



STEINMETZ

Sélection Traiteur Take Away

pour le Weekend ; vendredi – samedi - dimanche

à commander : 1 jour à l'avance

Entrées :

Consommé de bœuf Royale	7,5€
Consommé de bœuf garni de crêpes à l'ail d'ours	9,0€
Crème de carotte parfumée au gingembre & crème noix de coco	7,5€
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail	15€
Filet de sole aux écrevisses en nage de bisque d'homard julienne de légumes	24€
Filet de sole aux écrevisses sur asperges vertes et blanches sauce Crémant.	24€
Gambas & Pulpo en nage de bisque d'homard julienne de légumes (gambas crues, décortiquées et marinées)	21€
Asperges blanches & duo de saumon d'Écosse saumon mariné maison + saumon fumé, vinaigrette aux œufs (Hollandaise sur demande)	18€
Asperges blanches & Jambon cru M.N. et magret fumé vinaigrette aux œufs (Hollandaise sur demande)	17€

Dispositions de cuisine nécessaires :

1 four à ventilation => finir la cuisson des poissons et viandes / garnitures / les desserts

1 plaque chauffante => réchauffer les sauces

1 casserole avec de l'eau bouillante => réchauffement des asperges et garnitures

Les poissons et viandes sont déjà saisies et grillées. Les garnitures précuites et conditionnées.

plats principaux :

Pavé de sandre sur asperges blanches 30€
sauce Crémant, Hollandaise, pommes grenailles

Bouillabaisse de poissons et fruits de mer au safran 27€
rouille et croûtons à l'ail. Pommes grenailles nature

Cassolette de poissons et fruits de mer aux fines herbes 36€
(Sandre, daurade, lotte, saumon, gambas, St. Jacques, homard)
pommes grenailles, petits légumes

Pavé de saumon d'Écosse sous croûte de p.d.t. 24€

Trio de poissons sautés (Lotte, sandre, saumon) 29€

Suprême de poulet « Label Rouge » 20€

Croustillant au tofu et champignons Shiitake (végan) 22€
sauce au curry rouge – lait de coco
légumes d'été et galette de riz au sésame

Médallions de mignon de veau 28€
sauce crème aux morilles

Tournedos de Bœuf grillé, jus Porto-Truffes 27€

Souris d'agneau moelleuse, jus aux herbes 23€

Couronne d'agneau à la Provençale (sous croûte de persil) 32€
jus aux herbes

***Enfants :** Piccata de poulet 14€*

Les viandes sont accompagnées de :

Galette de p.d.t. aux poireaux et Sélection de légumes méditerranéens

Desserts :

Soufflé chaud au chocolat 11€
glace Straciatella & coupelle aux fruits exotiques

Entremet fruit passion – chocolat blanc et les fraises Romanoff 11€
glace vanille Bourbon & dentelle au caramel

Crêpes SUZETTE flambées au Grand-Marnier 11€
glace vanille Bourbon

Vacherin glacé, coulis framboise
moyen (10 pers) 50€
grand (12 pers) 60€
demi gr. (6 pers) 30€

Ma commande : pour le : _____

Nom : _____ enlevé vers : (10h-17h)

Adresse : _____ _____

_____ nombre total de pers :

Tél : _____ _____

De la sélection Traiteur : _____

demande spéciale _____

allergie : _____

intolérance : _____

date

signature

Restaurant Steinmetz sàrl
1, Kuelegruecht
L-6231 Bech

www.steinmetz.lu
info@steinmetz.lu
Tel: 79 01 06 / 621 50 40 61