## de Schnékert Traiteur

2024

# CATALOGUE



# Infos pratiques

### **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

**De Schnékert Traiteur Roodt-sur-Syre** rue de Strachen 18, 6933 Betzdorf



### **CONTACTS**

E-mail: info@schnekert.lu

Tél.: +352 2828 9009

Site: www.schnekert.lu

## Sommaire

APRÉRITIFS	P. 4
SALADES EN VERRINE / SAVOURIES CHAUDS	P. 6
DIFFÉRENTES SORTES SANDWICHES	P. 8
ASSIETTES FROIDES	P. 10
ENTRÉES FROIDES	P. 12
ENTRÉES CHAUDES	P. 14
PLATS CHAUDS	P. 16
BUFFETS	P. 18-21
DESSERTS	P. 22-25
COFFRETS CADEAUX	P. 26-27



# **Apéritifs**

### 001 CANAPÉS (30 pièces)

Dinde fumée Jambon Cru Pâté au Riesling Salade de volaille au curry Tête de Moine Thon aux oeufs

Le plateau : 51 €

### 502 ANANAS MIXTE (50 piques)

Garni de fromages, tomates en grappe, raisins et olives

L'ananas:37€

### **203 PANIER DE LÉGUMES**

Carottes, concombres, chouxfleurs, radis, salade sucrine, tomates en grappe, variation suivant les saisons Sauces: cocktail et aïoli

Le panier: 42.50€





### 204 PAIN SURPRISE RUSTIQUE (± 40 tranches)

Garni de jambon Serrano, terrine campagnarde, fromage, salami

Le pain surprise : 47.20€

### 205 PAIN SURPRISE SCHNÉKERT (± 40 tranches)

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

Le pain surprise : 68.10€

### 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

Le pain surprise : 47.20€

### 208 PAIN SURPRISE TERRE ET MER (± 40 tranches)

Garni de salami, jambon paysan, saumon fumé, thon

Le pain surprise : 51€



## Salades en verrine

### **300 SALADES EN VERRINES (12 PCS)**

- Lentilles, saumon fumé, vinaigrette
- Ceasar ; volaille grillé/parmesan/vinaigrette
- Bien être ; Houmous aux Sésames grillés/pois chiches/ graines de chia/vinaigrette au citron vert
- Toutes tomates, scampi grillés à la moutarde à l'ancienne

Les salades en verrines : 48€



## Savouries chauds

### 41 PLATEAU N°1 (30 pièces)

Pizza

Quiche au saumon fumé Quiche végétarienne Mini weinzossis, moschterzooss Samosa feta à la menthe Springroll aux légumes

Le plateau : 51€

### 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

Le plateau : 51€



## Baguettines

051 Plateau N°1 (12 pièces)

Jambon cuit Volaille curry Filet américain

Le plateau 25.20€

052 Plateau N°2 (12 pièces)

Jambon St Daniele Saumon Fumé Extra doux Crevettes sauce cocktail

Le plateau 27.60€

053 Plateau N°3 (12 pièces)

Tomate Mozzarella Fromage Chèvre aux noisettes

Houmous au sésame

Le plateau 25.20€

## Mini sandwiches

054 Plateau N°4 (12 pièces)

Jambon cuit et fromage Thon aux oeufs Brie aux raisins

Le plateau 36€

055 Plateau N°5 (12 pièces)

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

Le plateau 36€

056 Plateau N°6 (12 pièces)

Salami Roastbeef / sauce tomate pimentée

Tomate pesto & ricotta

Le plateau 36€

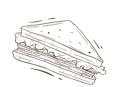


### 1/2 Moricettes

047 Moricettes (12 pièces)

Jambon cuit et fromage Farmer volaille Tomate pesto et ricotta

Le plateau 50.40€



## Club sandwiches

007 Club sandwiches (12 pièces)

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

Le plateau 52.80€



## Pains Suédois

045 Pains Suédois (12 pièces)

Saumon fumé Thon aux œufs Houmous au sésame

Le plateau 50.40€

### **Assiettes froides**



### **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 L'assiette: 19.20€

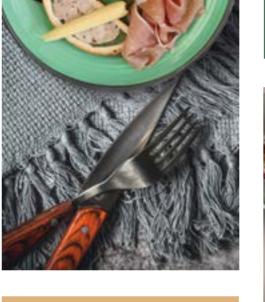


### **824 SANS GLUTEN**

Coeur de saumon fumé roval. saumon mariné, brochette de scampi, melon au jambon San Daniele, suprême de poulet fumé Salade : tomates vinaigrette

Pains sans gluten et beurre

L'assiette : 22.90€





### **820 SCANDINAVE**

Médaillon 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 L'assiette : 23.70€



L'assiette : 21.50€

### **827 BOWL VEGAN**

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

Le bowl 19.20€



### Entrées froides

### **301** ½ HOMARD EN BELLEVUE (CANADIEN)

Dressé sur plateau avec assortiment de crudités et sauce cocktail

Le 1/2 Homard : 36.50€

### **302 DOS DE SAUMON FUME** ROYAL EXTRA DOUX

Sauce raifort

L'assiette : 22.50€

### **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

L'assiette 22.90€

### **313 FOIE GRAS DE CANARD MAI-SON ET SON CHUTNEY**

Accompagné de sa brioche

L'assiette : 27.50€

### **309 VITELLO TONNATO**

Fines tranches de carré de veau rôti nappées

d'une sauce à base de thon et ses antipasti

L'assiette : 20.50€

### **304 CARPACCIO DE SAUMON**

Aux segments d'agrumes

L'assiette : 20.50€

### **305 SUPRÊME DE SAUMON POCHÉ EN BELLEVUE**

(4 personnes)

Macédoines et crevettes Crudités : céleri, carotte

Sauces : cocktail et montpellier

Le plateau : 94€

### **306 SALADE GOURMANDE**

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

L'assiette : 21.50€

#### **308 SALADE 4 SAISONS**

Saumon fumé, scampi épicés, melon au jambon Serrano, magret de canard fumé, salade de

saison et sa vinaigrette

L'assiette: 20.80€

### **307 PLATEAU DE CRUSTACÉS**

(2 personnes)

Sauce: cocktail

Crabe en cocktail, tomates crevettes, scampi, demi langouste

Le plateau : 50.80€





## Entrées chaudes

### **320 NAGE DE HOMARD**

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

Le sachet : 39.50€

### 325 TRILOGIE DE LA MER (min 2 personnes) Trilogie de la mer (saumon,

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

Par personne : 28.50€

## **Potages**

**400 BRITT VUM HAFF** 

La portion: 7.00€

**401 BISQUE DE CRUSTACÉS** 

La portion: 8.00€





## **Plats Chauds**

Minimum de commande : 2 personnes

### **360 RÔTI DE VEAU ORLOFF**

(prétranché)

Légumes et gratin dauphinois

par personne : 25.50€

### **361 MIGNON DE VEAU**

(prétranché)

Sauce aux truffes, légumes et gratin

dauphinois

par personne : 29.50€

#### **363 FILET DE BOEUF**

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) (2 personnes) Sauce madère, gaardebounen, purée de pommes de terre

Le Jambon 2 personnes : 39€

### **362 FILET DE BOEUF WELLINGTON**

Sauce périgourdine, légumes et gratin dauphinois

La pièce 4 personnes : 130€





## Spécialités du Sud

### Minimum 2 personnes

### **372 PAËLLA MAISON**

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

La poêle pour 2 personnes : 43€

#### **373 RAVIOLIS FARCIS**

À la ricotta et aux épinards, sauce aux cèpes

Par personne: 18.90€

#### **375 TRI DE PÂTES MAISON**

Cannelloni, cappelletti, ravioli à la ricotta et aux épinards Sauces: bolognaise, tomate basilic,

sauce aux cèpes

Par personne : 20.40€







### **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 truite fumée et maquereau fumé Filet de hareng à la luxembourgeoise Suprême de poulet fumé

Supreme de poulet tume 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

Par personne: 38.30€

### **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
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 : aïoli, raifort, cocktail au cognac Petits pains et beurre

Par personne : 54.50€

### **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

Par personne : 28.70€



## Pour accompagner votre repas :

**515 PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE AFFINÉS**Petits pains et beurre

Le plateau 4 personnes : 58€



### **545 BUFFET ITALIEN**

(à partir de 4 personnes) Scampi, crevette, médaillon de langouste Jambon San Daniele 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 Fromage italien Petits pains et beurre Grissini

Par personne : 49.40€

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

Par personne: 56.50€

### 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, 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 Médaillon de foie gras de canard maison au sauternes Carpaccio de boeuf thaï Melon au Jambon Serrano Pâté au riesling Filet de veau aux asperges Suprême de volaille à l'ananas confit et coco Fromage de France affiné Sauces: verte, raifort, cocktail Céleri rémoulade Taboulé Tomates mozzarella Coeur de laitue et sa vinaigrette

Petits pains et beurre

Par personne: 65€

### **520 BUFFET 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 San Daniele Médaillon de veau aux asperges Pâté au riesling spécial Roastbeef à l'anglaise Carottes vinaigrette passion Céleri rémoulade Salade pommes de terre aux lardons Pâtes au thon

Sauces: verte, raifort, cocktail à la Fine Champagne Petits pains et beurre

Par personne: 41.90€

### **Desserts individuels**

959 OPÉRA

La pièce : 4.20€

961 SABLÉ BRETON **AUX FRUITS DE SAISON** 

La pièce : 4.50€

**962 CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON** 

La pièce : 4.20€

964 DOUCEUR **FRAISE PISTACHE** 

La pièce : 4.50€

965 OSIRIS

La pièce : 4.50€

963 DÔME **CHOCOLAT** 

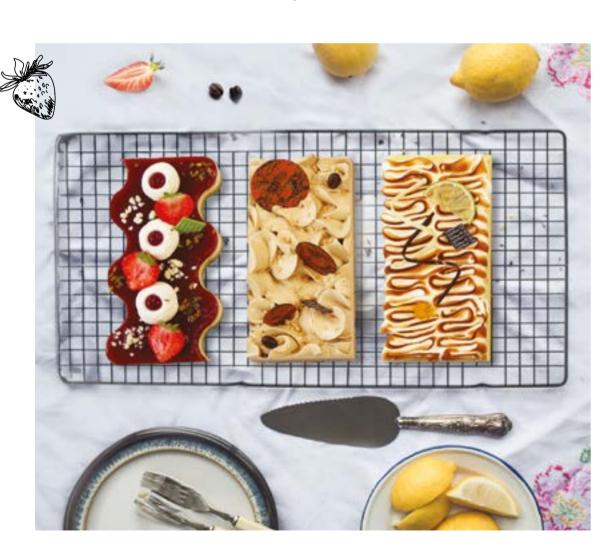
La pièce : 4.40€

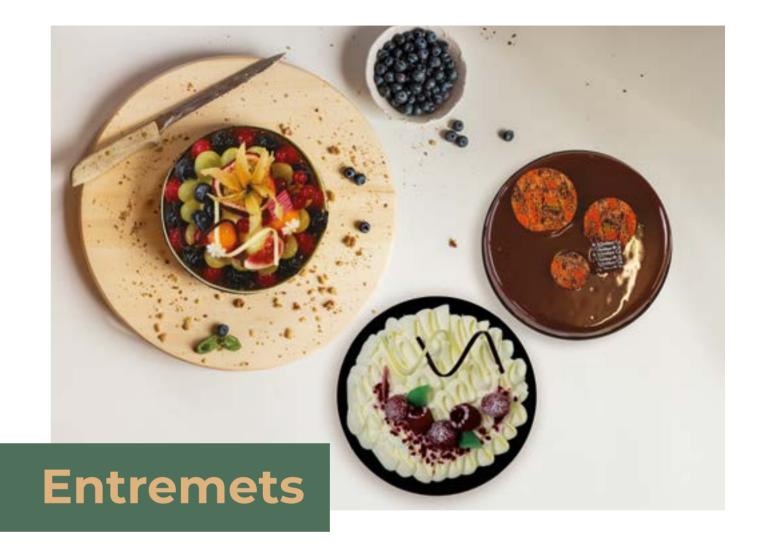
967 SABLÉ **CITRON** 

La pièce : 4.20€

971 CRÉMEUX **COFFEE-PRALINE** 

La pièce : 4.50€





### 909 OPÉRA

Crème au beurre café, ganache, biscuit joconde

L'entremet à : 15.60€

### 910 SABLÉ CITRON **MERINGUÉ**

Crémeux au citron, zestes de citron vert et meringue italienne

L'entremet à : 15.60€

### **COFFEE-PRALINE**

Sur financier noisettes L'entremet à : 16.60€

912 CRÉMEUX

amande

L'entremet à : 16.60€

#### 913 TOUT CHOCOLAT

Mousse Guanaja, ganache chocolat Manjari, feuillantine au chocolat

L'entremet à : 15.60€

### 916 SABLÉ BRETON **AUX FRUITS DE SAISON**

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

L'entremet à : 16.60€

#### 918 OSIRIS

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

### 917 DOUCEUR FRAISE **PISTACHE**

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

L'entremet à : 16.60€

### 919 FRAMBOLA

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

L'entremet à : 17.90€

# 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

Les 6 verrines : 24€

# Mignardises

**981 PLATEAU DE DIMINUTIFS (15pcs)** 

Mini pâtisserie

La boîte 15pcs : 25.50€

**982 ASSORTIMENT DE MACARONS** 

La boîte 8pcs : 10.80€

924 ASSORTIMENT DE PETITS FOURS

**MAISON** 

La boîte de 400 gr : 21.20€



26 2'

### 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!

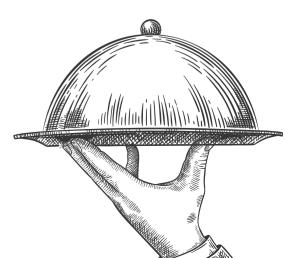
Vous avez un événement en cours de préparation et vous avez besoin d'aide ? De Schnékert Traiteur est là pour vous accompagner !

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 2024 sont mentionnés en € TTC et peuvent être révisés librement par De Schnékert Traiteur. Ils s'appliquent à partir du lundi 13 novembre 2023.

### À l'attention des personnes intolérantes ou allergiques :

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

