



STEINMETZ

Sélection Traiteur Take Away

pour le Weekend ; vendredi – samedi - dimanche

à commander : 2 jours à l'avance

Option terrasse : 1) Commandez vos plats « Take Away » 2 jours à l'avance
2) Réservez une table à la terrasse
3) si la météo le permet, vous pouvez manger sur notre terrasse
4) si ceci n'est pas possible, vous récupérez les plats commandés et vous les réchauffez / cuisinez chez vous à la maison.
(L'option « Terrasse » est seulement une faveur de notre part, et ne peut en aucun cas être considéré comme une obligation.
Pour ceci, la météo en avril est simplement trop volatile et imprévisible.)

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 : _____

Option TERRASSE : _____ oui, je désire réserver une table pour _____ pers.

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