

de Schnékert
Traiteur

**CATALOGUE
DE FIN D'ANNÉE**

— 2023 —



Infos pratiques

PRISE DE COMMANDE

POUR NOËL

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

POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Jusqu'au 27/12/23 pour
enlèvement le 31/12/23*

**Le 24/12 et 31/12/22, enlèvement uniquement de 9h à 13h*

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

MENU DE NOËL	_____	P. 4
BUFFET SAINT-SYLVESTRE	_____	P. 6
APÉROS FROIDS / CHAUDS	_____	P. 8
ENTRÉES FROIDES / CHAUDES	_____	P. 10
ASSIETTES FROIDES	_____	P. 12
PLATS CHAUDS	_____	P. 14
BUFFETS FROIDS	_____	P. 16
DESSERTS	_____	P. 18-23

Menu de Noël

BUCHETTE MARRON

Crèmeux Marron,
Mousse Speculoos
vanille,
Cassis et Biscuit
Noisette

TRIO DE QUICHES

Quiche lorraine
Quiche saumon
Quiche chèvre/tomate

BISQUE DE CRUSTACÉS

BARON DE SAUMON FUMÉ

Sauce raifort
Petit pain

NAGE DE POISSON
Langouste, St-Jacques, sole,
crevettes du Nord, scampi,
légumes miniatures,
pommes de terre, crème
homardine
(emballage sachet sous-vide)

ou

**DOS DE DAIM,
SAUCE GRAND VENEUR**
Compote de pommes aux
airelles
Haricots au lard
Chicon
Spätzle

ou

**MÉDAILLON DE VEAU,
SAUCE AUX GIROLLES**
Légumes festifs
Gratin crémeux

SACHET DE BISCUITS DE NOËL

Menu nage de poisson : 59,50 €

Menu dos de daim : 55,90 €

Menu médaillon de veau : 55,90 €

PRIX PAR MENU



Buffet Saint-Sylvestre

DE LA MER

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

TRIO DE QUICHES

Quiche lorraine
Quiche saumon
Quiche chèvre/tomate

NOS SALADES

Salade de pommes de
terre à la Vinaigrette
Taboulé à la menthe
Pennette Concombre
Carottes persillées

GOULASCHZOPP

DE LA TERRE

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

DESSERT 2024

Biscuit Chocolat,
Crèmeux Chocolat
Blanc - Yuzu et Crispies
Mousse Framboise

PRIX PAR BUFFET : 55,90 €

Minimum pour 2 personnes:



Apéros Chauds

41 PLATEAU SAVOURIES NI

Pizza
Quiche au saumon fumé
Quiche végétarienne
Mini Weinzosis
Samosa feta à la menthe
Springroll aux légumes

**Plateau de 30 pièces
assorties : 51 €**



Apéros Froids



204 PAIN SURPRISE RUSTIQUE

Garni de jambon Serrano,
terrinerie campagnarde,
fromage, salami

**Le pain surprise de
± 40 tranches : 47,20 €**



208 PAIN SURPRISE TERRE ET MER

Garni de salami,
jambon paysan,
saumon fumé, thon

**Le pain surprise de
± 40 tranches : 51,00 €**



203 PANIER DE LÉGUMES

Carottes, concombres,
choux-fleurs, radis, tomates
en grappe, salade sucrine
variation suivant les saisons
Sauces : cocktail & aioli

Le panier : 42,50 €





Entrées Froides

301 ½ HOMARD EN BELLEVUE
(canadien)
Dressé sur plateau avec assortiment
de crudités et sauce cocktail
Par personne : 36,50 €

302 DOS DE SAUMON FUMÉ
ROYAL EXTRA DOUX
Sauce raifort
L'assiette : 22,50 €

313 FOIE GRAS DE CANARD
MAISON ET SON CHUTNEY
Accompagné de sa tranche de brioche
L'assiette : 27,50 €

305 SUPRÊME DE SAUMON
POCHÉ EN BELLEVUE
(4 personnes)
Accompagné de salade de légumes,
crevettes
Crudités : céleri, carottes
Sauces : cocktail et Montpellier
Le plateau : 94 €

307 PLATEAU DE CRUSTACÉS
(2 personnes)
Crabe en cocktail, crevettes, scampi,
demi langouste
Sauce : cocktail
Le plateau : 50,80 €

Entrées Chaudes

325 TRILOGIE DE LA MER
Trilogie de la mer (saumon,
cabillaud, turbot), sauce au
safran, riz blanc
Par personne : 28,50 €

(Minimum de commandes :
2 personnes)

320 NAGE DE HOMARD
Homard, sole, St. Jacques,
légumes miniatures, pommes
de terre, crème homardine
(emballée en sachet sous-vide)
Par personne : 39,50 €





Assiettes Froides



827 BOWL VEGAN

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

Le bowl : 19,20 €



822 BRASSEUR

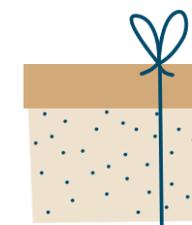
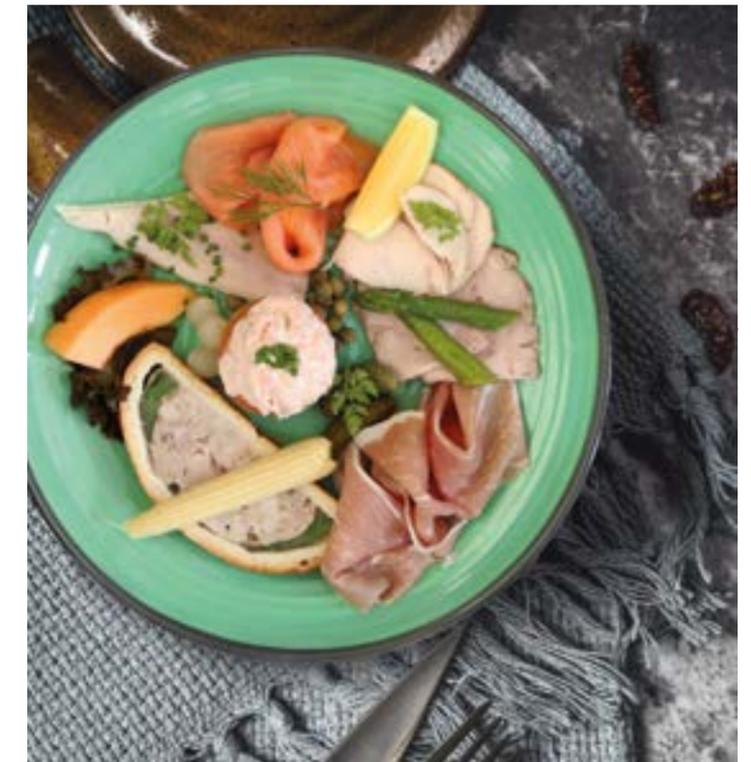
Pâté au riesling, jambon Serrano,
jambon paysan, roastbeef, saucisse
ficelle, ½ œuf russe, terrine ardennaise,
½ tomate de salade de viande
Salade : pommes de terre aux lardons
Sauce : rémoulade
Petits pains et beurre

L'assiette : 19,20 €

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

L'assiette : 21,50 €



Plats Chauds

Minimum de commandes :
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 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 CROUTE
(prétranché dans la croûte)
(2 personnes)
Sauce Madère, Gaardebounen, purée de pommes de terre
Le Jambon 2 personnes : 39€

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 : 39,50 €

380 DOS DE DAIM
Sauce grand veneur, légumes du gibier, spätzle maison
Par personne : 28€

+

+



Potages

400 BRITT VUM HAFF
La portion : 7 €

401 BISQUE DE CRUSTACÉS
Aux frisons de légumes
La portion : 8 €

403 CAPPUCCINO DE CÈPES
La portion : 8 €



x





Buffets Froids



520 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 et lardons
 Pâtes au thon
 Sauces : verte, raifort, cocktail à la Fine
 Champagne
 Petits pains et beurre

Par personne : 41,90 €

530 MAISON

(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
 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
 Coeur de laitue et vinaigrette
 Coleslaw
 Taboulé
 Sauce : aioli, raifort, cocktail au cognac
 Petits pains et beurre

Par personne : 54,50 €



Plateau de Fromages

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS :

515 PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS

Petits Pains et Beurre demi-sel

(4 personnes)

Le plateau 4 personnes : 58 €



Entremets de fin d'année

930 TÊTE DE PÈRE NOËL

Dacquois amandes, croustillant praliné,
crèmeux noisettes/passion, mousse café
Pour 4 personnes : 20.50 €

929 L'HORLOGE

Dacquois amandes, croustillant praliné,
crèmeux noisettes/passion, mousse café
Pour 4 personnes : 25.80 €



Desserts Individuels

963 DÔME CHOCOLAT

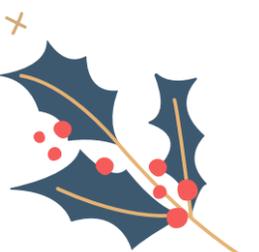
Mousse chocolat grand cru, crèmeux vanille Madagascar, croustillant praliné

La portion : 4,40 €

972 BONNET DE NOËL

Mousse chocolat blanc, framboise sur dacquois

La portion : 4,40 €





Bûches & Bûchettes

Les Bûches (6 personnes)

905 TRAÎNEAU CRÈME
AU BEURRE VANILLE

pour 6 personnes : 25,80 €

906 TRÉSOR DE NOËL
CRÈME AU BEURRE MOCCA

pour 6 personnes : 23.50 €

907 BOULES DE NOËL
MOUSSE CHOCOLAT BLANC,
FRAMBOISE SUR DACQUOIS

pour 6 personnes : 26.80 €

Les Bûchettes

932 CRÈME AU BEURRE
VANILLE La Bûchette : 3,80 €

933 CRÈME AU BEURRE
MOCCA La Bûchette : 3,80 €





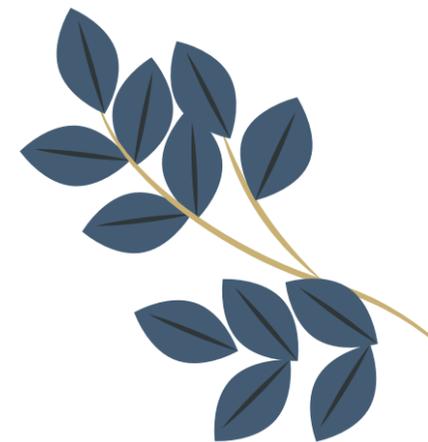
979 ASSORTIMENT DE VERRINES DU PÂTISSIER

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

Les 6 verrines : 24 €



Mignardises



981 ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES EN FANTAISIE

La boîte de 15 pièces : 25,5 €

982 ASSORTIMENT DE MACARONS

La boîte de 8 pièces : 10.60 €

924 PETITS FOURS MAISON (400gr)

La boîte : 21.20 €



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

Les tarifs du catalogue de fin d'année 2023 sont mentionnés en € TTC.
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

