BISQUE DE CRUSTACES

**401 La portion: 6,80€**

# PLATS CHAUDS

Minimum de commande: 2 Personnes

ROTI DE VEAU ORLOFF  
(prétranché)

**360** Par personne: 19,50€

Légumes et Gratin Dauphinois

MIGNON DE VEAU  
(prétranché)

**361** Par personne: 23,50€

Sauce aux Truffes, Légumes et  
Gratin Dauphinois

FILET DE BOEUF WELLINGTON

**362** Par personne: 23,50€

Sauce Périgourdine, Légumes et  
Gratin Dauphinois

FILET DE BOEUF

**363** Par personne: 23,50€

Sauce Bordelaise, Légumes et  
Purée de Pommes de Terre

SUPREME DE PINTADE  
FARCIE «LABEL ROUGE»

**366** Par personne: 19,50€

aux Champignons Sauvages, Sauce Fine  
Champagne (prétranché), Légumes et  
Fettucine

JAMBON EN CROUTE

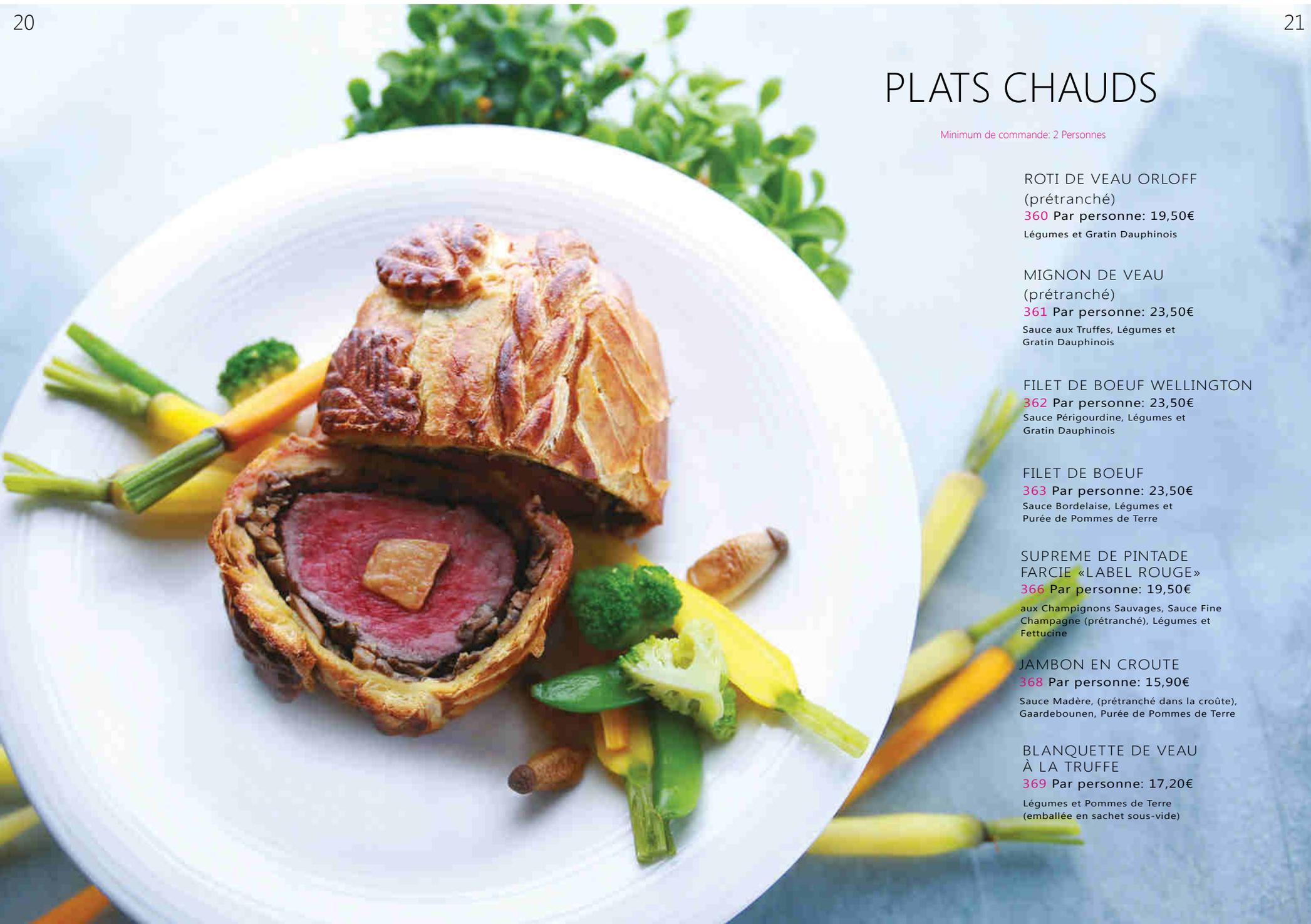
**368** Par personne: 15,90€

Sauce Madère, (prétranché dans la crouûte),  
Gaardebounen, Purée de Pommes de Terre

BLANQUETTE DE VEAU  
À LA TRUFFE

**369** Par personne: 17,20€

Légumes et Pommes de Terre  
(emballée en sachet sous-vide)



## SPECIALITES DU SUD

### PAELLA MAISON

**372 Par personne: 18,50€**

avec Poulet, Coquillages, Calamars, Crevettes,  
Chorizo et Légumes



### TRI DE PATES MAISON

**375 Par personne: 17,50€**

Cannelloni, Cappelletti, Ravioli aux  
Champignons des Bois, Sauces: Bolognaise,  
Tomate au Basilic, Sauce aux Cèpes

### RAVIOLIS FARCIS

**373 Par personne: 15,90€**

à la Ricotta et aux Epinards,  
Sauce aux Cèpes



## BUFFETS

### HORS-D'ŒUVRE

**500 Par personne: 24,90€**  
(à partir de 2 personnes)

Jambon Cuit Fermier  
Jambon Serrano  
Pâté au Riesling Spécial  
Roastbeef  
Rôti de Porc Provençal  
Dinde fumée  
Tomate aux Crevettes  
Oeuf farci à la Salade de Thon

Coleslaw - Céleri Rémoulade  
Salade de Pommes de Terre

Sauce verte

Petits Pains & Beurre

### FAVORIT

**520 Par personne: 36,30€**  
(à partir de 4 personnes)

Médaille de Saumon à la Parisienne  
Saumon fumé Norvégien  
Filet de Truite fumée  
Tomate aux Crevettes roses  
Jambon de Parme au Melon  
Médaille de Veau aux Asperges  
Pâté au Riesling spécial  
Roastbeef à l'Anglaise

Sauces: Verte, Raifort  
Cocktail à la Fine Champagne

Carottes - Céleri Rémoulade

Salade de Tomate aux Oignons Rouges  
Salade de Pâtes au Thon

Petits Pains & Beurre

### CAMPAGNARD

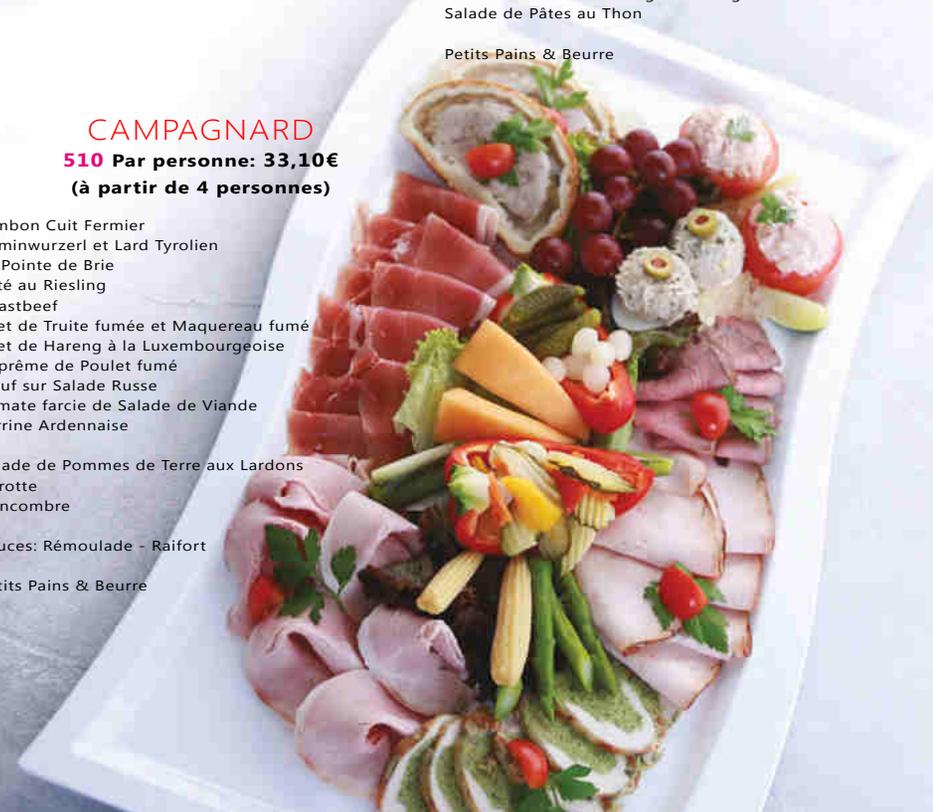
**510 Par personne: 33,10€**  
(à partir de 4 personnes)

Jambon Cuit Fermier  
Kaminwurzel et Lard Tyrolien  
La Pointe de Brie  
Pâté au Riesling  
Roastbeef  
Filet de Truite fumée et Maquereau fumé  
Filet de Hareng à la Luxembourgeoise  
Suprême de Poulet fumé  
Oeuf sur Salade Russe  
Tomate farcie de Salade de Viande  
Terrine Ardennaise

Salade de Pommes de Terre aux Lardons  
Carotte  
Concombre

Sauces: Rémoulade - Raifort

Petits Pains & Beurre



**MAISON**

**530 Par personne: 47,20€**  
**(à partir de 6 personnes)**

Médaille de Langouste et Crevettes géantes  
 Brochette de Scampi  
 Saumon mariné et Tartare  
 Graved Beef aux Pickles d'Oignons  
 Filet de Truite fumée aux Fines Herbes  
 1/2 Tomate aux Crevettes Roses aux Agrumes  
 Foie Gras de Canard Maison et son Chutney  
 Jambon San Daniele au Melon  
 Vitello Tonnato  
 Boeuf rôti "Belle Jardinière"  
 Suprême de Caille fumée

## Sauces:

Aïoli - Raifort - Cocktail au Cognac

Carotte Vinaigrette Passion,  
 Courgette et Aubergine  
 Tomate Caprese

Petits Pains & Beurre



*Pour accompagner votre Repas:*

**PLATEAU DE  
 FROMAGE DE FRANCE AFFINE**

**515 Par personne: 12,00€**  
**(à partir de 4 personnes)**

Petits Pains & Beurre

**ITALIEN**

**545 Par personne: 42,80€**  
**(à partir de 4 personnes)**

Scampi - Crevette - Médaille de Langouste  
 Jambon de Parme aux Grissini  
 Vitello Tonnato  
 Filetti di Sgombro - Alici - Seppioline  
 Salami Cresponcino - Mortadella - Porchetta  
 Carpaccio de Boeuf, Roquette et Parmesan

Antipasti: Champignon grillé,  
 Aubergine grillée  
 Tomate séchée  
 Carpaccio Tomate Caprese

Salade de Courgette aux Pignons de Pin  
 Panzanella  
 (Tomate, Concombre, Croûton, Olive)  
 Salade de Pâtes aux Scampi

Sauces: Verte, Tapenade, Cocktail

Plateau de Fromage Italien

Petits Pains & Beurre



## GOURMET

**540 Par personne: 56,30€**  
(à partir de 6 personnes)

Demi-Homard à la Parisienne  
Suprême de Saumon Cressonnière  
Chair de Tourteau en Robe de Tomate  
Saumon fumé Royal  
Médaille de Foie Gras de  
Canard Maison au Sauternes  
Carpaccio de Boeuf Thai  
Jambon Serrano au Melon  
Pâté au Riesling  
Filet de Veau aux Asperges vertes  
Suprême de Volaille à l'Ananas confit et Coco

Plateau de Fromage de France affiné

Sauces: Verte - Raifort - Cocktail

Céleri Rémoulade  
Taboulé Libanais  
Tomates Mozzarella di Bufala  
Coeur de Laitue et sa Vinaigrette

Petits Pains & Beurre



## BUFFET "de Schnékert"

FROID - CHAUD - DESSERT

**550 Par personne: 48,90€**  
(à partir de 4 personnes)

### Froid

Médaille de Langouste et Scampi  
Tranche de Saumon poché  
Tomate aux Crevettes du Nord  
Filet de Truite fumée au Citron vert  
Tartare de Saumon à l'Aneth  
Pâté au Riesling Wormeldange  
Jambon San Daniele au Melon  
Roastbeef à l'Anglaise

Sauces: Raifort - Cocktail

Taboulé - Tomates à l'Italienne  
Coleslaw

Petits Pains & Beurre

### Chaud

Rôti de Veau "Orloff"  
Légumes du Marché  
Galettes de Pommes de Terre  
"Maison"

### Dessert

Crèmeux Coffee - Praliné  
Plateau de Fruits  
Coulis de Framboises au Basilic  
Bamkuchkonfekt



# ENTREMETS

## SABLE CITRON MERINGUE

**910 Pour 4 personnes: 13,20€**

Crèmeux au Citron, Zestes de Citron vert et  
Meringue Italienne

## ANANAS-GINGEMBRE

**911 Pour 4 personnes: 14,00€**

Sur Sablé Breton

## CREMEUX COFFEE-PRALINE

**912 Pour 4 personnes: 14,00€**

Sur Financier Noisettes

## TOUT CHOCOLAT

**913 Pour 4 personnes: 13,20€**

Mousse Guanaja, Ganache Chocolat Manjari,  
Feuillantine au Chocolat

## SABLE BRETON AUX FRUITS DE SAISON

**916 Pour 4 personnes: 14,00€**

Eventail de Fruits de Saison,  
Crème Mousseline Vanille sur Sablé Breton

## OSIRIS

**918 Pour 4 personnes: 14,00€**

Bavaroise Vanille de Madagascar, Mousse  
Framboise recouverte de  
Confiture Framboise, Dacquoise Amande

## FRAISIER

**917 Pour 4 personnes: 14,00€**

Crème Mousseline à la Vanille Bourbon,  
Crèmeux à la Fraise nappé de Confiture de Fraise des  
Bois et son Biscuit Dacquois



# INDIVIDUELS

## OPERA

959 La portion: 3,60€

## SABLE BRETON

AUX FRUITS DE SAISON

961 La portion: 3,80€

## CHARLOTTE

AUX FRUITS DE SAISON

962 La portion: 3,60€

## ANANAS GINGEMBRE

963 La portion: 3,80€



## SABLE CITRON

967 La portion: 3,60€

## CREMEUX COFFEE - PRALINE

971 La portion: 3,80€

## FRAISIER

964 La portion: 3,80€

## OSIRIS

965 La portion: 3,80€

## TARTELETTE

AU CHOCOLAT

GRAND-CRU 66%

966 La portion: 3,60€



## DIMINUTIFS

922 La pièce 1,50€ / minimum 15 pièces

Nos pâtisseries individuelles déclinées  
en Mini-Pâtisseries

## FINANCIER ORANGE

969 La pièce: 2,70€

## BROWNIE de Schnékert

970 La pièce: 2,70€



**ENERGY BOWL**  
Yaourt Myrtilles  
Muesli Flacons d'Avoine, Fruits  
**948**



**DUO DE CHOCOLATS**  
**953**



**SALADE DE FRUITS  
DE SAISON**  
**952**



**TIRAMISU  
À L'AMARETTO**  
**955**



**PANNACOTTA VANILLÉE  
AUX FRUITS ROUGES**  
**957**



**LA VEGAN**  
**949**

pudding au Chia aromatisé  
au Crumble Cacao et Framboise



**NUAGE MOKA  
A LA POIRE**  
**954**

**L'EXOTIQUE**  
**950**

Mousse Chocolat Blanc,  
Comptée Mangue – Passion



**ILE FLOTTANTE**  
**951**



## VERRINES DU PATISSIER

La verrine: 3,70€



ASSORTIMENT  
PETITS FOURS MAISON

924 Boîte de 300 gr 13,50€  
925 Boîte de 500 gr 22,50€

ASSORTIMENT  
MACARONS

921 La pièce 1,50€ / minimum 15 pièces



GLACES

901 à 903: 6 personnes 34,90€ / 9 personnes 52,00€ /  
12 personnes 69,70€ / 15 personnes 86,60€

VACHERIN GLACE  
901

Fond de Meringue avec  
1 ou 2 Parfum(s) au choix:  
Vanille, Fraise, Moka, Framboise, Marron

CASSATA  
902

Extérieur Vanille - Fraise,  
Intérieur Vanille aux Cerises Confites et Pépites de  
Chocolat et Noisettes

BOMBE GLACEE  
903

1 ou 2 Parfum(s) au Choix:  
Vanille, Fraise, Moka, Framboise, Chocolat,  
Pistache, Marron

# Bamkuch

LA TRADITION SCHNÉKERT

Garant de la tradition du Bamkuch au Luxembourg,  
de Schnékert Traiteur vous propose un Bamkuch  
au goût unique, savoureux et délicat.



# IDEES CADEAUX

Besoin d'un cadeau?

Nous vous proposons nos corbeilles incontournables de Schnékert Traiteur.  
**Appelez-nous pour composer votre corbeille.**

## CORBEILLE DECOUVERTE

La corbeille: 92,50€

Champagne  
 Petits Fours  
 Bamkuch  
 Algérien  
 Linzer  
 Sablés Noisettes



## CORBEILLE ANNIVERSAIRE

La corbeille: 105,00€

Crémant Luxembourgeois  
 Gâteau Anniversaire "de Schnékert"  
 Petits Fours  
 Tablette Chocolat  
 Ballotin Pralines  
 Confiture  
 Bamkuch Konfekt  
 Madeleines  
 Meringuettes  
 Rocher Coco  
 Financiers



## CORBEILLE FAVORIT

La corbeille: 55,00€

Crémant Luxembourgeois  
 Ballotin Pralines  
 Confiture  
 Bamkuch Konfekt  
 Madeleines  
 Sablés Noisettes



## BOITE GOURMET

La corbeille: 149,00€

Crémants Alice Hartmann  
 Bamkuch  
 Ballotin Pralines  
 Petits Fours  
 Algériens  
 Petit Beurre



# BANQUETS

Certaines occasions réunissant un grand nombre de convives réclament une organisation spécifique. Nous vous invitons à prendre contact par téléphone avant de nous rendre visite à notre siège situé à Windhof, où notre équipe saura vous conseiller au mieux et établira avec vous, selon vos désirs et votre budget, une offre complète.

## De A à Z

Chaque détail ayant son importance, nous pouvons nous charger de la décoration de la table, de la salle, du mobilier, de tentes de réception . . . laissez jouer votre imagination, nous nous occupons du reste.

« de Schnékert Traiteur », créateur de saveurs, se réinvente constamment pour vous offrir le meilleur !

## Grands Évènements

Vous cherchez un traiteur pour réaliser des banquets de grande ampleur ?  
"de Schnékert Traiteur" est à la hauteur!

Depuis 40 ans nous organisons des banquets et des évènements gastronomiques de grand format.



Passez votre Commande  
[info@schnekert.lu](mailto:info@schnekert.lu)  
[www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)

Tél.: +352 2828 9009

Fax: +352 2828 3279

«de Schnékert Traiteur»  
 Windhof /Koerich

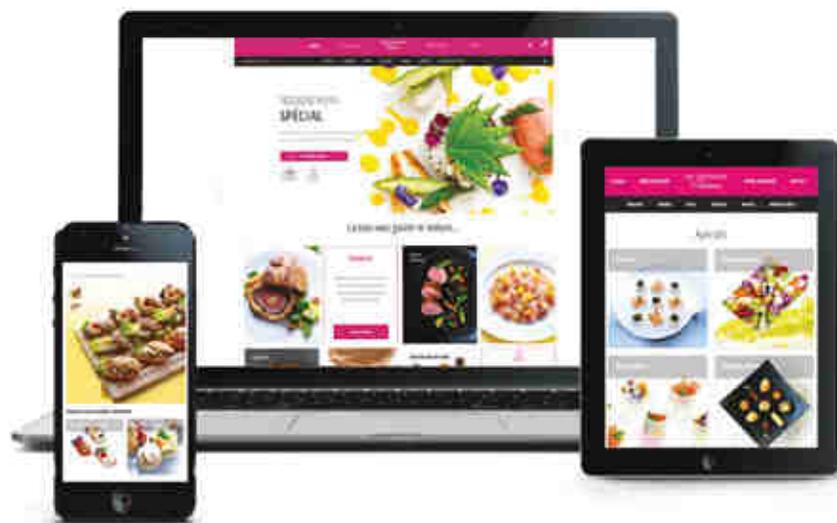
Adresse: route des 3 Cantons  
 L-8399 Windhof/Koerich – Luxembourg  
 TVA LU 143 39920





de Schnékert  
*Traiteur*

## NOUVEAU WEB SHOP SCHNEKERT



# [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)

Découvrez notre  
web shop sur  
**[www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)**

*Possibilité à présent de commander en ligne,  
facile et rapide . . . .*