

de Schnékert *Traiteur*



2025

Catalogue de fin d'année

Infos pratiques

Prise de commande

CONTACTS

info@schnekert.lu
T. +352 2828 9009
www.schnekert.lu

POUR NOËL

Jusqu'au 18/12/25 pour enlèvement le 23 & 24/12/25*

POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Jusqu'au 27/12/25 pour enlèvement le 31/12/25*

**Le 24/12 et 31/12, enlèvement uniquement de 9h à 15h*



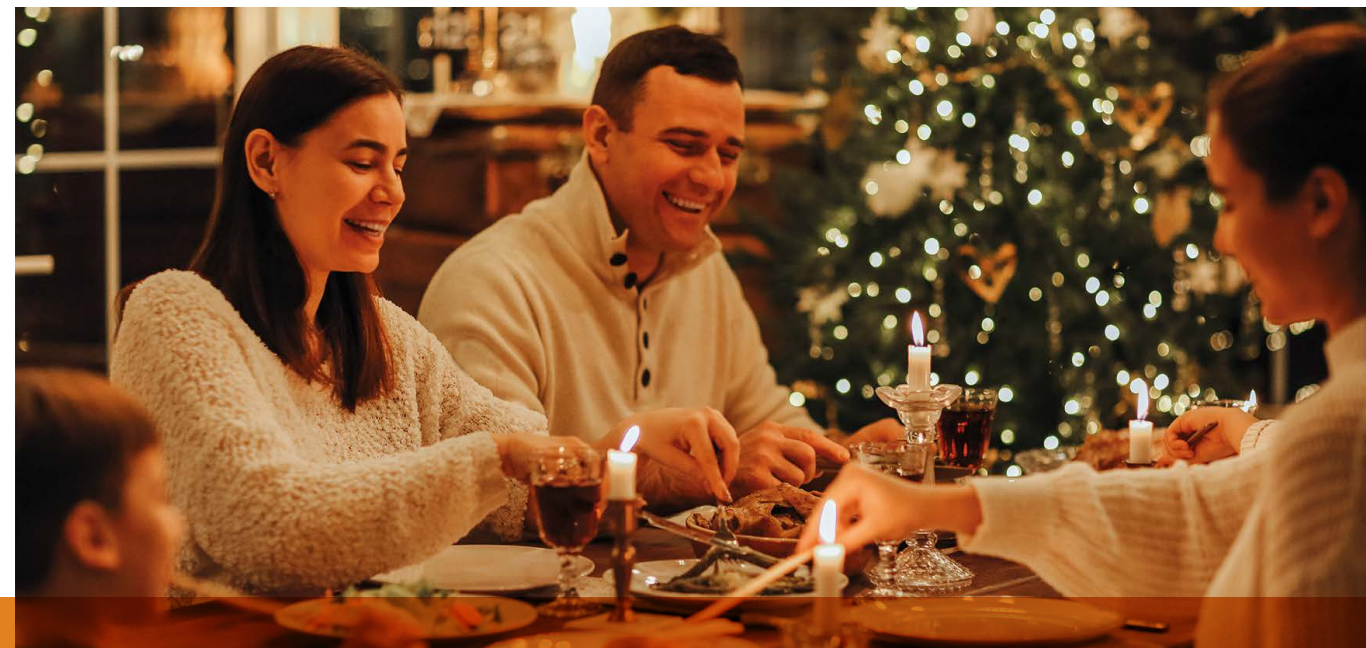
Nos points de retrait

- **WINDHOF**
Route des 3 Cantons, 8399 Windhof
- **HOWALD**
Rue des Scillas 40, 2529 Howald
- **KAYL**
Rue Principale 149, 3770 Kayl
- **INGELDORF**
Route d'Ettelbrück 4, 9160 Ingeldorf
- **ROODT-SUR-SYRE**
Rue de Strachen 18, 6933 Mensdorf

de Schnékert Traiteur

Sommaire

MENU DE NOËL	04
BUFFET SAINT-SYLVESTRE	06
APÉROS FROIDS / CHAUDS	08
ENTRÉES FROIDES / CHAUDES	10
ASSIETTES FROIDES	12
PLATS CHAUDS	14
BUFFETS FROIDS	16
DESSERTS	18





Menu de Noël

FOCCACCIA

BARON DE SAUMON FUMÉ

Sauce raifort - Petit pain

VELOUTÉ PARMENTIER TRUFFÉ

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

Biscuit amandes-chocolat
Cérmeux chocolat-praliné
Mousse mangue-passion
Petit sachet Biscuit de Noël

Menu nage de poisson : **59,50 €**

Menu dos de daim : **55,50 €**

Menu médaillon de veau : **55,50 €**

Buffet Saint-sylvestre

TRIO DE CAKES

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 : St. Marcellin & 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

DESSERT

Biscuit muffin,
confit mangue
bavaroise - vanille
mousse exotique

Minimum de commandes : 2 personnes - 55,90 €/buffet



Apéros

3001 BOITE SURPRISE RUSTIQUE 20 TRANCHES

Garni de jambon Serrano,
terrinerie campagnarde,
fromage,
salami

23.60€ boîte



3022 BOITE SURPRISE TER ET MER 20 TRANCHES

Garni de salami,
jambon paysan,
saumon fumé,
thon

25.50€ boîte



FROIDS

CHAUDS

203

PANIER DE LÉGUMES

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

46,50 €.panier



41

PLATEAU SAVOIRIES N1

Pizza

Quiche au saumon fumé

Quiche végétarienne

Mini Weinzassis

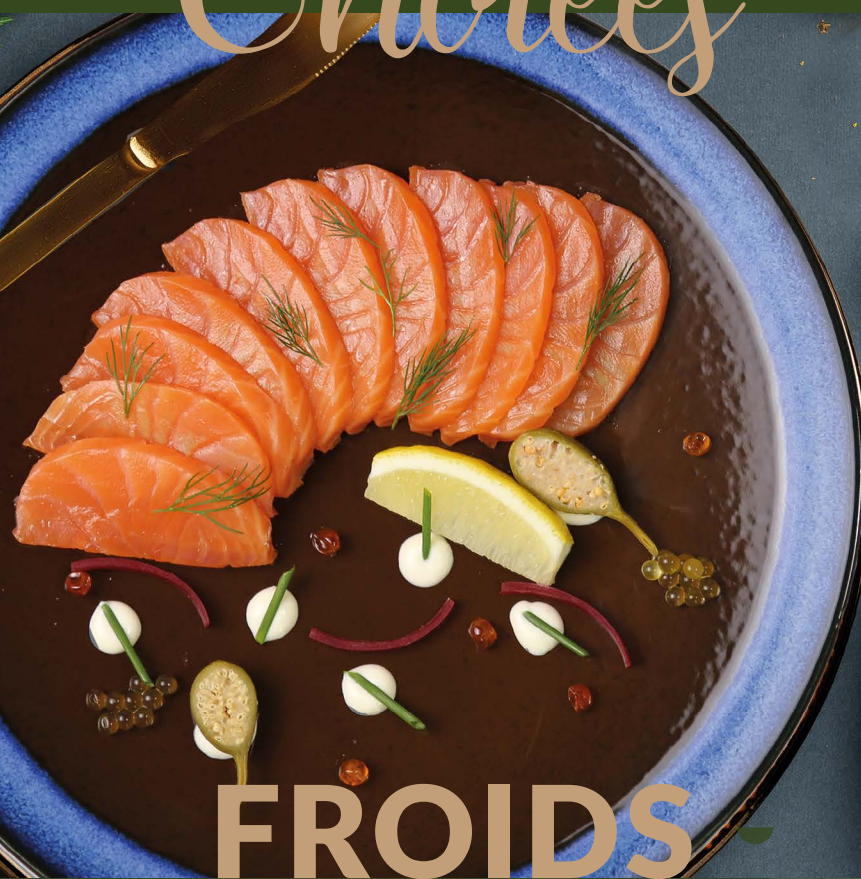
Samosa feta à la menthe

Springroll aux légumes

51 €/30 pièces



Entrées



FROIDS

301 ½ HOMARD EN BELLEVUE (canadien)

Dressé sur plateau avec
assortiment de crudités et
Sauce : cocktail

39,50 €/ pers.

302 DOS DE SAUMON FUMÉ ROYAL EXTRA DOUX

Sauce : raifort

23,60 €/assiette

313 FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY

Accompagné de sa tranche de brioche

27,50 €/assiette



305 SUPRÊME DE SAUMON POCHÉ EN BELLEVUE

(4 personnes)

Accompagné de salade de légumes,

Crudités : céleri, carottes

Sauces : cocktail et Montpellier

98,40 €/plateau

307 PLATEAU DE CRUSTACÉS

(2 personnes)

Melon au cocktail de crevettes roses,
demi langouste, crevettes bouquet,
1/2 pêche au thon, 1/2 tomate aux
crevettes grises, brochette de scampi

Sauce : cocktail

54,80 €/plateau

325

TRILOGIE DE LA MER

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

28,50 €/ pers.

(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)

42,50 €/ pers.

CHAUDS



Assiettes Froides



827

BOWL VEGAN

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

Petit pain

19,20 €/le bowl



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

21,50 €/assiette



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

19,20 €/assiette

Plats

360

RÔTI DE VEAU ORLOFF

(prétranché)

Légumes et gratin dauphinois

27,50 €/pers.

361

MIGNON DE VEAU

(prétranché)

Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois

32,50 €/pers.

363

FILET DE BŒUF

Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre

34,50 €/pers.

CHAUDS

Minimum de commandes : 2 personnes

368

JAMBON EN CROUTE

(prétranché dans la croûte - 2 pers)

Sauce Madère, Gaardebounen, purée de pommes de terre

39 €/le jambon pour 2pers.

377

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

(sous-vide)

18,90 €/pers.



378

NOISETTE DE CHEVREUIL

Sauce grand veneur, légumes du gibier, spätzle maison

39,50 €/pers.



Potages

366

SUPRÊME DE PINTADE FARCIE « LABEL ROUGE »

(prétranché)

Aux champignons sauvages, sauce Fine Champagne, légumes et fettuccine

24,50 €/pers.



400

BRITT VUM HAFF

401

BISQUE DE CRUSTACÉS

403

CAPPUCCINO DE CÈPES

404

VELOUTÉ CAROTTES-COCO

épicé (sans lactose, sans gluten)



8 €/portion

FROIDS

Buffets

520 FAVORIT

(à partir de 4 personnes)

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

41,90 €/pers.

530 MAISON

(à partir de 6 personnes)

Médaillon 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 : aïoli, raifort, cocktail au cognac
 Petits pains et beurre

54,50 €/pers.

Fromages

Pour accompagner votre repas

515

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS

Petits Pains et Beurre demi-sel

Le plateau :

58 €/4 pers.



Desserts

929

TARTE HORLOGE

Sablé Breton, crème légère Vanille,
Pommes Caramel

19,80 €/4 pers.

930

TARTE PÈRE NOËL

Sablé Breton, crème légère Vanille,
Pommes Caramel

17,60 €/4 pers.

931

TOUT CHOCO 2026

Mousse Guanaja, ganache chocolat Manjari,
feuillantine au chocolat

18,60 €/4 pers.



INDIVIDUELS

963

DÔME CHOCOLAT

Mousse chocolat grand cru, crémeux vanille
Madagascar, croustillant praliné

4,70 €/portion

972

BONNET DE NOËL

Mousse chocolat blanc,
Framboise sur Dacquois

4,70 €/portion

973

TARTELETTE POMMES CARAMEL

Sablé Breton, crème légère Vanille, Pommes
Caramel

4,70 €/portion

977

NUAGE CHOCOLATÉ

Fond Speculoos - Crémeux Chocolat
et Mousse Chocolat Noir

4,95 €/portion



905
BUCHÉ CRÈME
au beurre vanille

22,30 €/6 pers.

906
BUCHÉ CRÈME
au beurre mocca

22,30 €/6 pers.

907
BUCHÉ PÈRE NOËL
Biscuit Amande-choco,
confit framboise,
Crèmeux pistache,
mousse framboise,
Chantilly Vanille

26,50 €/6 pers.

932
BUCHETTE
VANILLE

Crème au beurre

4,10 €/bûchette

933
BUCHETTE
MOCCA

Crème au beurre

4,10 €/bûchette

BUCHES

BUCHETTES



● Mignandises



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

25,80 €/6 verrines

981

ASSORTIMENT DE MINI PÂTISSERIES EN FANTAISIE

27,00€/15 pièces

982

ASSORTIMENT DE MACARONS

12 €/8 pièces

924

PETITS FOURS MAISON

23,40 €/400 gr

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

Les tarifs du catalogue de fin d'année 2025 sont mentionnés en € TTC.
Ils s'appliquent à partir du lundi 10 novembre 2025.

**À l'attention des personnes intolérantes
ou allergiques :** vous trouverez notre catalogue
avec les allergènes sur notre site :

www.schnekert.lu

