

de Schnékert
Traiteur



CATALOGUE 2026

Infos pratiques



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

CONTACTS

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

de Schnékert Pâtisseries

Sommaire

APÉRITIFS	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 : 54€

002 CANAPÉS (30 pièces)

Crevettes sauce cocktail
Scampi
Tartare de Saumon
Graved Beef
Jambon cuit
Tomate mozzarella

Le plateau : 60€

502 ANANAS MIXTE (50 piques)

Garni de fromages, tomates en grappe, raisins et olives

L'ananas : 38.90€

203 PANIER DE LÉGUMES

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

Le panier: 46.50€



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€



3001 BOITE TRANCHES RUSTIQUES (20 tranches)

Garni Jambon Serrano, Terrine Campagnarde, Fromage et Salami)

La boîte : 23.60€

3002 BOITE TRANCHES TERRE ET MER (20 tranches)

Garni Salami, Jambon Paysan, Saumon Fumé et Thon)

La boîte : 25.50€





Salades en verrine

300 SALADES EN VERRINE (12 pièces)

- Ceasar (Salade, Volaille grillée, Parmesan et Vinaigrette)
- Taboulé à la Menthe
- Salade de Pommes de Terre du Chef
- Lentilles, Saumon Fumé et Vinaigrette

Les salades 12 pièces : 48€

NOUVELLE
COMPOSITION



Savouries chauds

NOUVELLE
COMPOSITION

40 Plateau Asiatique (30 pièces)

Scampi Croustillant
Saté Volaille
Samosa Feta Menthe
Springroll aux Légumes
Samosa Bœuf et Curry

Le plateau : 57€

43 Cocktail Hamburger Pur Bœuf (5 pièces)

Confit d'Oignons, Tomate, Moutarde,
Ketchup

La boîte : 24€



41 Plateau Savouries (30 pièces)

Quiche Saumon
Quiche Végétarienne
Mini Vol au Vent
Saucisse Bernoise
Mini Croque-Monsieur
Rouleau Fromage

Le plateau : 51€



Baguettes

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€

057 Plateau Vegan (12 pièces)

Tartare de tomate et avocat
Légumes grillés
Houmous aux sésames
grillés
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)

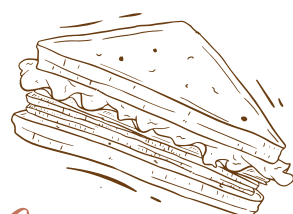
Salami
Roastbeef / sauce tomate
pimentée
Tomate pesto & ricotta
Le plateau 36€



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

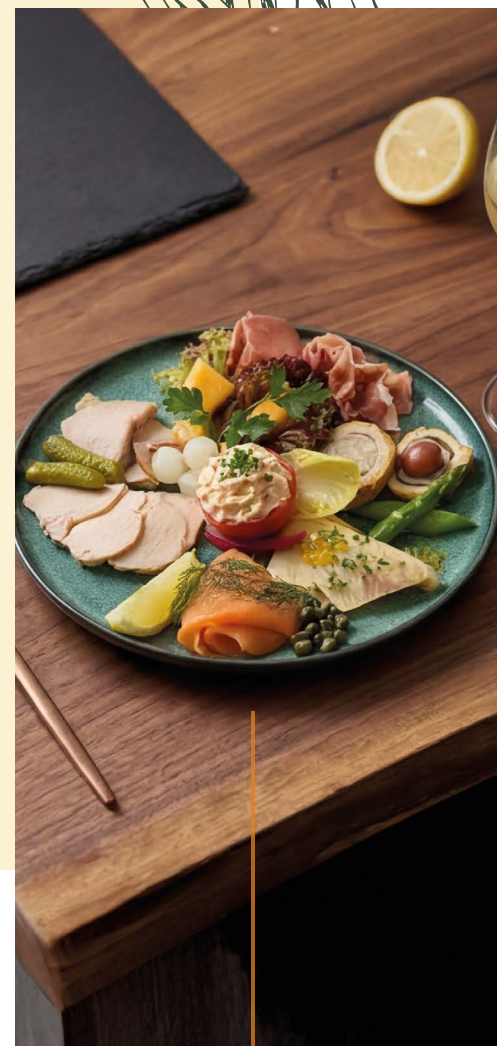


820 SCANDINAVE

Médailon de Saumon, Cocktail Crevettes, Saumon Fumé, Filet de Truite de l'Our, 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€

822 BRASSEUR

Pâté au Riesling, Jambon Serrano, Jambon Paysan, Roastbeef, ½ Œuf Russe, Terrine Ardennaise, ½ Tomate 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 de l'Our, 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€

824 SANS GLUTEN

Saumon fumé royal, 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€



827 BOWL VEGAN

Quinoa Blanc et Rouge, Pois Chiches, Patate Douce, Avocat, Pousse d'Épinard, Vinaigrette Maison
Le Bowl : 19.20€





301 ½ HOMARD EN BELLEVUE

(CANADIEN)

Sauce Cocktail

Dressage Individuel

Le 1/2 Homard : 39.50€

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 24.90€

313 FOIE GRAS DE CANARD

MAISON ET SON CHUTNEY

Accompagné de sa brioche

L'assiette : 27.50€

304 CARPACCIO DE SAUMON

Aux segments d'agrumes

L'assiette : 21.50€

305 SUPRÊME DE SAUMON

POCHÉ EN BELLEVUE

(4 personnes)

Macédoines et crevettes

Crudités : céleri, carotte

Sauces : cocktail et montpellier

Le plateau : 98.40€



306 SALADE GOURMANDE

Queue de Homard, Foie gras de

Canard Maison au Sauternes, Salade

Saison et Vinaigrette

L'assiette : 24.50€

308 ENTRÉE 4 SAISONS

Cannelloni Saumon Fumé, Scampi

grillés, Melon au Jambon Serrano,

Graved Beef

L'assiette : 23.80€

307 PLATEAU DE CRUSTACÉS

(2 personnes)

Melon au Cocktail de Crevettes

Roses, 1/2 Pêche Thon, 1/2 Tomate

Crevettes Grises,

1/2 Langouste, Brochette Scampi,

Crevettes Bouquet, Sauce Cocktail

Le plateau : 54.80€

Entrées froides





Entrées chaudes

Potages

319 BOURRIDE DE SOLE

Carottes, Courgettes et Pommes de Terre en Consommé
(emballée en sachet sous-vide)

Le sachet 38.90€

320 NAGE DE HOMARD

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

Le sachet : 42.50€

325 TRILOGIE DE LA MER

(min 2 personnes)

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

Par personne : 28.50€

400 BRITT VUM HAFF

La portion: 8.00€

401 BISQUE DE CRUSTACÉS

La portion: 8.00€

404 VELOUTE CAROTTES-COCO EPICE

(sans lactose, sans gluten)

La portion : 8.00€



406 VELOUTÉ DE LÉGUMES

(sans lactose, sans gluten)

La portion : 8.00€



Plats Chauds

Minimum de commande : 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 BOEUF

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 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 : 138€



Spécialités du Sud

Minimum 2 personnes

373 RAVIOLIS FARCIS

À la ricotta et aux épinards, sauce aux cèpes

Par personne : 20,50€

375 TRI DE PÂTES MAISON

Cannelloni, cappelletti, ravioli à la ricotta et aux épinards

Sauces : bolognaise, tomate basilic, sauce aux cèpes

Par personne : 22,50€

377 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Par personne : 18,90€

374 Parmigiana, Coulis Tomate aux Piquillos

Par personne : 21.60€





Buffets

510 BUFFET CAMPAGNARD

(à partir de 4 personnes)

Jambon cuit fermier
Bescht Zossiss
Lard tyrolien
Pointe de Brie
Pâté au riesling
Roastbeef
Filet de truite fumée de l'Our et Maquereau Fumé
Filet de Hareng à la Luxembourgeoise
Suprême de poulet fumé
Œuf sur salade russe
Tomate farcie de salade de viande
Terrine ardennaise
Salade de pommes de terre aux lardons
Carottes
Concombre
Sauces rémoulade et 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 de l'Our 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 volaille
Carottes
Taboulé à la menthe
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
Terrine Ardennaise
Dinde fumée
Tomate aux crevettes
Pêche au thon
Coleslaw, céleri rémoulade
Salade de pommes de terre aux lardons
Sauce verte
Petits pains et beurre
Par personne : 28.70€

Fromages

Pour accompagner votre repas

515 PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE AFFINÉS

Petits pains et beurre

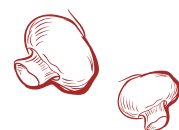
Le plateau 4 personnes : 58€



545 BUFFET ITALIEN

(à partir de 4 personnes)

Scampi, crevette, médaillon de langouste
 Jambon San Daniele
 Vitello Tonnato
 Poissons marinés
 Salami Cresponcino, mortadella, porchetta
 Graved Beef aux Pickles d'Oignons
 Sélection d'antipasti
 Salade Tomate Mozzarella
 Roquette, Parmesan et Pignons de Pin,
 Vinaigrette Balsamique
 Salade au Thon
 Salade de pâtes aux crevettes sauce cocktail
 Sauces verte, tapenade et sauce cocktail
 Fromage italien
 Petits pains et beurre

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 de l'Our
 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

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,
 Bamkuck Konfekt

Par personne : 56.50€**540 BUFFET GOURMET**

(à partir de 6 personnes)

Langouste à la parisienne
 Suprême de saumon cressonnière
 Crevettes Grises en robe de tomate
 Saumon fumé royal
 Médaillon de foie gras de canard maison au sauternes
 Graved Beef façon Carpaccio
 Jambon Bellota Ibérique aux Figues
 Pâté au riesling
 Filet de veau et sa garniture de saison
 Suprême de volaille à l'ananas confit et coco
 Fromages de France affiné
 Sauces verte, raifort et sauce cocktail
 Carottes
 Taboulé à la Menthe
 Tomates mozzarella
 Cœur de Laitue et vinaigrette
 Petits pains et beurre

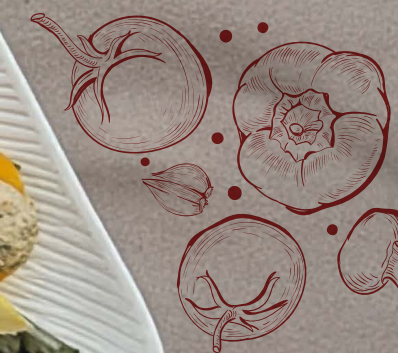
Par personne : 65€**520 BUFFET FAVORIT**

(à partir de 4 personnes)

Médaillon de saumon à la parisienne
 Saumon fumé norvégien
 Pêche au thon
 Tomate aux crevettes roses
 Melon au jambon San Daniele
 Médaillon de veau et sa garniture de saison
 Pâté au riesling spécial
 Roastbeef à l'anglaise
 Carottes
 Céleri rémoulade
 Salade pommes de terre aux lardons
 Salade au thon
 Sauces : verte, raifort, cocktail
 à la Fine Champagne
 Petits pains et beurre

Par personne : 41.90€

Buffets



Desserts individuels

959 OPÉRA
La pièce : 4.50€

961 SABLÉ BRETON
AUX FRUITS DE SAISON
La pièce : 4.80€

962 CHARLOTTE
AUX FRUITS DE SAISON
La pièce : 4.50€

964 DOUCEUR
FRAISE PISTACHE
La pièce : 4.80€

963 DÔME CHOCOLAT
La pièce : 4.70€

967 SABLÉ CITRON
REVISITÉ
La pièce : 4.50€

971 MÉLODIE DE CAFÉ
La pièce : 4.80€

977 NUAGE CHOCOLATÉ
Sablé Breton Speculoos
- Crèmeux Chocolat et
Mousse Chocolat Noir
La portion : 4,95€



972 FRAMBOLA
La pièce : 4.95€



Entremets

909 OPÉRA
Crème au beurre café,
ganache, biscuit joconde
L'entremet à : 16.60€

910 SABLÉ CITRON
MERINGUE REVISITÉ
L'entremet à : 16.60€

912 MELODIE DE CAFÉ
L'entremet à : 17.60€

913 TOUT CHOCOLAT
Mousse Guanaja, ganache
chocolat Manjari, feuillantine
au chocolat
L'entremet à : 16.60€

916 SABLÉ BRETON
AUX FRUITS DE SAISON
Éventail de fruits de saison,
crème mousseline vanille sur
sablé breton
L'entremet à : 17.60€

917 DOUCEUR FRAISE
PISTACHE
Croustillant pistache,
crème mousseline pistache,
compotée de fraise, biscuit
Joconde, fraises et chantilly
L'entremet à : 17.60€

919 FRAMBOLA
Crème légère à la vanille,
biscuit génoise, chantilly
mascarpone, framboises
L'entremet à : 19.10€

Verrines du pâtissier

NOUVELLE
COMPOSITION

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
Yaourt Grecque au Coulis de Fruits et Granola

Les 6 verrines : 25.80€

Mignardises

981 PLATEAU DE DIMINUTIFS (15pcs)

Mini pâtisserie

La boîte 15pcs : 27€

982 ASSORTIMENT DE MACARONS

La boîte 8pcs : 12€

924 ASSORTIMENT DE PETITS FOURS MAISON

La boîte de 400 gr : 23.60€

925 RONDELLE BAMKUCH

La rondelle : 26€



Veuillez consulter notre site web www.schnekert.lu pour les produits de saison

*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

Gâteaux à personnaliser



*De Schnékert Traiteur se réinvente
constamment pour vous offrir le meilleur !*

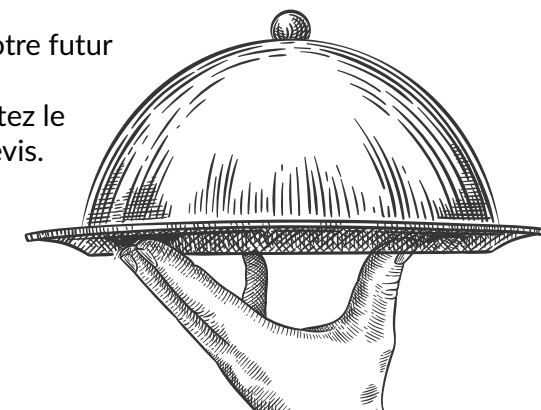
Vous avez un événement en cours de préparation et vous avez besoin d'aide ?

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 2026 sont mentionnés en € TTC.
Ils s'appliquent à partir du 1 janvier 2026.

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

www.schnekert.lu

