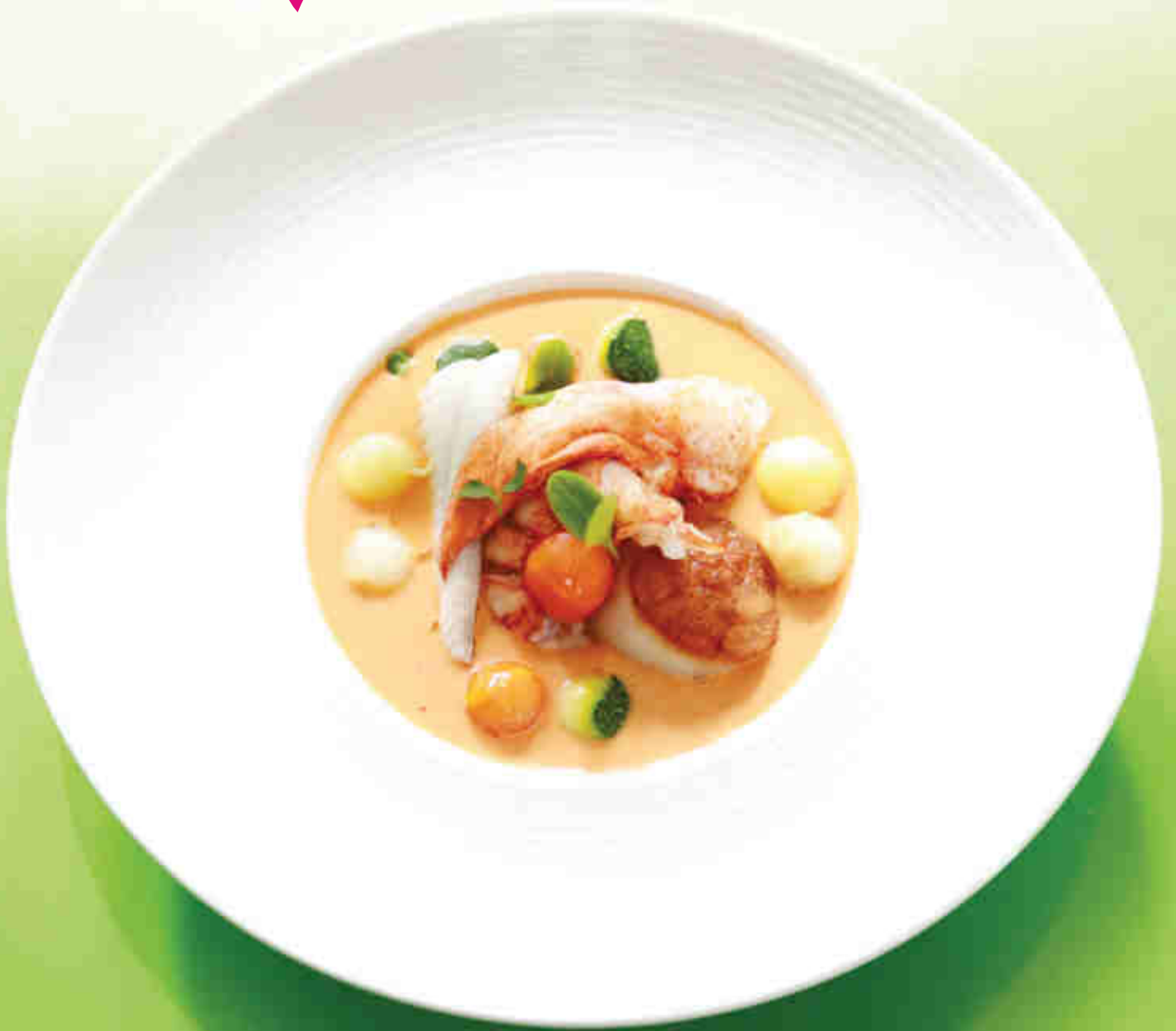


de Schnékert *Traiteur*

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

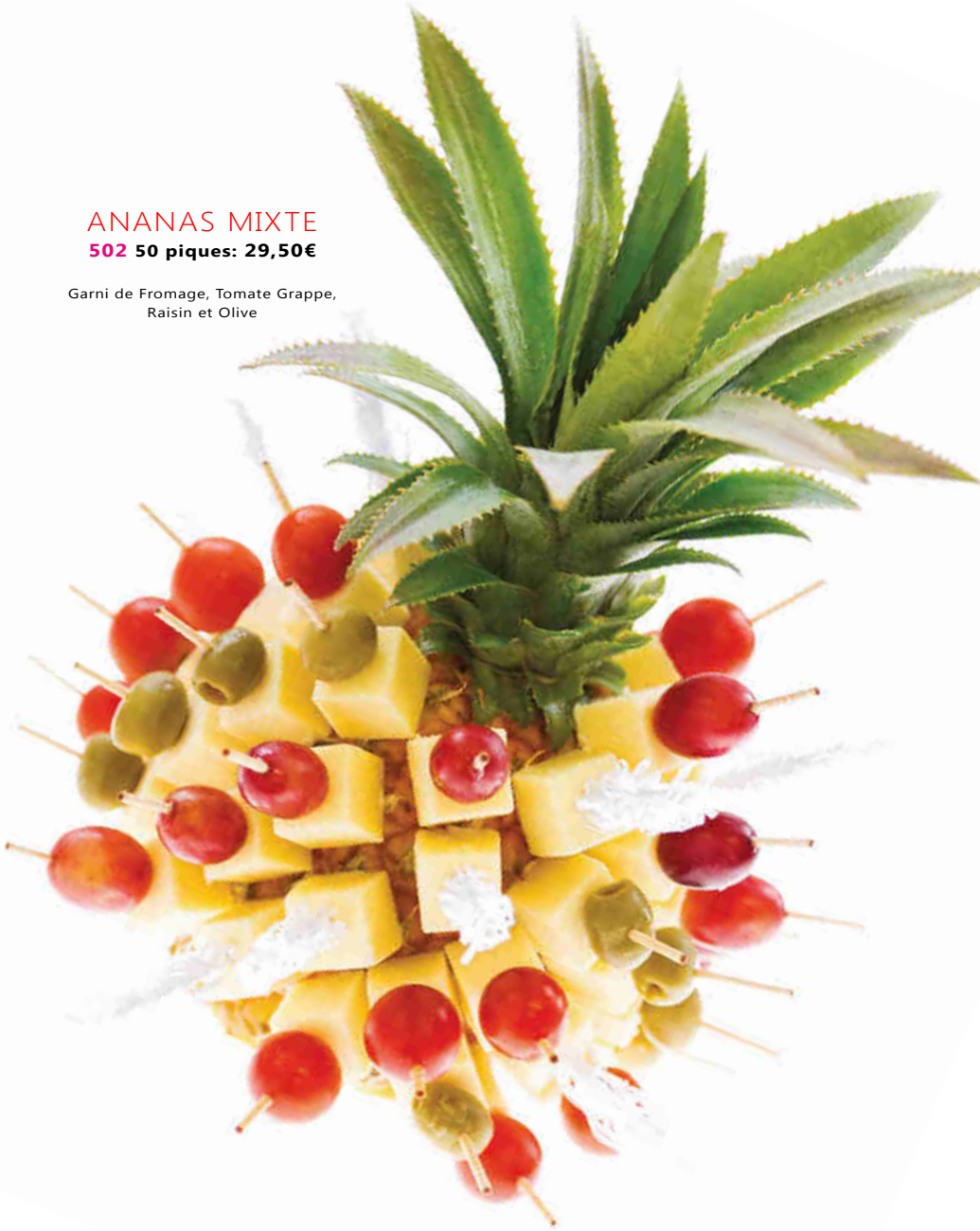


Les photos présentées dans ce catalogue sont des suggestions de présentation.
Sous réserve d'erreurs typographiques.

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

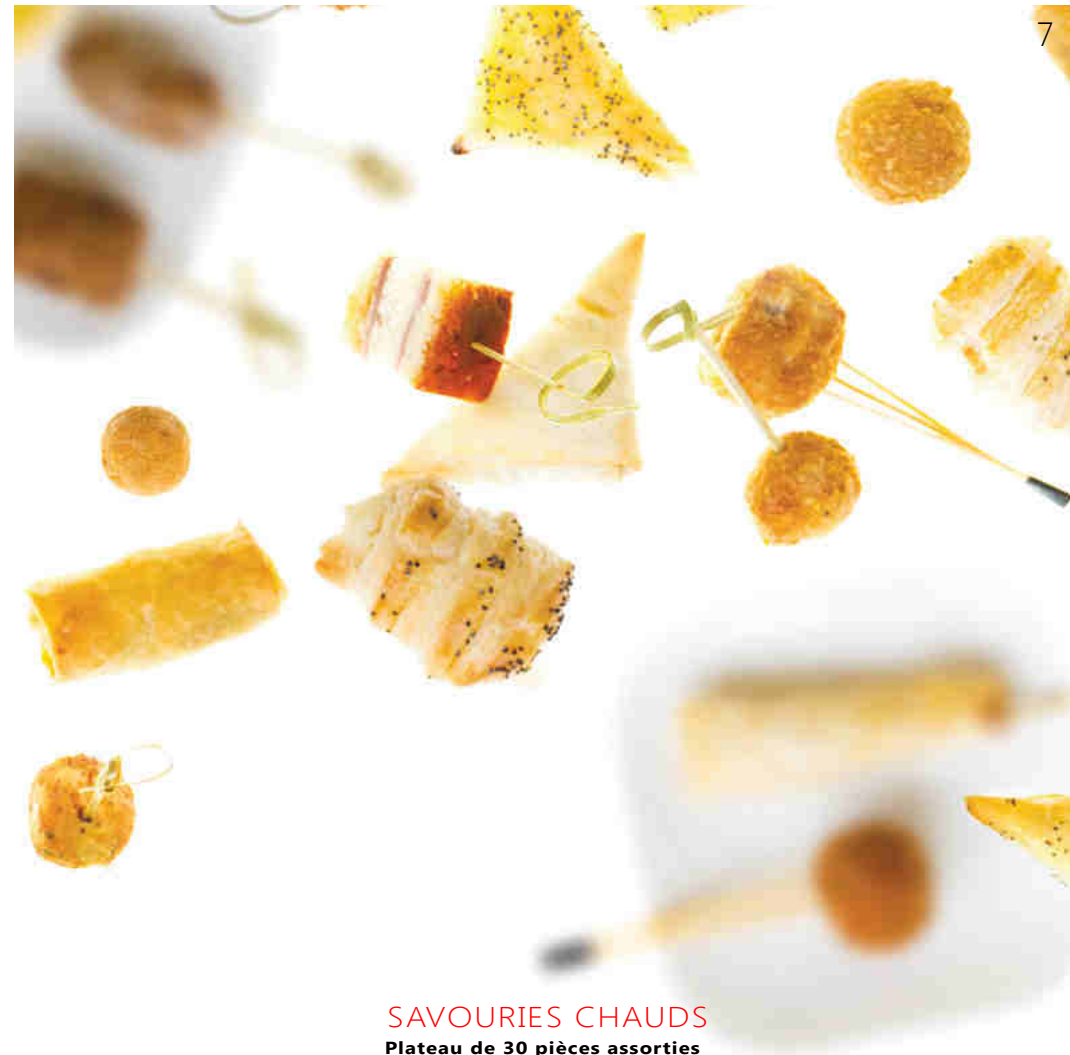
208 Le pain surprise de ± 40 tranches:
43,50€

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

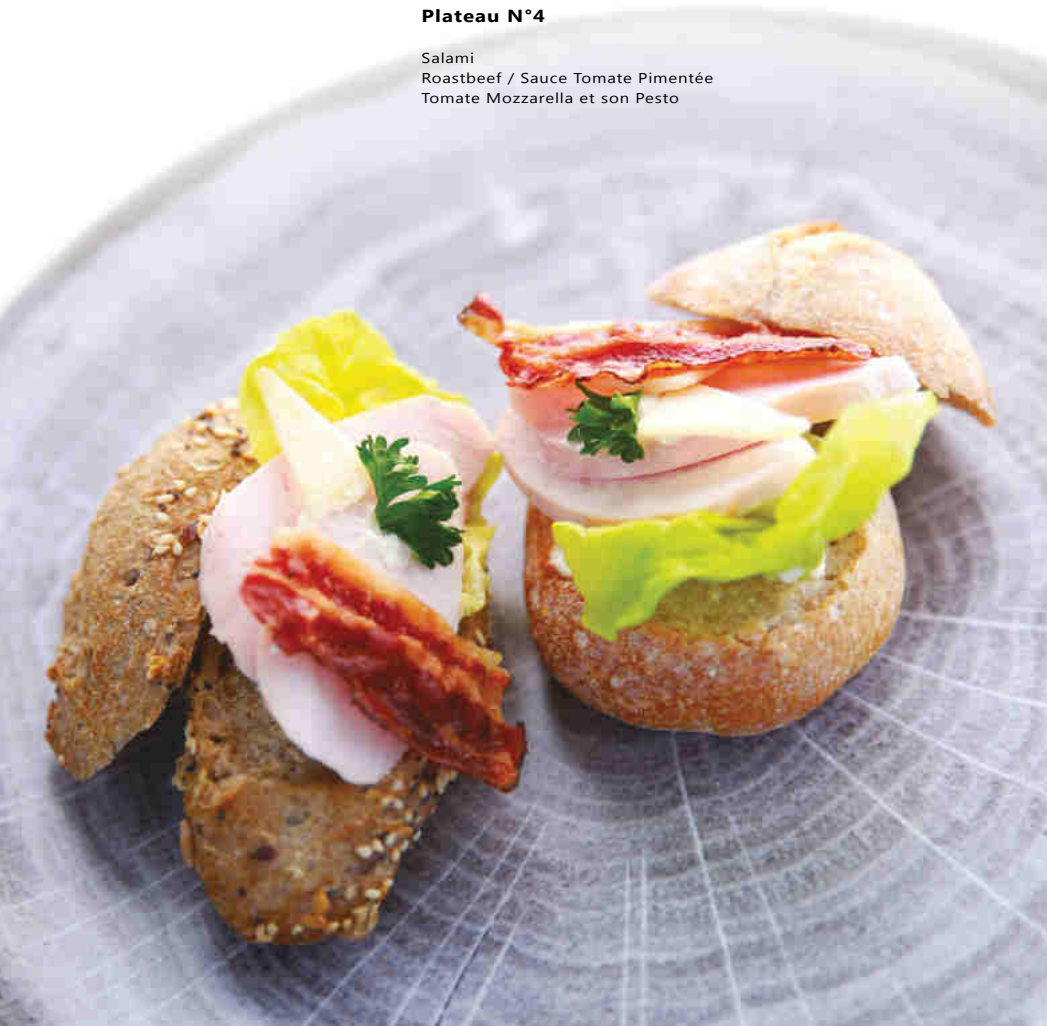
Jambon Cuit & Fromage
Thon aux Oeufs
Brie aux Raisins

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)

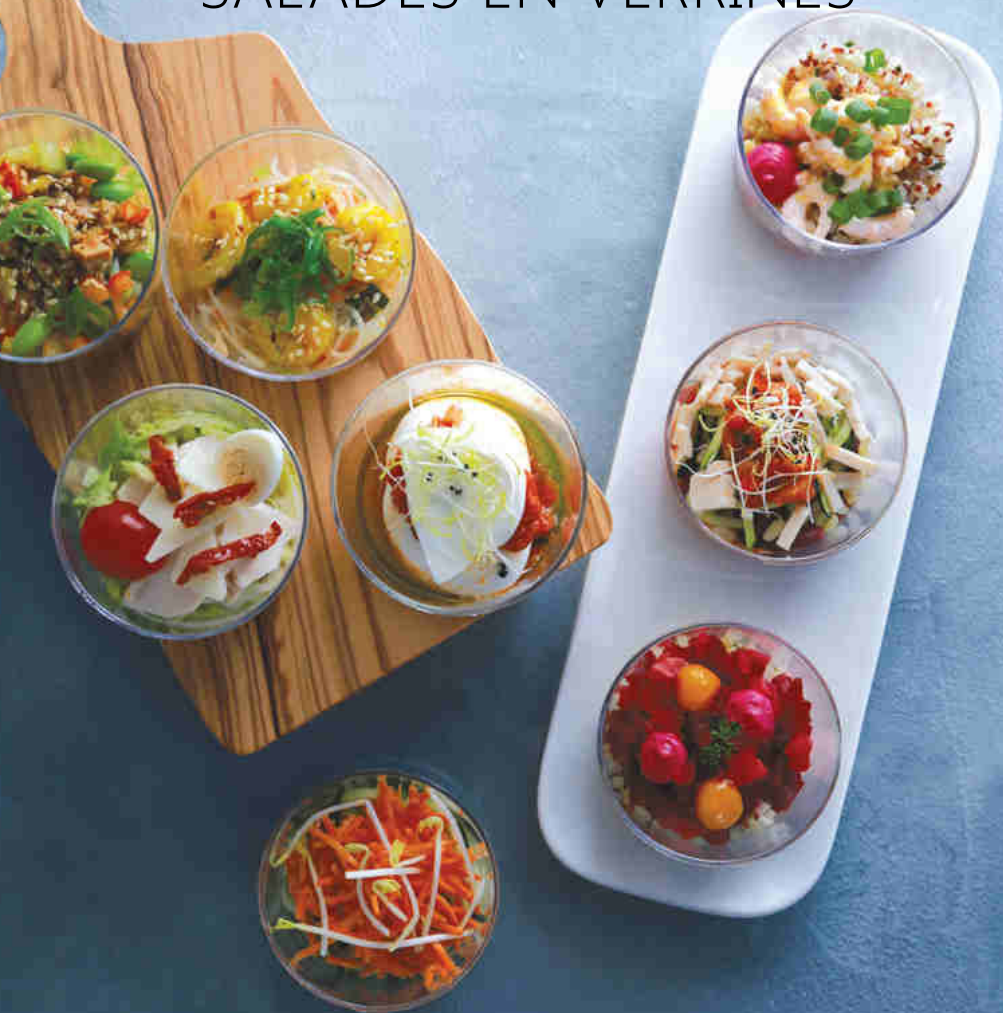
PAINS SUEDOIS

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-Avocet 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**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



Tous nos Bowls sont accompagnés de Petits Pains & Beurre.

Vinaigrette au choix: Framboise-Betterave / Mangue-Passion / Citron Vert et Poivre

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,
Sauces:
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

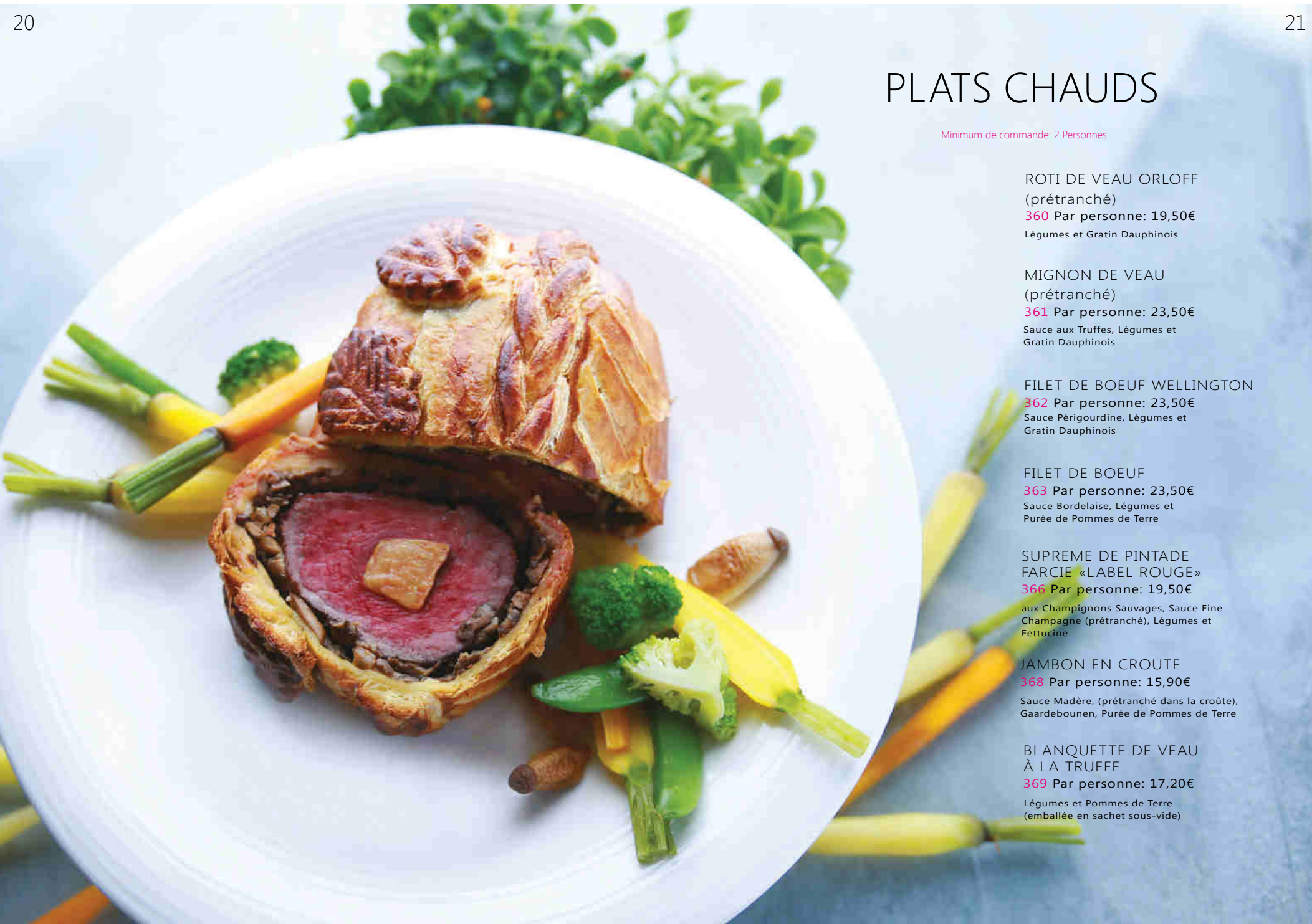
368 Par personne: 15,90€

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
Kaminwurzerl 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 Thaï
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
www.schnekert.lu

Tél.: +352 2828 9009

Fax: +352 2828 3279

«de Schnékert Traiteur»
 Windhof /Koerich

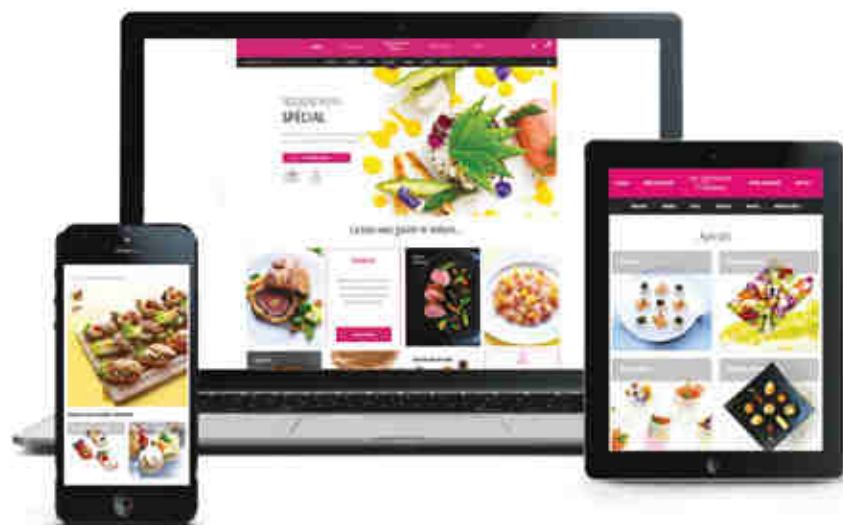
Adresse: route des 3 Cantons
 L-8399 Windhof/Koerich – Luxembourg
 TVA LU 143 39920





de Schnékert
Traiteur

NOUVEAU
WEB SHOP SCHNEKERT



www.schnekert.lu

Découvrez notre
web shop sur
www.schnekert.lu

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

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