de Schnékert Traiteur



CATALOGUE
DE FIN D'ANNÉE

2026



Infos pratiques

Prise de commande

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

POUR NOËL
Jusqu'au 20/12/26 pour enlèvement le 23 & 24/12/26*

POUR LA SAINT-SYLVESTRE
Jusqu'au 27/12/26 pour enlèvement le 31/12/26*

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

de Schnékert Traiteur

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

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

BATONNETS EN FEUILLETE

SAUMON FACON PLANKED
Sauce senep - Petit Pain

VELOUTÉ PARMENTIER TRUFFÉ

NAGE DE POISSON
1/2 Homard, sole, 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

DESSERT
Mont Blanc
façon de Schnékert

Menu nage de poisson : 62,50€

Menu dos de daim : 58,50€

Menu médaillon de veau : 58,50€

Buffet Saint-sylvestre

SABLES FROMAGES

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 NOUVEL AN

Minimum de commandes : 2 personnes - 58,50€ / pers.



Apéros

FROIDS



3001
BOITE SURPRISE RUSTIQUE 20 TRANCHES
Garni de jambon Serrano, terrine campagnarde, fromage, salami

24,80€ boîte



3022
BOITE SURPRISE TER ET MER 20 TRANCHES
Garni de salami, jambon paysan, saumon fumé, thon

26,80€ boîte

CHAUDS



203
PANIER DE LÉGUMES
Carottes, concombres, choux-fleurs, radis, tomates en grappe, salade sucrine variation suivant les saisons
Sauces : cocktail & aïoli

49,50 €.panier



41
PLATEAU SAVOURIES (30 pièces)
Quiche saumon
Quiche végétarienne
Mini vol-au-vent
Saucisse bernoise
Mini croque-monsieur
Rouleau fromage

54€/le plateau

Entrées



FROIDS

301
½ HOMARD EN BELLEVUE
(canadien)
Dressage individuel
Sauce : cocktail
41,50€/le 1/2 Homard

302
DOS DE SAUMON FUMÉ ROYAL EXTRA DOUX
Sauce : raifort
24,80 €/assiette

313
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY
Accompagné de sa tranche de brioche
28,50 €/assiette

305
SUPRÊME DE SAUMON POCHÉ EN BELLEVUE
(4 personnes)
Accompagné de salade de légumes,
Crudités : céleri, carottes
Sauces : cocktail et Montpellier
103,50 €/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
57,60 €/plateau

325
TRILOGIE DE LA MER
Trilogie de la mer
(saumon, cabillaud, turbot),
sauce au safran,
riz blanc
29,90 €/ 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)
44,80 €/ pers.

CHAUDS



Assiettes froides



827
BOWL VEGAN
Quinoa blanc et rouge, pois chiches,
patate douce, avocat, pousse d'épinard,
vinaigrette maison
Petit pain

20,50 €/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

22,60 €/assiette



822
BRASSEUR
Pâté au riesling, jambon Serrano,
jambon paysan, roastbeef,
½ œuf russe, terrine
ardennaise, ½ tomate de
salade de viande
Salade : pommes de terre aux lardons
Sauce : rémoulade
Petits pains et beurre

20,30 €/assiette

Plats CHAUDS

Minimum de commandes : 2 personnes

360
RÔTI DE VEAU ORLOFF
(prétranché)
Légumes et gratin dauphinois
28,90€ pers.

361
MIGNON DE VEAU
(prétranché)
Sauce aux truffes, légumes
et gratin dauphinois
35,80 €/pers.

363
FILET DE BŒUF
Sauce bordelaise, légumes et
purée de pommes de terre
37,50 €/pers.

368
JAMBON EN CROUTE
(prétranché dans la croûte - 2 pers)
Sauce Madère, Gaardebounen,
purée de pommes de terre
40,90€/le jambon pour 2pers.

377
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
19,80 €/pers.
100% VEGAN

378
NOISETTE DE CHEVREUIL
Sauce grand veneur, légumes
du gibier, spätzle maison
39,50 €/pers.

366
SUPRÊME DE PINTADE FARCIE « LABEL ROUGE »
(prétranché)
Aux champignons sauvages,
sauce Fine Champagne,
légumes et fettuccine
25,70 €/pers.





Potages

400
BRITT VUM HAFF

401
BISQUE DE CRUSTACÉS

404
VELOUTÉ CAROTTES-COCO
épicé (sans lactose, sans gluten)
100% VEGAN

8,90€/portion



FROIDS

Buffets

520 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 Danièle
Médaillon de veau aux asperges
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

43,90 €/pers.

530 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
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
Coeur de laitue et vinaigrette
Coleslaw
Taboulé à la menthe
Sauce : aïoli, raifort, cocktail au cognac
Petits pains et beurre

57,20 €/pers.

Fromages

Pour accompagner votre repas

515
PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS
Petits Pains et Beurre

Le plateau :
58 €/4 pers.



Desserts

929
TARTE 2027
Sablé Breton, crème légère Vanille, Pommes Caramel

21,40 €/4 pers.

930
TARTE NOËL
Sablé Breton, crème légère Vanille, Pommes Caramel

21,40 €/4 pers.

931
TOUT CHOCO 2027
Mousse Guanaja, ganache chocolat Manjari, feuillantine au chocolat

20,10 €/4 pers.



INDIVIDUELS

963
DÔME CHOCOLAT
Mousse chocolat grand cru, crémeux vanille Madagascar, croustillant praliné

5,10 €/portion

972
BONNET DE NOËL
Mousse chocolat blanc, Framboise sur Dacquois

5,10 €/portion

973
TARTELETTE POMMES CARAMEL
Sablé Breton, crème légère Vanille, Pommes Caramel

5,10 €/portion

977
NUAGE CHOCOLATÉ
Fond Speculoos - Crémeux Chocolat et Mousse Chocolat Noir

100% VEGAN

5,30 €/portion

BUCHES

905
BUCHE CRÈME
au beurre vanille
24,90 €/6 pers.

906
BUCHE CRÈME
au beurre mocca
24,90 €/6 pers.

907
BUCHE PERE NOEL
Biscuit Amande-choco,
confit framboise,
Crémeux pistache,
mousse framboise,
Chantilly Vanille
28,70 €/6 pers.

BUCHETTES

932
BUCHETTE VANILLE
Crème au beurre
4,45 €/bûchette

933
BUCHETTE MOCCA
Crème au beurre
4,45€/bûchette



Mignardises



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

27,90 €/6 verrines

981
ASSORTIMENT
DE MINI PÂTISSERIES
EN FANTAISIE

28,50€/15 pièces

982
ASSORTIMENT DE MACARONS

13,20 €/8 pièces

924
PETITS FOURS MAISON

25,20 €/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 2026 sont mentionnés en € TTC.
Ils s'appliquent à partir du lundi 16 novembre 2026.

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

www.schnekert.lu

FOURNISSEUR DE LA COUR

MADE IN LUXEMBOURG