

Allergènes Catalogue 2023

001 PLATEAU CANAPES N°1

Dinde fumée (1a, 3, 6, 7, 12)
Jambon Serrano (1a, 6, 7, 12)
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Salade de Volaille au Curry (1a, 1c, 3, 6, 7, 10, 12)
Tout Tomate (1a, 1c, 6, 7)
Thon aux Œufs (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

502 ANANAS MIXTE

Garni de Fromage, Tomate Grappe,
Raisin et Olive
(7)

203 PANIER DE LEGUMES

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

Sauces Cocktail, Aïoli et Curry
(3, 7, 9, 10, 12)

204 PAIN SURPRISE RUSTIQUE

Garni de Jambon Serrano,
Terrine Campagnarde, Fromage, Salami
(1a, 1b, 3, 6, 7, 9, 12)

205 PAIN SURPRISE SCHNEKERT

Garni de Saumon fumé, Filet de Truite fumée,
Thon, Tartare de Saumon
(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

207 PAIN SURPRISE VEGETARIEN

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 Aïoli
(1a, 1b, 3, 7, 8b, 9, 10, 11, 12)

208 PAIN SURPRISE TERRE ET MER

Garni de Salami, Jambon Paysan,
Saumon fumé, Thon
(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

SALADES EN VERRINES

040 Plateau de 12 pièces

Italienne (1a, 3, 7)
Tomate et Mozzarella

CEsar (3, 4, 7, 10, 12)
Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

BIEN-ETRE (11)
Houmous aux Sésames grillés, Pois Chiches, Graines de Chia, Vinaigrette Citron Vert

PERU (1a, 2, 9)
Salade Quinoa, Ebly, Dés de Betterave et Crevettes

SAVOURIES CHAUDS

Plateau de 30 pièces assorties

041 Plateau 1

Cocktail Pizza (1a, 3, 7)
Cocktail Quiche Saumon Fumé (1a, 3, 4, 7, 9)
Cocktail Quiche Végétarienne (1a, 3, 7)
Mini Weinzosis, Moschterzooss (1a, 7, 10, 12)
Samosa Feta à la Menthe (1a, 3, 7)
Springroll Canard (1a, 1c, 3, 9)

042 Plateau 2

Mini Vol-au-Vent (1a, 3, 6, 7)
Samosa Bœuf et Curry (1a, 3, 7, 9)
Springroll Canard (1a, 1c, 3, 9)
Mini Croque-Monsieur (1a, 3, 6, 7)
Springroll aux Légumes (1a, 3, 4, 6, 11, 14)
Rouleau au Fromage (1a, 3, 7)

MINI SANDWICHES

Baguettes Petits Pains Mélangés

033 /009 Plateau N°1

Jambon Cuit (1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12)
Volaille Curry (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)
Filet Américain (1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11)

034 /010 Plateau N°2

Jambon Cuit & Fromage (1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12)
Thon aux Œufs (1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11)
Brie aux Raisins (1a, 1b, 1c, 7, 11)

035 /011 Plateau N°3

Jambon Serrano (1a, 1b, 1c, 3, 7, 11)
Fromage Jeune Comté fruité (1a, 1b, 1c, 3, 7, 8c, 11, 12)
Suprême de Volaille / Sauce César (1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11)

036 /012 Plateau N°4

Salami (1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12)
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée (1a, 1b, 1c, 7, 10, 11)
Tomate Mozzarella et son Pesto (1a, 1b, 1c, 3, 7, 11)

038 /014 Plateau N°6

Jambon de Parme (1a, 1b, 1c, 7, 11)
Saumon fumé extra doux (1a, 1b, 1c, 4, 7, 11)
Caprese "Bufala" (1a, 1b, 1c, 3, 7, 11)

039 /015 Plateau N°7

Crevettes/Sauce Cocktail (1a, 1b, 1c, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12)
Crèmeux de Foie de Canard (1a, 1b, 1c, 7, 11, 12)
Effeillé de Veau (1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12)

007 CLUB SANDWICHES

Poulet au Bacon et Salade (1a, 3, 6, 7, 10)
Saumon Fumé, Crème aigre et Salade (1a, 4, 6, 7)

045 Pains Suédois

Saumon Fumé (1a, 1b, 4, 7)
Thon aux Œufs (1a, 1b, 3, 4, 7, 10)
Fromage Blanc aux Herbes (1a, 1b, 7)

047 TRIANGLES MORICETTES

Jambon Cuit et Fromage (1a, 3, 7, 10, 12)
Farmer Volaille (1a, 3, 6, 7, 10)
Houmous au Sésame grillé (1a, 3, 7, 11)

ASSIETTES FROIDES

820 NORDIQUE (1a, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

Médailillon 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
Vinaigrette et Céleri, Sauces: Cocktail et Raifort
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

822 RUSTIQUE (1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Pâté au Riesling, Jambon Serrano,
Jambon Paysan, Roastbeef, Mini Tyrolini,
1/2 Œuf Russe, Terrine Ardennaise, 1/2 Tomate
Salade de Viande, Salades: Pommes de Terre Lardons
et Carottes, Sauce: Rémoulade
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

823 TERRE ET MER (1a, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

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
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

824 ASSIETTE SANS GLUTEN (2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12)

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

827 Bowl Vegan

Quinoa blanc et rouge, pois chiches,
patate douce, avocat, pousse d'épinards
Vinaigrette citron curry (6, 9)

ENTREES FROIDES

301 1/2 HOMARD EN BELLEVUE (CANADIEN)

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail
(2, 3, 7, 9, 10)

302 1/2 LANGOUSTE EN BELLEVUE (2, 3, 7, 9, 10, 12)

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail
(2, 3, 7, 9, 10, 12)

303 DECLINAISON DE SAUMON «revisitée»

Cannelloni de Saumon fumé,
Tartare de Saumon à l'Aneth,
Cœur de Saumon Fumé Royal,
Sauces:
Raifort, Cocktail et Senep
(1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

313 FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY

(6, 9, 12)

Accompagné de Petits Pains Briochés (1a, 3, 7)

309 VITELLO TONNATO

Fines Tranches de Carré de Veau rôti
nappées d'une Sauce à base de Thon
et ses Antipasti
(3, 4, 7, 9, 10, 12)

304 CARPACCIO DE SAUMON

Aux Segments d'Agrumes
(4)

305 SUPREME DE SAUMON POCHE EN BELLEVUE

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

Sauces:

Cocktail et Montpellier

(2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

306 SALADE GOURMANDE

Médailillon de Langouste, Foie Gras

de Canard Maison au Sauternes,

Salade de Saison et sa Vinaigrette

(2, 3, 4, 7, 8c, 10, 12)

308 SALADE 4 SAISONS

Saumon Fumé, Scampi épicés, Jambon

Serrano au Melon, Magret de Canard Fumé,

Salade de Saison et sa Vinaigrette

(1a, 2, 4, 6, 7, 8c, 11, 12)

307 PLATEAU DE CRUSTACES

Crabe en Cocktail, Crevettes,

Scampi, Demi-Homard

Sauce: Cocktail

(1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

ENTREES CHAUDES

320 NAGE DE HOMARD

Nage de Homard, Sole, St. Jacques,

Légumes en Miniature, Pommes de Terre,

Crème Homardine

(emballée en sachet sous-vide)

(1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

325 TRILOGIE DE LA MER

Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte,

Turbot), Sauce au Safran

Riz Blanc

(1a, 4, 7, 9, 12)

400 BRITT VUM HAFF

(3, 7, 9)

401 BISQUE DE CRUSTACES

(1a, 2, 7, 9, 12)

PLATS CHAUDS

360 ROTI DE VEAU ORLOFF (1a, 1c, 3, 7, 9, 12)

Rôti de Veau "Orloff" (prétranché)

361 MIGNON DE VEAU (1a, 1c, 4, 9)

Sauce aux Truffes, Légumes et
Gratin Dauphinois

362 WELLINGTON (1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 12)

Sauce Périgourdine, Légumes et
Gratin Dauphinois

363 FILET DE BŒUF (1a, 1c, 9, 12)

Sauce Bordelaise, Légumes et
Purée de Pommes de Terre

366 SUPREME DE PINTADE

FARCIE «LABEL ROUGE» (1a, 1c, 7, 9)

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

368 JAMBON EN CROUTE (1a, 1c, 3, 7, 9)

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

369 BLANQUETTE DE VEAU À LA TRUFFE (1a, 3, 4, 7, 9, 12)

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

**Légumes du Marché (7, 9) ou Gaardebounen (1a, 1c, 7, 9) -
Gratin Dauphinois (3, 7) - Galettes de Pommes de Terre (3)
Riz (l) - Fettucine (1a, 3) - Purée de Pommes de Terre (7)**

SPECIALITES DU SUD

372 PAELLA MAISON (2, 4, 7, 9, 10, 12, 14)

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

373 RAVIOLIS FARCIS (1a, 3, 7, 9, 12)

Par personne

à la Ricotta et aux Epinards,
Sauce aux Cèpes

375 TRI DE PATES MAISON (1a, 3, 6, 7, 9)

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

BUFFETS

510 CAMPAGNARD

Jambon Cuit Fermier (/)
Kaminwurzerl (/) et Lard Tyrolien (/)
La Pointe de Brie (7, 8c)
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Roastbeef (10)
Filet de Truite fumée (4) et Maquereau fumé (4)
Filet de Hareng à la Luxembourgeoise (4, 7, 10, 12)
Suprême de Poulet fumé (/)
Œuf sur Salade Russe (3, 7, 10)
Tomate farcie de Salade de Viande (3, 10, 12)
Terrine Ardennaise (3, 6, 9, 12)
Salade de Pommes de Terre aux Lardons (3, 10)
Carottes Vinaigrette (3, 10)
Concombre (3, 7, 10, 12)
Sauces: Rémoulade (3, 10) – Raifort (3, 7, 10, 12)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 3, 6, 8c, 9, 10, 12

530 MAISON

Médaillon de Langouste et Crevettes géantes (2)
Brochette de Scampi (2, 4, 6, 7, 11)
Saumon mariné (4) et Tartare (3, 4, 7, 10)
Graved Beef aux Pickles d'Oignons (/)
Filet de Truite fumée aux Fines Herbes (4)
1/2 Tomates aux Crevettes Roses aux Agrumes (2, 3, 7, 9, 10)
Foie Gras de Canard Maison et son Chutney (6, 9, 12)
Jambon San Danièle au Melon (/)
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)
Bœuf rôti "Belle Jardinière" (10)
Suprême de Caille fumée (/)
Sauces:
Aïoli (3, 10, 12) - Raifort (3, 7, 10, 12) - Cocktail au Cognac (3, 7, 9, 10)
Carotte Vinaigrette Passion (3, 10)
Courgette et Aubergine (3, 7)
Tomate Caprese (3, 7, 10)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

500 HORS-D'ŒUVRE

Jambon Cuit Fermier (/)
Jambon Serrano (/)
Pâté au Riesling Spécial (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Roastbeef (10)
Rôti de Porc Provençale (3, 7, 12)
Dinde fumée (/)
Tomate aux Crevettes (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Œuf farci à la Salade de Thon (3, 4, 7, 10)
Coleslaw (3, 7, 10) - Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)
Salade de Pommes de Terre (3, 10)
Sauce verte (3, 7, 10)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 3, 6, 9, 10, 12

515 PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE AFFINE (7, 8c)

Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)

545 ITALIEN

Scampi, Crevette, Médaillon de Langouste (2, 4, 6, 10, 11)
Jambon de Parme aux Grissini (1a, 1c)
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)
Filetti di Sgombro (4) – Alici (4) – Seppioline (4)
Salami Cresponcino (7) – Mortadella (7, 8g) – Porchetta (/)

Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan (3, 7)
Antipasti: Champignon grillé (/)
Aubergine grillée (/)
Tomate séchée (12)
Carpaccio Tomate Caprese (3, 7)
Salade de Courgette aux Pignons de Pin (/)
Panzanella (Tomate, Concombre, Croûton, Olive) (1a, 12)
Salade de Pâtes aux Scampi (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12)
Sauces: Verte (3, 7, 10), Tapenade (12), Cocktail (3, 7, 9, 10)
Plateau de Fromages Italiens (7, 8c)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 2, 6, 9, 12

550 BUFFET "de Schnékert"

FROID - CHAUD - DESSERT

Froid

Médailillon de Langouste et Scampi (2)
Tranche de Saumon poché (3, 4, 7, 9, 12)
Tomate aux Crevettes du Nord (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Filet de Truite fumée au Citron vert (4)
Tartare de Saumon à l'Aneth (3, 4, 7, 10)
Pâté au Riesling Wormeldange (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Jambon San Danièle au Melon (/)
Roastbeef à l'Anglaise (10)
Sauces: Raifort (3, 7, 10, 12) – Cocktail (3, 7, 9, 10)

Taboulé (1a, 7) - Tomates à l'Italienne (3, 7)
Coleslaw (3, 7, 10)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 3, 6, 7, 9, 10, 12

Chaud

Rôti de Veau "Orloff " (1a, 1c, 3, 7, 9, 12)
Légumes du Marché (7, 9)
Galette de Pommes de Terre "Maison" (3)

Dessert

Glace Vanille Bourbon (3)

Plateau de Fruits (/)
Coulis de Framboises au Basilic (/)
Bamkuch (1a, 3, 7, 8a)

540 GOURMET

Demi-Homard à la Parisienne (2)
Suprême de Saumon Cressonnière (3, 4, 7, 9, 12)

Chair de Tourteau en Robe de Tomate (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Saumon fumé Royal (4)
Médailillon de Foie Gras de Canard Maison au Sauternes (12)
Carpaccio de Bœuf Thaï (1a, 4, 6, 11, 12)
Jambon Serrano au Melon (/)
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Filet de Veau aux Asperges vertes (/)
Suprême de Volaille à l'Ananas confit et Coco (3, 7, 10)
Plateau de Fromage de France affiné (7, 8c)
Sauces: Verte (3, 7, 10) – Raifort (3, 7, 10, 12) – Cocktail (3, 7, 9, 10)
Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)
Taboulé Libanais (1a)
Tomates Mozzarella di Bufala (3, 7)
Cœur de Laitue et sa Vinaigrette (3, 10)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 3, 6, 9, 10, 12

520 FAVORIT

Médailillon de Saumon à la Parisienne (3, 4, 7, 9, 12)
Saumon fumé Norvégien (4)
Filet de Truite fumée (4)
Tomate aux Crevettes roses (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Jambon de Parme au Melon (/)
Médailillon de Veau aux Asperges (/)
Pâté au Riesling spécial (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Roastbeef à l'Anglaise (10)
Sauces: Verte (3, 7, 10), Raifort (3, 7, 10, 12)
Cocktail à la Fine Champagne (3, 7, 9, 10)
Carottes (3, 10) - Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)
Salade de Tomate aux Oignons Rouges (3, 10)
Salade de Pâtes au Thon (1a, 3, 4)
Petits Pains (1a, 1b, 1c, 1d, 11) & Beurre (7)
Garniture : 2, 3, 6, 9, 10, 12

ENTREMETS

909 OPERA

Crème au beurre café, ganache, biscuit joconde
(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

910 SABLE CITRON MERINGUE

Crèmeux au Citron, Zestes de Citron vert et
Meringue Italienne
(1a, 3, 6, 7)

912 CREMEUX COFFEE-PRALINE

Sur Financier Noisettes
(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

913 TOUT CHOCOLAT

Mousse Guanaja, Ganache Chocolat Manjari,
Feuillantine au Chocolat
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

916 SABLE BRETON AUX FRUITS DE SAISON

Eventail de Fruits de Saison,
Crème Mousseline Vanille sur Sablé Breton
(1a, 3, 6, 7)

918 OSIRIS

Bavaroise Vanille de Madagascar, Mousse
Framboise, Dacquoise Amande recouverte de
Confiture Framboise
(1a, 3, 6, 7, 8a)

917 DOUCEUR FRAISE PISTACHE

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

919 FRAMBOLA

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

INDIVIDUELS

919 OPERA

(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

961 SABLE BRETON AUX FRUITS DE SAISON

(1a, 3, 6, 7)

962 CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON

(1a, 3, 6, 7)

964 DOUCEUR FRAISE PISTACHE

(1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

965 OSIRIS

(1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

963 DOME CHOCOLAT

974 ÉCLAIR VANILLE

975 ÉCLAIR MOCCA

976 ÉCLAIR CHOCOLAT

967 SABLE CITRON

(1a, 3, 6, 7, 8a)

969 FINANCIER ORANGE

(1a, 3, 6, 7, 8a)

970 BROWNIE de Schnékert

(1a, 3, 6, 7, 8b)

922 DIMINUTIFS

Nos pâtisseries individuelles déclinées
en Mini-Pâtisseries

(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8g)

ASSORTIMENT PETITS FOURS MAISON

924 Boîte de 300 gr

925 Boîte de 500 gr

(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8c, 8g, 12)

982 ASSORTIMENT DE MACARONS

(3, 6, 7, 8a, 8g)

980 Assortiment de verrines du pâtissier

Exotique : mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion

(3, 6, 7)

Ile flottante (1a, 3, 6, 7, 8a)

Salade de fruits saisonniers (/) Duo de chocolats (1a, 3, 6, 7, 8b)

Tiramisu à l'Amaretto (1a, 3, 6, 7, 8b)

Pannacotta vanillée au caramel au beurre salé (6, 7)

Allergènes (Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)		
1.	Céréales contenant du gluten, à savoir : a. blé, b. seigle, c. orge, d. avoine, e. épeautre, f. kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	 Gluten
2.	Crustacés et produits à base de crustacés	 Crustacé
3.	Œufs et produits à base d'œufs	 Œuf
4.	Poissons et produits à base de poissons	 Poisson
5.	Arachides et produits à base d'arachides	 Arachide
6.	Soja et produits à base de soja	 Soja
7.	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	 Lait
8.	Fruits à coque, à savoir : a. amandes (Amygdalus communis L.), b. noisettes (Corylus avellana), c. noix (Juglans regia), d. noix de cajou (Anacardium occidentale), e. noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], f. noix du Brésil (Bertholletia excelsa), g. pistaches (Pistacia vera), h. noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	 Fruit à coque
9.	Céleri et produits à base de céleri	 Céleri
10.	Moutarde et produits à base de moutarde	 Graines de moutarde
11.	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	 Graines de sésame
12.	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	 Anhydride sulfureux et sulfites
13.	Lupin et produit à base de lupin	 Lupin
14.	Mollusques et produits à base de mollusques	 Mollusque