

CATALOGUE DE FIN D'ANNÉE 2022



de Schnékert
Traiteur



Infos pratiques

PRISE DE COMMANDE

Jusqu'au **17/12/22** pour
enlèvement le **23 & 24/12/22***

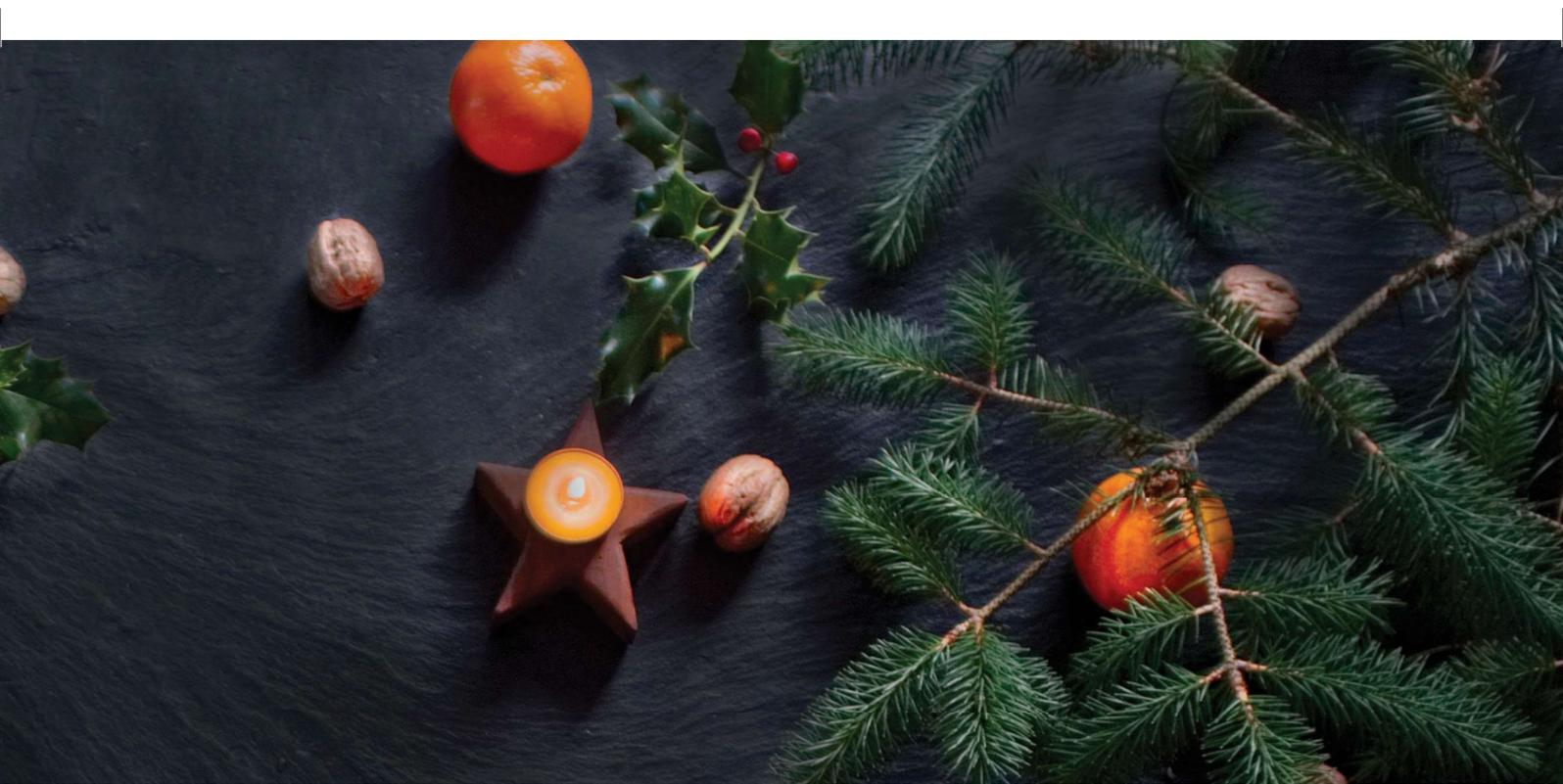
PRISE DE COMMANDE

Jusqu'au **24/12/22** pour
enlèvement le **31/12/22***



**Le 24/12 et 31/12/22, enlèvement uniquement de 9h à 15h*





NOS POINTS DE RETRAIT

De Schnékert Traiteur Windhof

Route des 3 Cantons, 8399 Windhof

De Schnékert Traiteur Howald

Rue des Scillas 40, 2529 Hesperange

De Schnékert Traiteur Kayl

Rue Principale 149, 3770 Kayl

De Schnékert Traiteur Ingeldorf

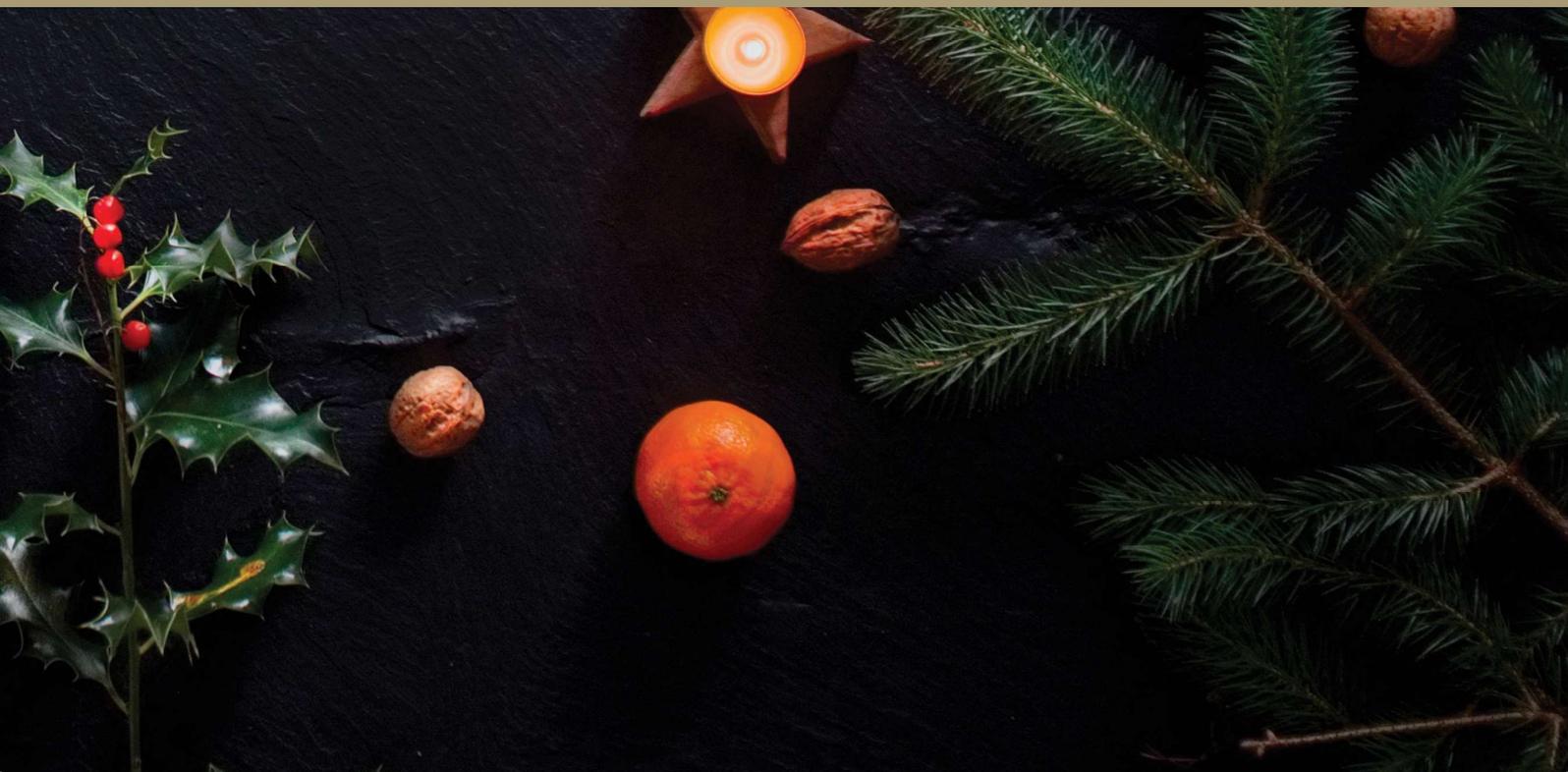
Route d'Ettelbrück 4, 9160 Ingeldorf

CONTACTS

E-mail : info@schnekert.lu

Tél. : +352 2828 9009

Site : www.schnekert.lu







Buffet Saint-Sylvestre

TRIO DE GOUGÈRES

Fromage
Jambon
Saumon



DE LA MER

½ Langouste en Bellevue
Tranche de saumon poché
Dos de saumon fumé royal
Filet de truite fumée
Cocktail de crevettes roses à la Fine Champagne
½ pêche tonnato



DE LA TERRE

Tranche de foie gras de canard maison
Graved beef aux pickles d'oignons
Rôti de veau
Melon au jambon de Parme (16 mois)
Filet de poulet fumé et grillé, sauce César
Cocktail pâté riesling maison
Fromage : Saint-Marcellin
Sauces : cocktail et raifort
Petits pains



NOS SALADES

Salade de pommes de terre aux lardons
Taboulé à la menthe
Coleslaw
Carottes



CAPPUCCINO DE CÈPES



LE TRÈFLE

Mousse framboise
Crèmeux chocolat blanc et yuzu
Biscuit chocolat

55,90 €



Savouries Froides

203 PANIER DE LÉGUMES

Carottes, concombres, choux-fleurs, radis, tomates en grappe, variation suivant les saisons

Sauces : cocktail, aïoli et curry

Le panier : 39,30 €

204 PAIN SURPRISE RUSTIQUE

Garni de jambon Serrano, terrine campagnarde, fromage, salami

**Le pain surprise de
± 40 tranches : 46,20 €**

208 PAIN SURPRISE TERRE ET MER

Garni de salami, jambon paysan, saumon fumé, thon

**Le pain surprise de
± 40 tranches : 50,00 €**

Savouries Chauds

43 PLATEAU FIN D'ANNÉE

4 Pizzas

Quiches au saumon fumé

Quiches végétariennes

Mini weinzassis, moschterzooss

Mini croque-monsieur

Saucisse bernoise

**Plateau de 30 pièces
assorties : 43,50 €**





Entrées Froides

301 ½ HOMARD EN BELLEVUE

(canadien)

Dressé sur plateau avec assortiment de crudités et sauce cocktail

Par personne : prix du marché

303 DÉCLINAISON DE SAUMON

Cannelloni de saumon fumé, tartare de saumon à l'aneth, cœur de saumon fumé royal

Sauces : raifort, cocktail et Senep

L'assiette : 22,90 €

313 FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY

Accompagné de sa tranche de brioche

L'assiette : 22,50 €

305 SUPRÊME DE SAUMON POCHÉ EN BELLEVUE

(à partir de 4 personnes)

Accompagné de salade de légumes, crevettes

Crudités : céleri, carottes

Sauces : cocktail et Montpellier

Par personne : 23,50 €

307 PLATEAU DE CRUSTACÉS

(à partir de 2 personnes)

Crabe en cocktail, crevettes, scampi, demi langouste

Sauce : cocktail

Par personne : 25,40 €



Entrées Chaudes

325 TRILOGIE DE LA MER

Trilogie de la mer (saumon, cabillaud, turbot),
sauce au safran, riz blanc

Par personne : 28,50 €

320 NAGE DE HOMARD

Homard, sole, St. Jacques, légumes
miniatures, pommes de terre, crème
homardine (emballée en sachet sous-vide)

Par personne : 33,50 €





Assiettes Froides

822 RUSTIQUE

Pâté au riesling, jambon Serrano, jambon paysan, roastbeef, saucisse ficelle, ½ œuf russe, terrine ardennaise, ½ tomate de salade de viande
Salade : pommes de terre aux lardons
Sauce : rémoulade
Petit pains et beurre

L'assiette : 19,20 €

823 TERRE ET MER

Saumon fumé norvégien, filet de truite fumée, ½ tomate aux crevettes, rôti de veau Argenteuil, pâté au riesling, melon au jambon de Parme, suprême de poulet fumé
Salade : coleslaw
Sauce : raifort
Petits pains et beurre

L'assiette : 21,50 €

827 BOWL VEGAN

Quinoa blanc et rouge, pois chiches, patate douce, avocat, pousse d'épinard, vinaigrette citron curry

Le bowl : 19,20 €



Plats Chauds

360 RÔTI DE VEAU ORLOFF

(prétranché)

Légumes et gratin dauphinois

Par personne : 24,50 €

361 MIGNON DE VEAU

(prétranché)

Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois

Par personne : 28,50 €

363 FILET DE BŒUF

Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre

Par personne : 31,90 €

366 SUPRÊME DE PINTADE FARCIE « LABEL ROUGE »

(prétranché)

Aux champignons sauvages, sauce Fine Champagne, légumes et fettuccine

Par personne : 24,50 €

368 JAMBON EN CROÛTE

(prétranché dans la croûte)

Sauce Madère, Gaardebounen, purée de pommes de terre

Par personne : 19,50 €

377 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET PARMESAN

(Weck)

Par personne : 18,90 €

378 NOISETTE DE CHEVREUIL

Sauce grand veneur, légumes du gibier, spätzle maison

Par personne : 31,50 €





Potages

400 BRITT VUM HAFF
La portion : 6,50 €

401 BISQUE DE CRUSTACÉS
Aux frisons de légumes
La portion : 7,50 €

403 CAPPUCCINO DE CÈPES
La portion : 7,50 €



Buffets Froids

520 FAVORIT

(à partir de 4 personnes) Médaillon de saumon à la parisienne
 Saumon fumé norvégien
 Filet de truite fumée
 Tomate aux crevettes roses
 Melon au jambon de Parme
 Médaillon de veau aux asperges
 Pâté au riesling spécial
 Roastbeef à l'anglaise
 Carottes vinaigrette passion
 Céleri rémoulade
 Salade pommes de terre et pâtes au thon
 Sauces : verte, raifort, cocktail à la Fine Champagne
 Petits pains et beurre

Par personne : 41,90 €

520 MAISON

(à partir de 6 personnes)
 Médaillon 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
 Verrine de crevettes roses aux agrumes
 Foie gras de canard maison et son chutney
 Melon au jambon San Daniele
 Vitello tonnato
 Boeuf rôti "belle jardinière"
 Suprême de caille fumée carottes vinaigrette passion
 Salade grecque (riso, feta, concombres)
 Coeur de laitue et vinaigrette
 Coleslaw
 Sauce : aioli, raifort, cocktail au cognac
 Petits pains et beurre

Par personne : 54,50 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS :

Plateau de Fromages

515 PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS

(à partir de 4 personnes)

Par personne : 14,50 €







Desserts Individuels

963 DÔME CHOCOLAT

Mousse chocolat grand cru, crémeux vanille Madagascar, croustillant praliné

La portion : 4,20 €

972 BONNET DE NOËL

Mousse chocolat blanc, framboise sur dacquois

La portion : 4,20 €

Bûches

CRÈME AU BEURRE MOCCA

932 La bûchette : 3,40 €

**905 La bûche pour
6 personnes : 18,50 €**

CRÈME AU BEURRE VANILLE

933 La bûchette : 3,40 €

**906 La bûche pour
6 personnes : 18,50 €**

BÛCHE MARRON

Crèmeux marron
Mousse spéculoos vanille, coeur
cassis, biscuit noisette

907 La bûchette : 3,90 €

**936 La bûche pour
6 personnes : 19,80 €**

LE TREFLE

Mousse framboise, crèmeux
chocolat blanc, yuzu, biscuit
chocolat

973 La portion : 4 €

Entremets Fin d'année

TÊTE DE PÈRE NOËL

Mousse chocolat blanc ,
framboise sur dacquois

930 Pour 4 personnes : 18,50 €

931 SAPIN 2022

(couvert Maspain)
Crème au beurre vanille

Pour 4 personnes : 17,10 €

929 L'HORLOGE

(couvert Maspain)
Crème au beurre mocca

Pour 4 personnes : 17,10 €





Mignardises

979 ASSORTIMENT DE VERRINES DU PÂTISSIER FIN D'ANNEE

- Exotique : mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion
- Salade de fruits saisonniers
- Duo de chocolats
- Tiramisu à l'Amaretto
- Pannacotta vanillée au caramel au beurre salé

Les 5 verrines : 20 €

981 ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES EN FANTAISIE

La boîte de 15 pièces : 24 €

982 ASSORTIMENT DE MACARONS

La boîte de 15 pièces : 24 €







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

Les tarifs du catalogue de fin d'année 2022 sont mentionnés en € TTC. Ils s'appliquent à partir du mardi 08/11/2022.

À l'attention des personnes intolérantes ou allergiques :

vous trouverez notre catalogue avec les allergènes sur notre site : www.schnekert.lu

