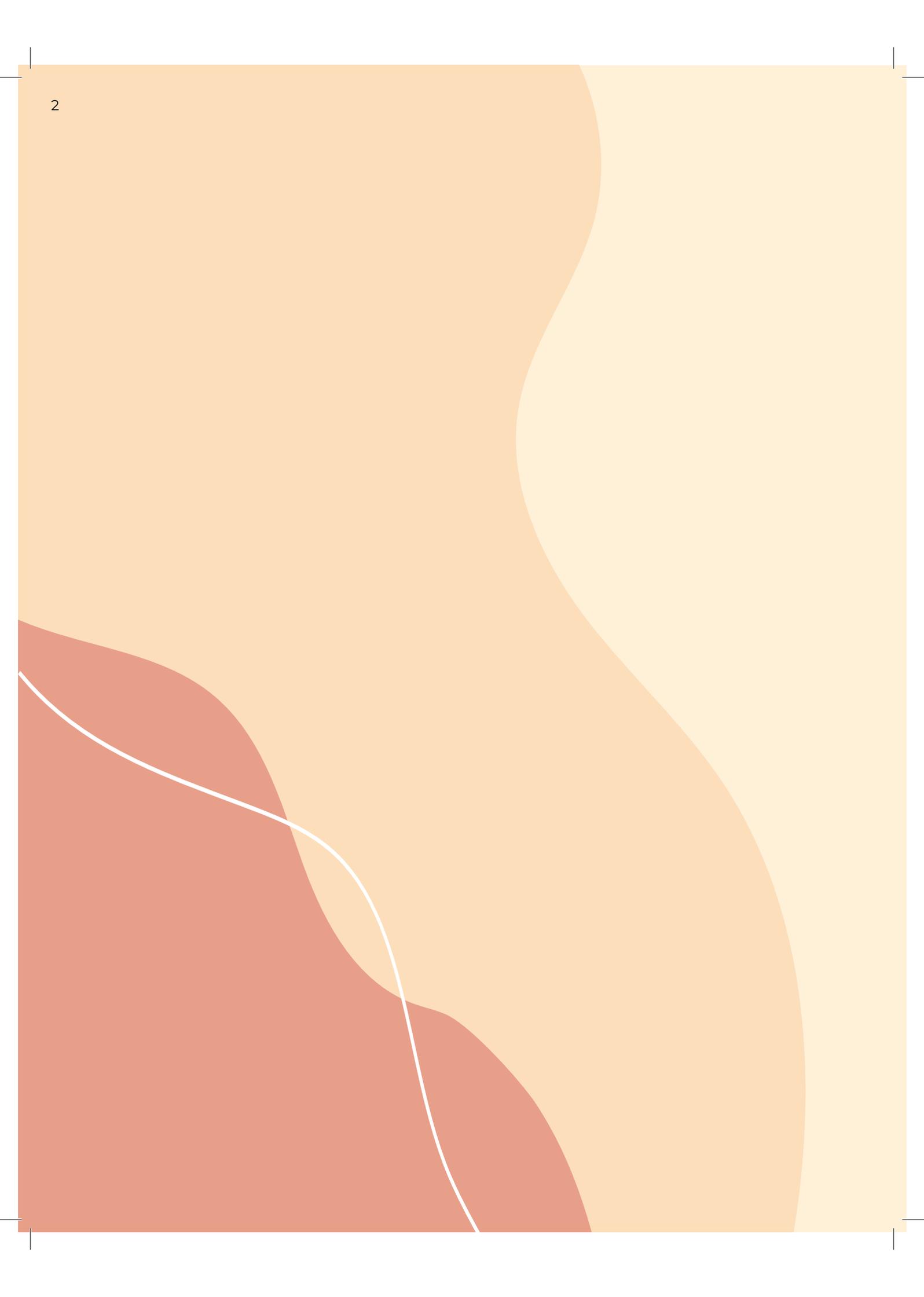


de Schnékert
Traiteur

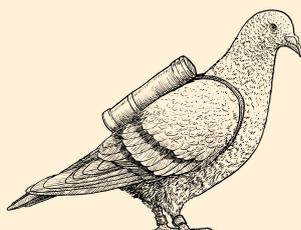
Catalogue

2023

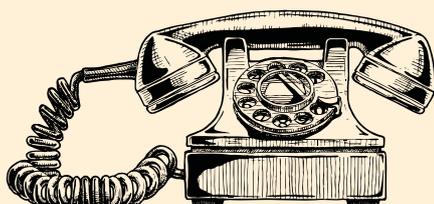




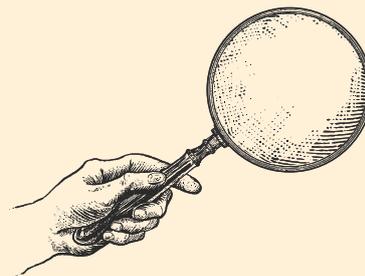
POUR COMMANDER, CONTACTEZ-NOUS VIA



E-mail :
info@schnekert.lu



Téléphone :
+352 2828 9009



Webshop :
www.schnekert.lu

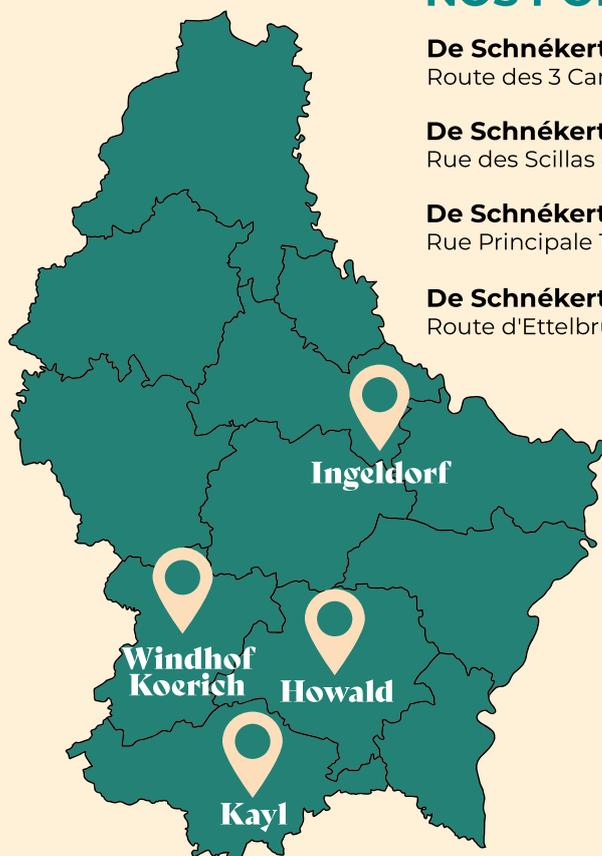
NOS POINTS D'ENLÈVEMENT

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



Apéritifs

001 CANAPÉS (30 pièces)

Dinde fumée
Jambon Serrano
Pâté au Riesling
Salade de volaille au curry
Tout tomate
Thon aux œufs

502 ANANAS MIXTE (50 piques)

Garni de fromages, tomates en grappe, raisins et olives

203 PANIER DE LÉGUMES

Carottes, concombres, choux-fleurs, radis, tomates en grappe, variation suivant les saisons
Sauces : cocktail, aioli et curry

204 PAIN SURPRISE RUSTIQUE

(± 40 tranches)

Garni de jambon Serrano, terrine campagnarde, fromage, salami

205 PAIN SURPRISE SCHNÉKERT

(± 40 tranches)

Garni de saumon fumé, filet de truite, thon, tartare de saumon

207 PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

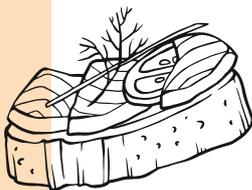
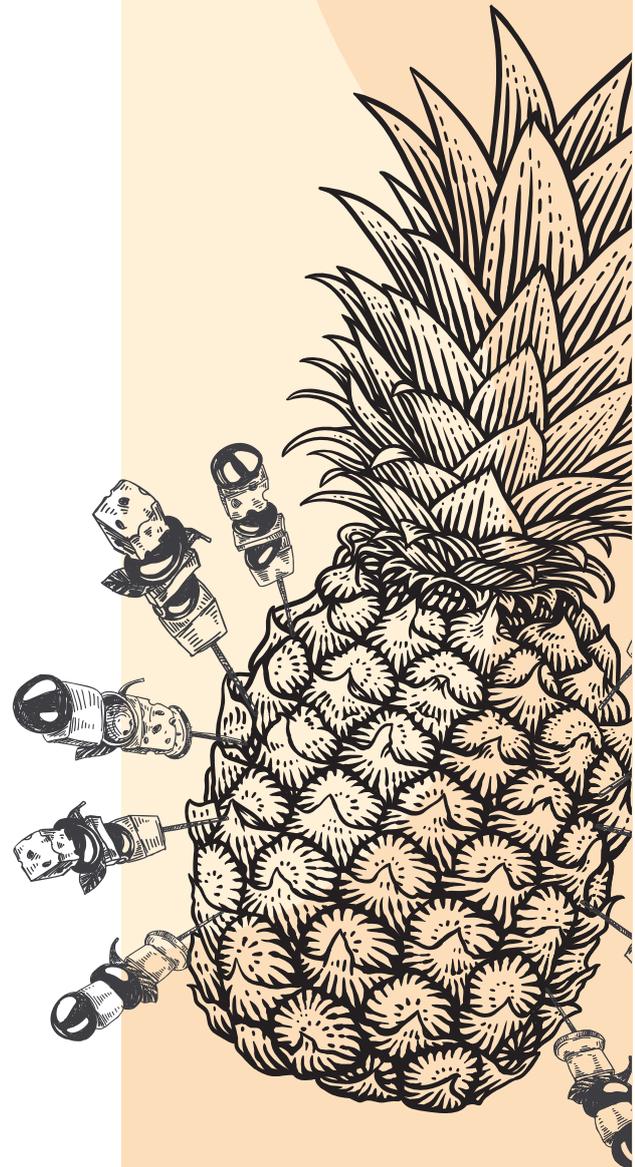
(± 40 tranches)

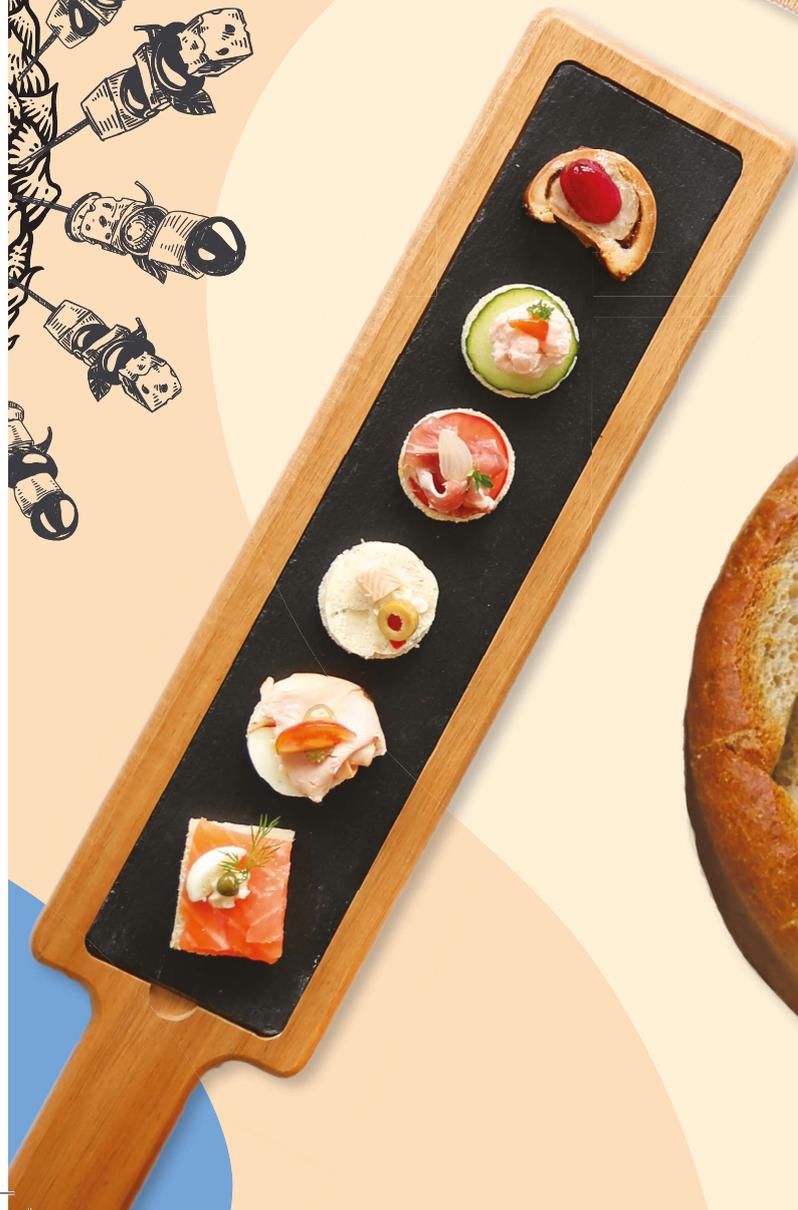
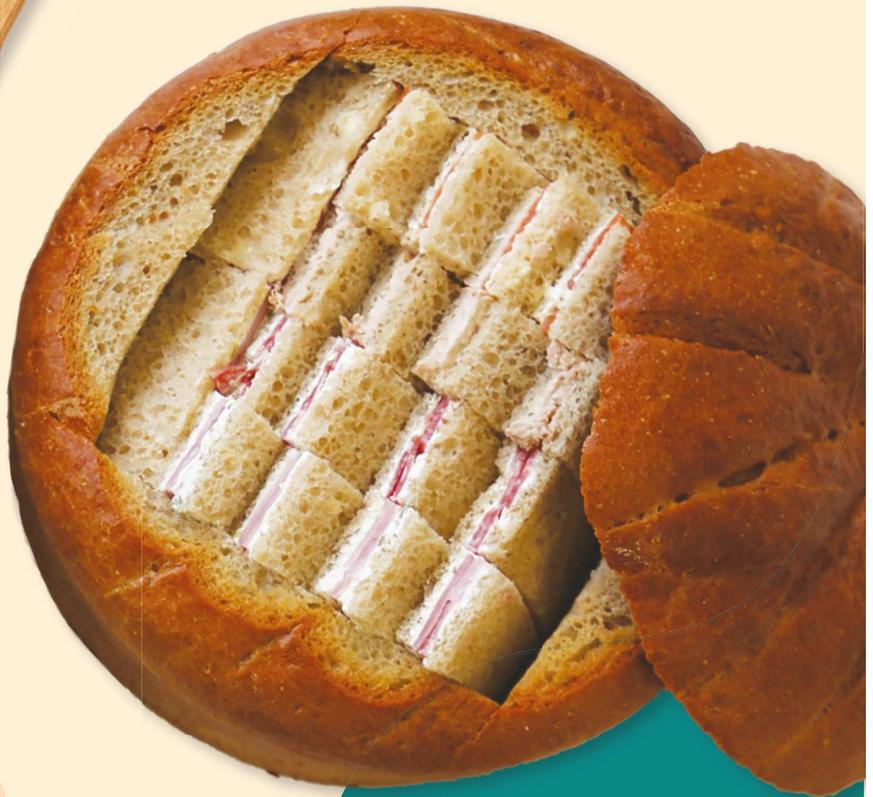
Garni de houmous aux sésames grillés, fromage de chèvre aux noisettes, fromage Comté et abricots, tapenade de tomates basilic, légumes à part avec sauces cocktail et aioli

208 PAIN SURPRISE TERRE ET MER

(± 40 tranches)

Garni de salami, jambon paysan, saumon fumé, thon



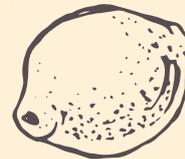
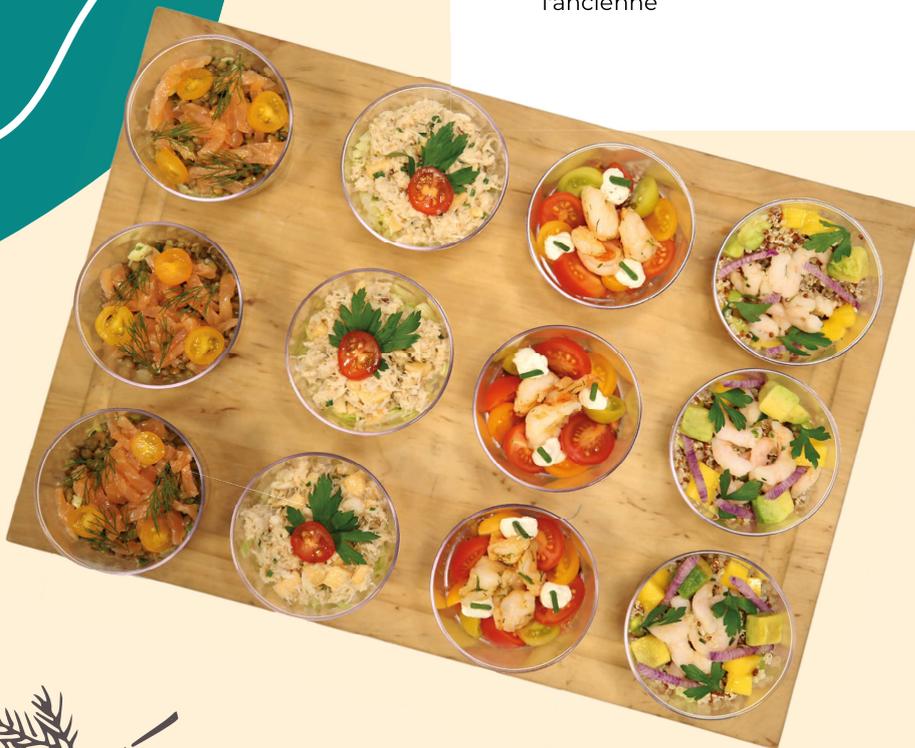


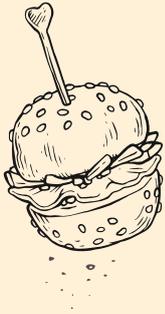


Salades en verrine

300 PLATEAU ASSORTI (12 pièces)

- Lentilles, saumon fumé, vinaigrette
- Iceberg, crabe, milles îles
- Quinoa, crevettes, mangue et avocat
- Toutes tomates, scampi grillés à la moutarde à l'ancienne

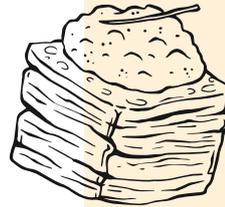




Savouries chauds

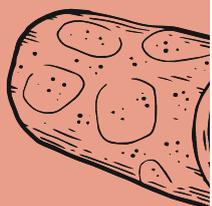
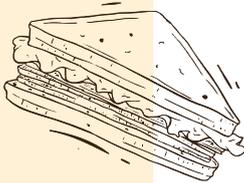
41 PLATEAU N°1 (30 pièces)

Pizza
 Quiche au saumon fumé
 Quiche végétarienne
 Mini weinzössis, moschterzooss
 Samosa feta à la menthe
 Springroll au canard



42 PLATEAU N°2 (30 pièces)

Mini vol-au-vent
 Samosa boeuf et curry
 Saucisse Bernoise
 Mini croque-monsieur
 Springroll aux légumes
 Rouleau au fromage



Mini sandwiches & Baguettes



Plateau N°1 (12 pièces)

Jambon cuit
Volaille curry
Filet américain

033 Baguettes

009 Mini sandwiches

Plateau N°2 (12 pièces)

Jambon cuit et fromage
Thon aux œufs
Brie aux raisins

034 Baguettes

010 Mini sandwiches

Plateau N°3 (12 pièces)

Jambon Serrano
Fromage jeune Comté fruité
Suprême de volaille / sauce César

035 Baguettes

011 Mini sandwiches

Plateau N°4 (12 pièces)

Salami
Roastbeef / sauce tomate pimentée
Tomate mozzarella et son pesto

036 Baguettes

012 Mini sandwiches

Plateau N°6 (12 pièces)

Jambon de Parme
Saumon fumé extra doux
Truite fumée aux pommes

038 Baguettes

014 Mini sandwiches



Plateau N°7 (12 pièces)

Crevettes / sauce cocktail
Crèmeux de foie de canard
Effeillé de veau

039 Baguettes

015 Mini sandwiches



Club sandwiches

007 Club N°1 (12 pièces)

Poulet au bacon et salade
Saumon fumé, crème aigre et salade

Pains Suédois

045 Plateau N°1 (12 pièces)

Saumon fumé
Thon aux œufs
Fromage blanc aux herbes

1/2 Moricettes

047 Moricettes N°1 (12 pièces)

Jambon cuit et fromage
Farmer volaille
Tomate pesto et ricotta



MORICETTES

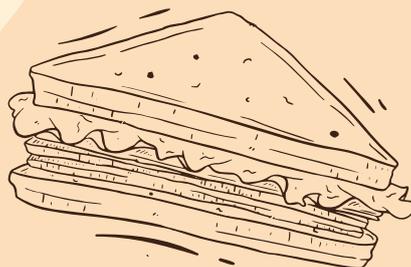
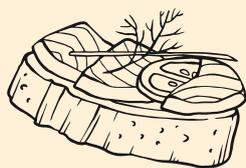
MINI SANDWICHES

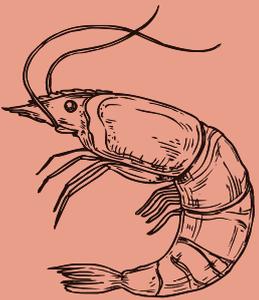
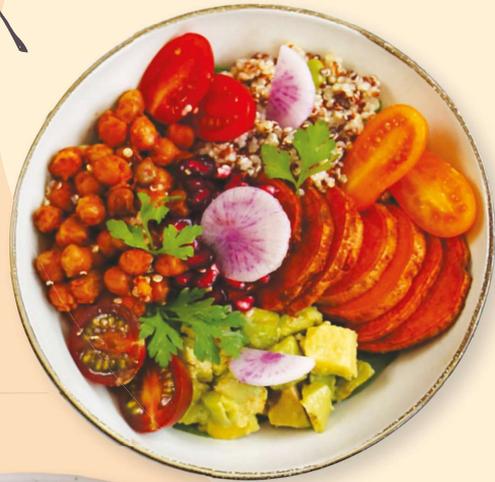
BAGUETTINES



PAINS SUÉDOIS

CLUB SANDWICHES





Assiettes froides

820 SCANDINAVE

Médailon de saumon, ½ tomate aux crevettes, saumon fumé, filet de truite fumée, tartare de saumon, scampi marinés à l'aneth, croûte au saumon
Salade : macédoine de légumes
Sauce : raifort
Petits pains et beurre

822 BRASSEUR

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

823 MIXTE

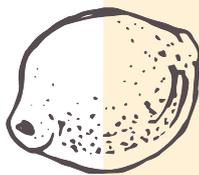
Saumon fumé norvégien, filet de truite fumée, ½ tomate aux crevettes, rôti de veau Argenteuil, pâté au riesling, melon au jambon de Parme, suprême de poulet fumé
Salade : coleslaw
Sauce : raifort
Petits pains et beurre

824 SANS GLUTEN

Coeur de saumon fumé royal, saumon mariné, brochette de scampi, melon au jambon San Daniele, suprême de poulet fumé
Salade : tomates vinaigrette vierge
Pains sans gluten et beurre

827 BOWL VEGAN

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



Entrées froides

301 ½ HOMARD EN BELLEVUE (CANADIEN)

Dressé sur plateau avec assortiment de crudités et sauce cocktail

302 ½ LANGOUSTE EN BELLEVUE

Dressé sur plateau avec assortiment de crudités et sauce cocktail

303 DÉCLINAISON DE SAUMON

Cannelloni de saumon fumé, tartare de saumon à l'aneth, saumon fumé royal, saumon mi-cuit
Sauces : raifort, cocktail et senep

313 FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY

Accompagné de sa brioche

309 VITELLO TONNATO

Fines tranches de carré de veau rôti nappées d'une sauce à base de thon et ses antipasti

304 CARPACCIO DE SAUMON

Aux segments d'agrumes

305 SUPRÊME DE SAUMON POCHÉ EN BELLEVUE

(à partir de 4 personnes)
Accompagné de salade de légumes, crevettes
Crudités : céleri, carotte
Sauces : cocktail et montpellier

306 SALADE GOURMANDE

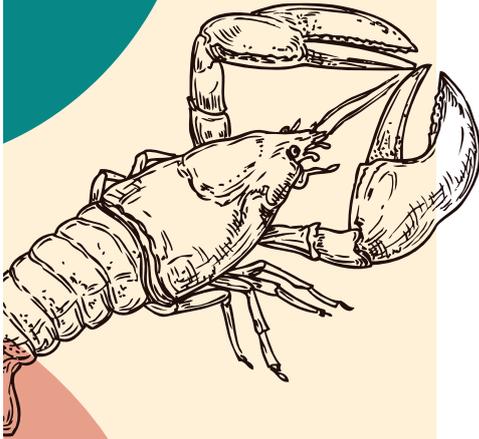
Médaille de langouste, foie gras de canard maison au sauternes, salade de saison et sa vinaigrette

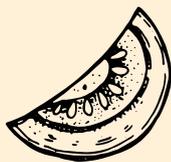
308 SALADE 4 SAISONS

Saumon fumé, scampi épicés, melon au jambon Serrano, magret de canard fumé, salade de saison et sa vinaigrette

307 PLATEAU DE CRUSTACÉS

(à partir de 2 personnes)
Crabe en cocktail, crevettes, scampi, demi langouste
Sauce : cocktail







Entrées chaudes

320 NAGE DE HOMARD

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

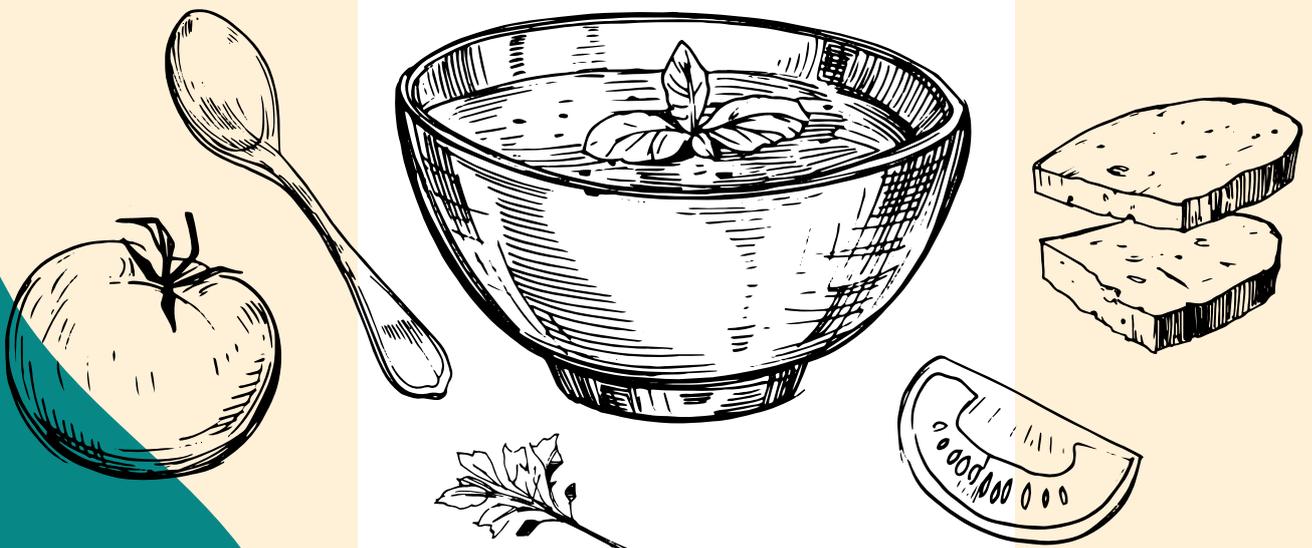
325 TRILOGIE DE LA MER

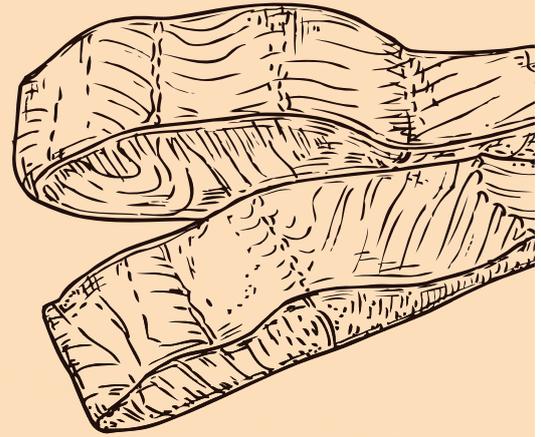
Trilogie de la mer (saumon, cabillaud, turbot), sauce au safran, riz blanc

Potages

400 BRITT VUM HAFF

401 BISQUE DE CRUSTACÉS





Plats chauds

Minimum de commande : 2 personnes

360 RÔTI DE VEAU ORLOFF

(prétranché)
Légumes et gratin dauphinois

361 MIGNON DE VEAU

(prétranché)
Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois

362 FILET DE BOEUF WELLINGTON

Sauce périgourdine, légumes et gratin dauphinois

363 FILET DE BOEUF

Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre

366 SUPRÊME DE PINTADE FARCIE

« LABEL ROUGE »

(prétranché)
Aux champignons sauvages, sauce Fine Champagne, légumes et Fettuccine

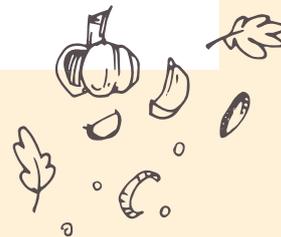
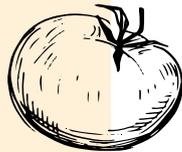
368 JAMBON EN CROÛTE

(prétranché dans la croûte)
Sauce madère, gaardebounen, purée de pommes de terre

369 BLANQUETTE DE

VEAU À LA TRUFFE

(emballée en sachet sous-vide)
Légumes et pommes de terre



Spécialités du Sud

372 PAËLLA MAISON

Avec poulet, coquillages, calamars, crevettes, chorizo et légumes

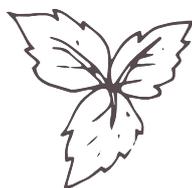
373 RAVIOLIS FARCIS

À la ricotta et aux épinards, sauce aux cèpes

375 TRI DE PÂTES MAISON

Cannelloni, cappelletti, ravioli à la ricotta et aux épinards

Sauces : bolognaise, tomate basilic, sauce aux cèpes



Buffets

510 BUFFET CAMPAGNARD

(à partir de 4 personnes)

Jambon cuit fermier

Saucisse ficelle et lard tyrolien

Une pointe de brie

Pâté au riesling

Roastbeef

Filet de truite fumée et maquereau fumé

Filet de hareng à la luxembourgeoise

Suprême de poulet fumé

Œuf sur salade russe

Tomate farcie de salade de viande

Terrine ardennaise

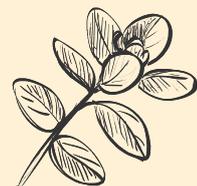
Salade de pommes de terre aux lardons

Carotte

Concombre

Sauces : rémoulade, raifort

Petits pains et beurre





530 BUFFET MAISON

(à partir de 6 personnes)
 Médaillon de langouste
 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
 Taboulé
 Coeur de laitue et vinaigrette
 Coleslaw
 Sauces : aioli, raifort, cocktail au cognac
 Petits pains et beurre

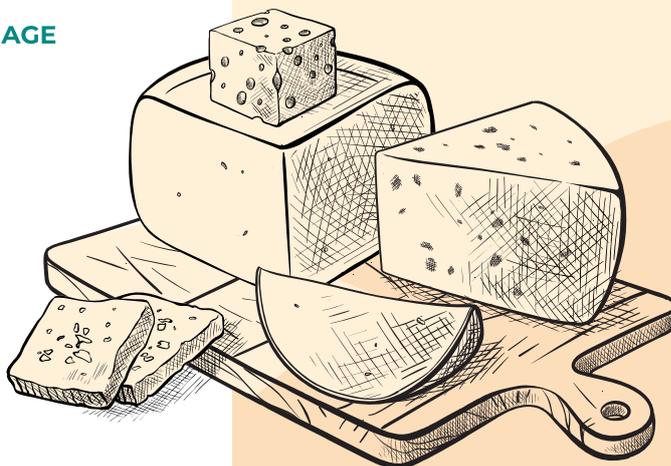
500 BUFFET HORS-D'OEUVRE

(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 aux lardons
 Sauce verte
 Petits pains et beurre

Pour accompagner votre repas :

515 PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE AFFINÉS

(à partir de 4 personnes)
 Petits pains et beurre



545 BUFFET ITALIEN

(à partir de 4 personnes)

Scampi, crevette, médaillon de langouste
 Jambon de Parme
 Vitello Tonnato
 Poissons marinés
 Salami Cresponcino, mortadella, porchetta
 Carpaccio de boeuf roquette et parmesan
 Sélection d'antipasti
 Salade tomate mozzarella
 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 et beurre
 Grissini

**550 BUFFET "de Schnékert"****FROID - CHAUD - DESSERT**

(à partir de 4 personnes)

FROID :

Médaillon 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
 Melon au Jambon San Daniele
 Roastbeef à l'anglaise
 Sauces : raifort, cocktail

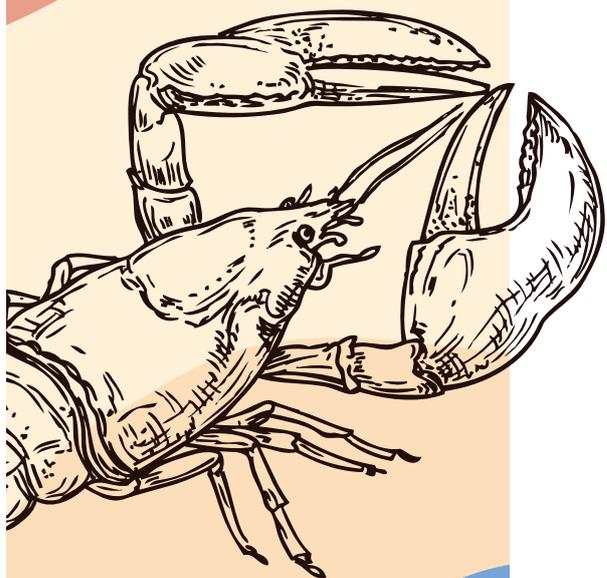
Taboulé, tomates à l'Italienne
 Coleslaw
 Petits pains et beurre

CHAUD :

Rôti de veau "Orloff"
 Légumes du marché
 Galettes de pommes de terre "maison"

DESSERT :

Charlotte aux fruits de saison
 Plateau de fruits
 Coulis de framboises au basilic
 Bamkuch Konfekt

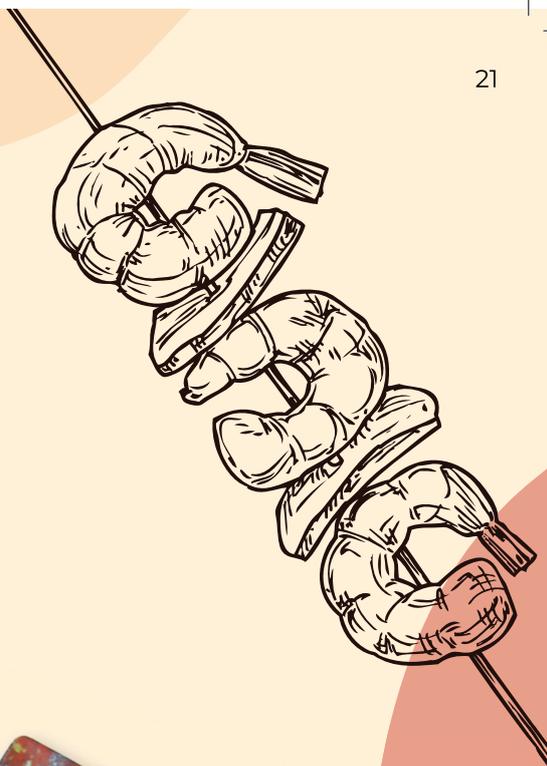


540 BUFFET GOURMET

(à partir de 6 personnes)
 Langouste 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
 Melon au Jambon Serrano
 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
 Coeur de laitue et sa vinaigrette
 Petits pains et beurre

520 BUFFET FAVORIT

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



Entremets



909 OPÉRA

Crème au beurre café,
ganache, biscuit joconde

910 SABLÉ CITRON MERINGUÉ

Crèmeux au citron, zestes de citron vert
et meringue italienne

912 CRÉMEUX COFFEE-PRALINE

Sur financier noisettes

913 TOUT CHOCOLAT

Mousse Guanaja, ganache chocolat
Manjari, feuillantine au chocolat

916 SABLÉ BRETON AUX FRUITS DE SAISON

Éventail de fruits de saison, crème
mousseline vanille sur sablé breton

918 OSIRIS

Bavaroise vanille de Madagascar, mousse
framboise recouverte de confiture
framboise, dacquoise amande

917 DOUCEUR FRAISE PISTACHE

Croustillant pistache, crème mousceline
pistache, compotée de fraise, biscuit
Joconde, fraises et chantilly

919 FRAMBOLA

Crème légère à la vanille,
biscuit génoise, chantilly
mascarpone, framboises





Entremets individuels

959 OPÉRA

961 SABLÉ BRETON
AUX FRUITS DE SAISON

962 CHARLOTTE
AUX FRUITS DE SAISON

964 DOUCEUR
FRAISE PISTACHE

965 OSIRIS

963 DÔME CHOCOLAT

974 ÉCLAIR VANILLE

975 ÉCLAIR MOCCA

976 ÉCLAIR CHOCOLAT

967 SABLÉ CITRON

971 CRÉMEUX
COFFEE-PRALINE

969 FINANCIER ORANGE

970 BROWNIE DE SCHNÉKERT





Verrines du pâtissier

980 ASSORTIMENT DE VERRINES DU PÂTISSIER

Exotique : mousse chocolat blanc,
compotée mangue-passion

Île flottante

Salade de fruits saisonniers

Duo de chocolats

Tiramisu à l'Amaretto

Panna Cotta vanillée aux fruits rouges

Mignardises

981 PLATEAU DE DIMINUTIFS

Nos pâtisseries individuelles
déclinées en mini-pâtisseries

982 ASSORTIMENT DE MACARONS

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS MAISON

924 La boîte de 300 gr.

925 La boîte de 500 gr.







Vous êtes à la recherche d'une idée de cadeau pour l'un de vos proches ?



Peu importe pour qui ou pour quelle occasion, nos paniers et coffrets composés de nos délicieux produits leurs raviront les papilles. Découvrez tous nos produits sur www.schnekert.lu

De Schnékert Traiteur se réinvente constamment pour vous offrir le meilleur !

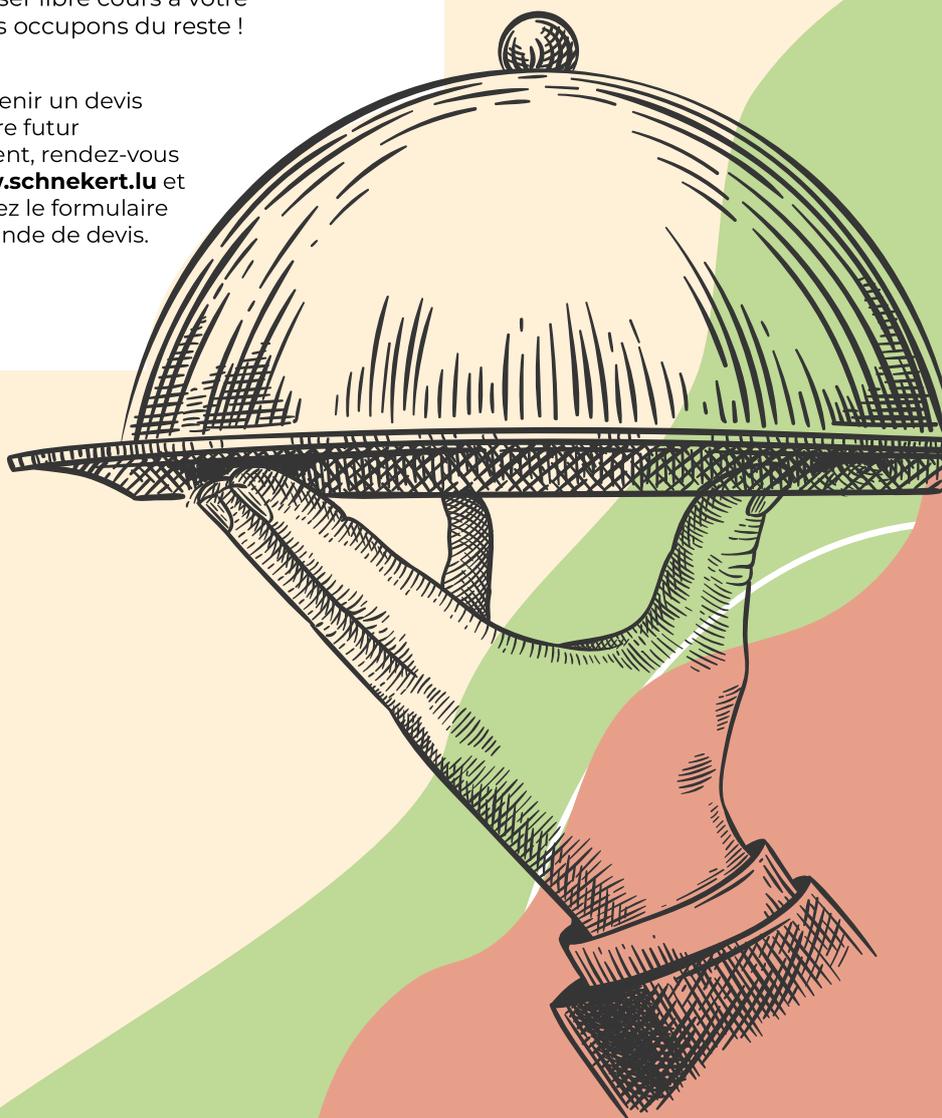
**Vous avez un événement en cours de
préparation et vous avez besoin d'aide ?
De Schnékert Traiteur est là pour
vous accompagner !**

En effet, certaines occasions réunissant un grand nombre de convives sollicitent une organisation spécifique. Chaque détail ayant son importance, nous nous chargeons de l'organisation de A à Z : décoration de table, aménagement de la salle, installation du mobilier, montage et préparation des tentes de réception, ...

Vous n'avez plus qu'à laisser libre cours à votre imagination et nous nous occupons du reste !



Pour obtenir un devis pour votre futur événement, rendez-vous sur www.schnekert.lu et complétez le formulaire de demande de devis.





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

Les tarifs du catalogue 2023 sont mentionnés en € TTC et peuvent être révisés librement par De Schnékert Traiteur. 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

