



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité
pour vos festivités*

Restaurant (entièrement rénové en 2017)	80 places	jours ouvrables
Carillon (salle de fête entièrement rénovée en 2015)	160 places	7 / 7
Service Traiteur	400 invités	
Restaurant Steinmetz sarl 1, Kuelegrecht L-6231 Bech		www.steinmetz.lu info@steinmetz.lu Tél : 79 01 06 / 621 50 40 61

Propositions pour les banquets 2019

potages

Oxtail clair au Sherry		7,5€
Consommé Royale	(flan d'œuf)	7,2€
Consommé Célestine	(rouelles de crêpes farcies)	8,2€
Consommé Tomate & Bœuf garni de mini ravioles à la ricotta		9,0€
Consommé de volaille parfumé aux bâtons de citronnelle		8,2€
Cappuccino à la crème de carotte avec espuma à la noix de coco		7,2€
Cappuccino à la crème de tomate avec espuma au pesto		7,2€
Cappuccino à la crème d'asperge blanche garni d'espuma rose aux écrevisses	(printemps)	7,2€
Cappuccino au potiron muscat garni d'espuma marron-Whisky	(automne, hiver)	7,2€
Crème de : tomates Pompadour / carottes & gingembre / potiron muscat / salsifis		7,0€
Crème de poireaux parfumée à la marjolaine, accompagné de magret fumé & croûtons		8,0€
Crème de courgettes aux cèpes sautés		8,0€
Crème d'asperges blanches	(garnie de crevettes grises +1,5€)	7,0€
Crème de volaille <i>Agnès-Sorel</i>	(volaille et champignons)	8,0€
Minestrone Tessinoise		8,0€
Soupe à l'oignons	croûtons au fromage	7,2€
Verrine d'été à la pastèque & brochette de fruits		7,0€
Melon Porto arrosé au Porto rouge	7€	+ grissini au jambon 8,5€
Gaspacho affiné au Pesto maison	7€	+ grissini au jambon 8,5€
St. Jacques & Langoustine sur tartare d'avocat en nage de gaspacho affiné au Pesto		15,5€
Bisque de homard à l'Armagnac		12,0€
St. Jacques & Langoustine sur galette de p.d.t., émulsion homardine à l'Armagnac		16,5€
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à ail	(façon bouillabaisse)	15,0€
(en plat principal, avec pommes natures)		24,0€

salades & entrées

Buffet terre & mer (veuillez voir notre liste spéciale des buffets)	27,5€
Salade ardennaise (lardons, croûtons, œufs durs, Mettwurst, jambon cru,...)	14,0€
Salade landaise (magret fumé et sauté, suprême de caille, foie gras, jambon,...)	22,5€
Assiette maison en plat unique + frites	26,0€
Melon & Jambon revisité	15,0€
Melon Cavaillon & jambon cru Marque Nationale	16,5€
Médaille de foie gras maison et chutney de poire, brioche toastée	17,5€
Suprême de caille et magret sautés accompagnés de foie gras et mesclun au Balsamique	21,5€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	15,0€
Carpaccio de saumon et St. Jacques aux truffes	17,0€
Tartare de saumon d'Écosse en couronne de salade, toast	17,0€
Trilogie de saumon mariné, fumé et sauté	17,5€
Ceviche du Pérou (tartare aux poissons blancs, St. Jacques et calamar sauté)	16,5€
Surf & Turf « <i>fir de Papp</i> » (tartare de bœuf + gambas marinées et sautées)	23,0€
Surf & Turf « <i>fir d'Mamm</i> » (gigolettes de cailles sautées + gambas marinées et sautées)	23,0€
Thon rouge saqué & gambas sautées aux parfums d'Asie, légumes au sésame	22,0€
Cocktail aux crevettes grises et avocats sur carpaccio de tomates et concombres	17,0€
Salade de homard tiède à l'orange (homard décortiqué +-350g)	25,5€
Fine salade du pêcheur au vinaigre Pedro Ximènez	24,5€
(gambas, St. Jacques, 2 poissons sautés sur fine salade de fenouil aux agrumes + 1 élément poisson)	

Salade gourmande

combinez votre salade préférée. 3 à 4 éléments

froid :

saumon mariné
maison - traditionnel

saumon mariné
Vodka - betterave

Saumon fumé

Foie gras maison
brioche toastée

magret de canard
fumé

melon & jambon

tomate & mozzarella
au Pesto maison

crottin de chèvre
gratiné au miel

Gaspacho d'été
en verrine

salade de pulpo
méditerranéenne

coupelles :

tartare de daurade
au citron vert

tartare de saumon
à l'aneth

Ceviche du Pérou
poissons blancs en tartare

cocktail crevette
rose

crevettes grises - avocat
en sauce cocktail

tartare de bœuf
coupé au couteau

à découvrir :

croustillant Ricotta
et chutney de mangue

croustillant Camembert
au potiron / aux pêches

thon rouge saqué
aux parfums d'Asie

chaud :

gambas sautée

bar, daurade, rouget
ou saumon sauté

médaille de lotte
sauté au romarin

rouleau de printemps
légumes & canard

magret de canard rosé
jus aux griottes

suprême de caille sauté
jus Périgourdine

gigolette de caille
glacé au balsamique

mini bouchée
à la reine

feuilleté d'automne
aux champignons des bois

mini Cappuccino
carotte ou potiron

Exemples :

Trio traditionnel (melon-jambon, mini bouchée, crème de carotte en verrine, salade)	17,0€
Gourmandises d'été (gambas sautée, thon rouge saqué, gaspacho, croustillant ricotta)	21,0€
Gourmandises d'automne (magret rosé, saumon mariné Vodka, croustillant Camembert, Cappuccino potiron)	19,0€
Trio d'automne (feuilleté aux champignons des bois, crottin de chèvre, gigolette de caille sautée)	17,5€
Gourmandises du Chef (foie gras, suprême de caille, magret fumé, saumon mariné, bar et gambas sautés)	25,5€

poissons chauds

Nage de poissons au safran sur julienne de légumes (Lotte, dos de cabillaud, truite saumonée, sole limande)	23,0€
Gambas, bar et saumon sautés en nage de curry rouge – noix de coco sur julienne de légumes au Wok (la sauce est fruitée – relevée, mais pas trop pimentée)	21,0€
Dos de cabillaud piqué aux morilles sur lit de salsifis et mousseline de petits pois, sauce crème au Riesling	19,5€ (en plat 25€)
Dos de cabillaud sur légumes méditerranéens en couronne de gambas sautées à l'ail, sauce Crémant-Basilic	23,0€
Sandre rôti sur peau & les St. Jacques en feuilleté pointes d'asperges vertes, sauce crème à l'ail	24,0€
Feuilleté du Pêcheur garni de bar, lotte et gambas sautés mousseline de patates douces, mini légumes et sauce crème aux fines herbes	24,5€
Filet de saumon en feuilleté traditionnel julienne de légumes et aromates, sauce crème aux fines herbes	17,5€ (en plat 22€)
Duo du Pêcheur (2 sauces au choix : homardine, Crémant, fines herbes, safran) poissons au choix : saumon, <u>loup de mer</u> , sandre, bar, sole limande, lotte, turbot, St. Pierre)	22,0€
Duo de turbot et bar meunière aux amandes sur carottes et petits pois revisités, sauce aux pistils de safran	24,5€
Duo de croustillant de saumon au caviar d'aubergine & sandre rôti sur peau sauces Homardine & Crémant	22,5€
Trio du Poissonnier saumon – sauce homardine, 2 poissons blancs – sauce Crémant	26,0€
Variation du poissonnier, (saumon, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas) saumon – s. homardine, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas sautés – s. Crémant	25,0€
Pavé de turbot Nantua sur lit de jeune épinard et champignons, sauce homardine aux écrevisses	27,0€
Pavé de turbot sous croûte de figues et amandes grillées figue sautée, tombée de poireaux et sauce au Gewürztraminer	28,0€
St. Pierre poché, Hollandaise allégée & réduction au Pomerol pommes grenailles et petits légumes	28,0€
Strudel de cabillaud aux truffes	20,0€
Strudel de lotte aux truffes sur miroir de sauce au Pastis, mini légumes	25,0€
Arroz de Marisco Portugais aux gambas, St. Jacques et bar riz cuit dans un bouillon de homard et coquillages	23,0€
Risotto Parmesan-Crémant + gambas sautées à l'ail	21,0€
+ sandre, cabillaud et gambas	25,0€
Poissons servis en plat de résistance : +6 € poissons nobles +9,5€	

trous normands

Sorbet poire, arrosé à la Williams	5,2€
Sorbet mirabelle-framboise, arrosé à la Mirabelle	5,2€
Sorbet Colonel, arrosé à la Vodka / Crémant	5,2€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Crémant	(printemps, été) 5,2€
Sorbet melon, arrosé au Crémant / Porto	(été) 5,2€
Sorbet pomme-sureau, arrosé au Pommodos	(Äppel-Hielenter) 5,2€
Sorbet coings, arrosé à la liqueur de coings	(automne, hiver) 5,2€
Sorbet aux fruits exotiques, arrosé au Passoã	5,2€
Granité gingembre-Crémant sur fruits exotiques	5,2€
Granité d'été « Caipirinha »	5,2€
Cocktail d'été & brochette de fruits rouges	5,2€

Les viandes

Gigot d' agneau piqué à l'ail et rôti au four, jus aux herbes, flageolets à la crème	21,0€
Couronne d' agneau « Provençale » sous croûte d'herbes, jus corsé au vin rouge	33,0€
Magret de canard rôti au miel, jus aux griottes / mûres / à l'orange	23,5€

volaille

Bouchée à la reine traditionnelle	21,5€
Coq au Riesling Luxembourgeois	19,5€
Rôti de dinde, sauce crème à l'estragon	17,5€
Médaillons de pintade enroulés au lard et fourré aux pruneaux d'Agen	24,5€
Médaillons de pintade enroulés aux truffes et trompettes noires	25,5€

porcelet

Porcelet rôti à la broche min. 25 pers buffet de crudités et salades, p.d.t. au four	24,0€
Cuisseau de porcelet rôti au four	19,5€
Carré de porcelet à la Leffe brune	21,0€
Rouelle de mignon enrobée de lard, jus aux herbes	22,5€

veau

Selle de veau St. Florentin , sauce aux 4 champignons	23,0€
Selle de veau Orloff , jus au vieux Madère	25,5€
Mignons de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles	28,0€
Blanquette de veau aux 3 champignons	19,0€
Osso buco traditionnel (jarret de veau) & risotto milanaise / tagliatelles	23,0€
Noix de veau, jus au vieux Madère / sauce aux 4 champignons	21,0€
Émincé de veau aux champignons & Rösti Bernois (au lait de coco et curry rouge)	22,5€
Épaule de veau en cuisson 24 heures, jus aux herbes	22,0€

bœuf

Contrefilet (roast-beef) Béarnaise & poivre vert	22,5€
Contrefilet de bœuf ANGUS , Béarnaise & jus aux cèpes	27,0€
Chateaubriand cuit à basse température, Béarnaise et poivre vert	25,0€
Filet de limousin Wellington , jus Périgourdine (en croûte de brioche)	26,5€

duo de filets

Classique : filet de bœuf & mignon de veau, jus Périgourdine & sauce aux morilles	28,5€
Filet de bœuf & ½ caille fourrée au foie gras, jus Périgourdine	29,5€
Couronne d'agneau « Provençale » & mignon de veau	31,0€
Mignon de veau & joue de veau moelleuse sur fines tagliatelles	26,5€
Contrefilet de bœuf & croustillant d'agneau aux épices orientales	25,0€
Joue de bœuf moelleuse & rouelle de mignon de porc enrobée de lard	25,0€
Médaillon de pintade fourrée & magret rosé, jus au Balsamique	26,0€

Garnitures : Croquettes amandines / dauphines / gratin dauphinois / écrasée de p.d.t. p.d.t. nouvelles, p. rissolées / p. Parisiennes / Rösti / Gromperekichelchen Strudel aux p.d.t. / sachet croustillant aux p.d.t. & oignons de printemps tagliatelles / Mielkniddelen / Spätzle / gnocchi romaines / riz / risotto
4 légumes
salade Mimosa (+1,5€)

Nous vous servons une repasse pour les plats de résistances

Lëtzebuenger Kascht

Choucroute garnie (Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurst, Wirschtercher, Liewerkniddelen) (Sauermous a gekachte Gromperen mat Gréiwen)	23,0€
Judd mat Gaardebounen / Sauermous a Speckgromperen	18,5€
Ham am Deeg mat Kräiderzooss	21,0€
Rei a gekachten Bauerenham , Fritten, gebotschte Gromperen an Zalot (plat unique +2 €)	21,0€

grillade / Barbecue de luxe

Sur la sélection : Contrefilet de bœuf, carré de porcelet à la bière, Chachlik de porc, filet de kangourou aux épices africaines, suprême de pintade marinée asiatique, pillons de volailles, chops d'agneau au romarin, côte de veau à l'os, ...
Saumon d'Écosse entier, papillote au filet de bar / daurade, brochette aux gambas / lotte, ...
Buffet de crudités & p.d.t. au choix

pour les enfants

Lasagne fait maison / pâtes avec sauce crème au jambon cuit	10,0€
Bouchée à la reine avec pommes frites et légumes	14,0€
Escalope de dinde panée avec frites et légumes	12,0€
Escalope viennoise avec pommes frites et légumes	14,5€

à l'aube

Buffet de jambon cru et cuit et la salade mixte Mimosa	11,0€
Soupe hongroise	8,5€
Soupe à l'oignon et les croûtons au fromage	7,5€

Buffet froid entrée	27,5€
Buffet froid en plat unique	37,5€
Buffet chaud (prix selon le choix fait dans les viandes et poissons chauds)	
Buffet dessert	11,5€

idées traiteur à enlever

Terrine de foie gras maison sur plat gélifié, brioche toastée				18,2€
Terrine de foie gras de canard fait maison en bloc			14,6€ les	100gr
Soupe de poisson au safran, rouille et croûtons à l'ail	entrée	14,5€	plat	22€
Paella valencienne (min. 12 personnes, prix plat principal)				29€
Vacherin glacé, coulis framboise	moyen pour 10 pers	47€	grand pour 12 pers	56,5€
Brésilienne glacée, coulis mangue	moyen pour 10 pers	44€	grand pour 12 pers	53,0€
Sorbets et glaces fait maison			1 L	12,5€

Assortiment de fromages (4 à 5 sortes, sur assiette)	11,0€
Buffet de fromages et les différentes sortes de pains	9,5€

desserts

Trio gourmand	10,0€
Assortiment du pâtissier (4 mini desserts de cette liste) (exemple : Vacherin glacé, sorbet f. exotique, crème brûlée, mousse chocolat)	11,5€

Vacherin glacé	crème brûlée	mousse chocolat
Nougat glacé	Panna Cotta	mousse saison
Brésilienne glacée	mini île flottante	soufflé chocolat + 0,5€
Sorbets divers (f. exotique)	Tiramisu	soufflé fromage blanc +0,5€
Granité « Caipirinha »	Espuma « Limoncello »	apple-pie tiède

Sorbets :

fruits exotiques / abricot / framboise-griotte / fraise / kiwi / mûre / melon / granité gingembre poire Williams / mirabelle-ramboise / rhubarbe-fraise / coing / pomme-sureau / Colonel

Glaces :

Vanille Bourbon / moca / chocolat / Toffee ice cream

Vacherin glacé, coulis framboise (sorbet kiwi, fraise, parfait au Kirsch)	9,0€
Brésilienne glacée, coulis mangue (parfait au praliné, Grand Marnier, café)	8,5€
Duo Vacherin & Brésilienne (ou nougat glacé)	10,0€
Nougat glacé aux noix & sorbet framboise-griotte sur crumble aux amandes	10,0€
Omelette norvégienne flambée (vanille et fruits exotiques)	9,0€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,5€
Dame Blanche	8,5€
Îles flottantes à la vanille Bourbon, caramel et amandes grillées	8,5€
Parfait glacé au Grand Marnier & duo de sorbets	9,0€
Carpaccio d'ananas parfumé à la menthe & trio de sorbets	9,5€
Variation de sorbets & fruits frais	11,0€
Crêpes Suzette flambées & glace vanille Bourbon	12,5€
Crème légère au fromage blanc sur abricots & sorbet rhubarbe sur fraises marinées	10,0€
Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange & glace vanille Bourbon	10,0€
Soufflé chaud au chocolat & glace vanille Bourbon	10,0€
Chou gourmand fourré à la glace vanille, sorbets poire et fruits exotiques, s. chocolat	10,5€
Apple-pie tiède & glace vanille Bourbon (automne, hiver)	10,0€
Tartes aux fruits (1,5 pièces / pers. mélange de 4 sortes)	5,0€

cafés

Forfait café, espresso, cappuccino et thé	3,0€
Présentation et service du gâteau ou Bamkuch	2,2€
Forfait café, espresso & petits fours	4,5€