

de Schnékert  
*Traiteur*

**CATALOGUE  
DE FIN D'ANNÉE**

— 2024 —



de Schnékert  
Traiteur

# Infos pratiques

## PRISE DE COMMANDE

### POUR NOËL

Jusqu'au 18/12/24 pour  
enlèvement le 23 & 24/12/24\*

### POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Jusqu'au 27/12/24 pour  
enlèvement le 31/12/24\*

*\*Le 24/12 et 31/12, 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

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

### CONTACTS

**E-mail :** [info@schnekert.lu](mailto:info@schnekert.lu)

**Tél. :** +352 2828 9009

**Site :** [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)



## Sommaire

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

# Menu de Noël



**TRIO DE QUICHES APÉRITIVES**  
(Quiche Lorraine, Saumon , Chèvre/Tomate)

**BARON DE SAUMON FUMÉ**  
Sauce raifort  
Petit pain

**BISQUE DE CRUSTACES**

**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  
Chou rouge aux pommes  
Spätzle

**ou**

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

•

**DESSERTS**  
(Sapin Noël)  
Biscuit noisette amandes  
Confit framboises  
Crèmeux pistache &  
Chantilly Mascarpone)

Petit Sachet Biscuit 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

Minimum de commandes : 2 personnes

## TRIO DE QUICHES APÉRITIVES

Quiche Lorraine - Quiche Saumon  
- Quiche Chèvre/Tomate

## DE LA MER

½ Langouste en Bellevue  
Tranche de saumon Belle Vue  
Filet de Saumon fumé Royal  
Filet de truite fumée de l'Our  
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 San Danièle  
Filet de poulet fumé et grillé, sauce César  
Cocktail pâté riesling maison  
Fromage : Mellen-Daller & Chutney  
Sauces : cocktail et raifort  
Petits pains et Beurre

## NOS SALADES

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

## GOULASCHZOPP

## TRÈFLE NOUVEL AN

Biscuit Noisette Amandes  
Confit Passion - Crémeux vanille  
Ganache Montée Dulce



**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 : 46,50 €**





## Entrées Froides

**301 ½ HOMARD EN BELLEVUE**  
(canadien)  
Dressé sur plateau avec assortiment  
de crudités et sauce cocktail  
**Par personne : 39,50 €**

**302 DOS DE SAUMON FUMÉ**  
**ROYAL EXTRA DOUX**  
Sauce raifort  
**L'assiette : 23,60 €**

**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 : 98,40 €**

**307 PLATEAU DE CRUSTACÉS**  
(2 personnes)  
Crabe en cocktail, crevettes, scampi,  
demi langouste  
Sauce : cocktail  
**Le plateau : 54,80 €**

## 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 : 42,50 €**





# Assiettes Froides



## 827 BOWL VEGAN

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

**Le bowl : 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

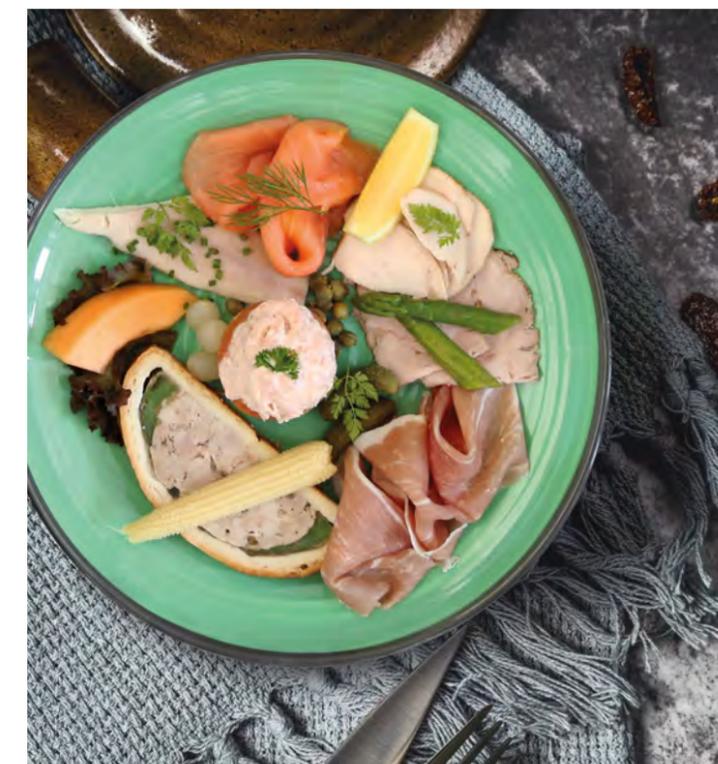
**L'assiette : 21,50 €**



## 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 €**



# Plats Chauds

Minimum de commandes :  
2 personnes

**360 RÔTI DE VEAU ORLOFF**  
(prétranché)  
Légumes et gratin dauphinois  
**Par personne : 27,50 €**

**361 MIGNON DE VEAU**  
(prétranché)  
Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois  
**Par personne : 32,50 €**

**363 FILET DE BŒUF**  
Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre  
**Par personne : 34,50 €**

**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**  
(sous-vide)  
**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 : 30,50 €**



# Potages



**400 BRITT VUM HAFF**  
**La portion : 8 €**

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

**403 CAPPUCCINO DE CÈPES**  
**La portion : 8 €**

**404 VELOUTÉ CAROTTES-COCO ÉPICÉ**  
(sans lactose, sans gluten)  
**La portion : 8 €**





## Buffets Froids



### 520 FAVORIT

(à partir de 4 personnes)

Médaille de saumon à la parisienne  
 Saumon fumé norvégien  
 Filet de truite fumée de l'Our  
 Tomate aux crevettes roses  
 Melon au jambon San Danièle  
 Médaille 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 €**

### 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 de l'Our  
 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 :  
 (4 personnes)

### 515 PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS

Petits Pains et Beurre demi-sel

**Le plateau 4 personnes : 58 €**



# Entremets de fin d'année

## 930 TARTE PÈRE NOËL

Sablé Breton, crème légère Vanille,  
Pommes Caramel

Pour 4 personnes : 17.10 €

## 929 TARTE HORLOGE

Sablé Breton, crème légère Vanille,  
Pommes Caramel

Pour 4 personnes : 19.80 €

## 931 TOUT CHOCO HAPPY NEW YEAR

Mousse Guanaja, ganache chocolat  
Manjari, feuillantine au chocolat

Pour 4 personnes : 18.10 €



## Desserts Individuels

### 963 DÔME CHOCOLAT

Mousse chocolat grand cru,  
crémeux vanille Madagascar,  
croustillant praliné

La portion : 4,55 €

### 972 BOTTE DE NOËL

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

La portion : 4,65 €

### 973 TARTELETTE POMMES CAMEL

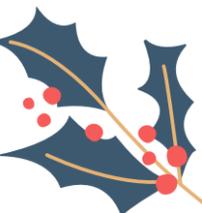
Sablé Breton, crème légère  
Vanille, Pommes Caramel

La portion : 4,55 €

### 977 NUAGE CHOCOLATÉ

Fond Speculoos - Crémeux  
Chocolat et  
Mousse Chocolat Noir

La portion : 4,85 €



## Bûches & Bûchettes

### Les Bûches (6 personnes)

905 BÛCHE CRÈME  
AU BEURRE VANILLE

pour 6 personnes : 21,60 €

906 BÛCHE DE NOËL  
CRÈME AU BEURRE MOCCA

pour 6 personnes : 21.60 €

907 BOULES DE NOËL  
MOUSSE CHOCOLAT BLANC,  
FRAMBOISE SUR DACQUOIS

pour 6 personnes : 26.50 €

### Les Bûchettes

932 CRÈME AU BEURRE

VANILLE La Bûchette : 3,95 €

933 CRÈME AU BEURRE

MOCCA La Bûchette : 3,95 €





### 979 ASSORTIMENT DE VERRINES DU PÂTISSIER

- Exotique : mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion
- Salade de fruits saisonniers
- Duo de chocolats
- Tiramisu à l'Amaretto
- La VEGAN (Pudding de Chia aromatisé au Crumble Cacao et Framboise)
- Panna Cotta vanillée Caramel au beurre salé

Les 6 verrines : 24,90 €



## Mignardises



### 981 ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES EN FANTAISIE

La boîte de 15 pièces : 26,25 €

### 982 ASSORTIMENT DE MACARONS

La boîte de 8 pièces : 12,00 €

### 924 PETITS FOURS MAISON (400gr)

La boîte : 22,40 €



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

Les tarifs du catalogue de fin d'année 2024 sont mentionnés en € TTC.  
Ils s'appliquent à partir du lundi 11 novembre 2024.

**À l'attention des personnes intolérantes  
ou allergiques :**  
vous trouverez notre catalogue avec les allergènes  
sur notre site : [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)

