



# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité  
pour vos festivités*

<b>Restaurant</b>	<b>80 places</b>	<b>jours ouvrables</b>
(entièrement rénové en 2017)		
<b>Carillon</b>	<b>160 places</b>	<b>7 / 7</b>
Découvrez notre nouvelle terrasse pour votre apéritif ou réception		
<b>Service Traiteur</b>	<b>400 invités</b>	
Restaurant Steinmetz sàrl		www.steinmetz.lu
1, Kuelegrecht		info@steinmetz.lu
L-6231 Bech		Tél : 621 50 40 61

## Propositions pour les banquets 2022

(Index : 855,62)

### potages

Oxtail clair au Sherry		9,5€
Consommé Royale	(flan d'œuf)	9,0€
Consommé Célestine	(rouelles de crêpes farcies)	10€
Consommé Tomate & Bœuf garni de mini ravioles à la ricotta		11€
Consommé de volaille parfumé aux bâtons de citronnelle		10€
Cappuccino à la crème de carotte avec espuma à la noix de coco		9€
Cappuccino à la crème de tomate avec espuma au pesto		9€
Cappuccino à la crème d'asperge blanche garni d'espuma rose aux écrevisses	(printemps)	9€
Cappuccino au potiron muscat garni d'espuma marron-Whisky	(automne, hiver)	9€
<b>Crème de</b> : tomates Pompadour / carottes & gingembre / potiron muscat / salsifis		9€
Crème de poireaux parfumée à la marjolaine, accompagné de magret fumé & croûtons		10€
Crème de courgettes aux cèpes sautés		10€
Crème d'asperges blanches	(garnie de crevettes grises +1,5€)	9€
Crème de volaille <i>Agnès-Sorel</i>	(volaille et champignons)	10€
Minestrone Tessinoise		10€
Soupe à l'oignons	croûtons au fromage	9€
Verrine d'été à la pastèque & brochette de fruits		8,5€
Melon Porto arrosé au Porto rouge	<b>8,5 €</b>	+ grissini au jambon 10€
Gaspacho affiné au Pesto maison	<b>8,5 €</b>	+ grissini au jambon 10€
St. Jacques & Langoustine sur tartare d'avocat en nage de gaspacho affiné au Pesto		17€
Bisque de homard à l'Armagnac		14,5€
St. Jacques & Langoustine sur galette de p.d.t., émulsion homardine à l'Armagnac		19€
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à ail	(façon bouillabaisse)	17€

## salades & entrées

Buffet terre & mer (veuillez voir notre liste spéciale des buffets)	31,0€
Salade ardennaise (lardons, croûtons, œufs durs, Mettwurst, jambon cru,...)	16,0€
Salade landaise (magret fumé et sauté, suprême de caille, foie gras, jambon,...)	25,5€
Melon & Jambon revisité	17,0€
Melon Cavaillon & jambon cru Marque Nationale	18,5€
Médaillon de foie gras maison et chutney de poire, brioche toastée	19,5€
Suprême de caille et magret sautés accompagnés de foie gras et mesclun au Balsamique	23,0€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	17,0€
Carpaccio de saumon et St. Jacques aux truffes	19,0€
Tartare de saumon d'Écosse en couronne de salade	19,5€
Trilogie de saumon mariné, fumé et sauté	19,0€
Ceviche du Pérou ( tartare aux poissons blancs, St. Jacques et calamar sauté)	18,5€
Surf & Turf « <i>fir de Papp</i> » (tartare de bœuf + 2 gambas marinées et sautées)	21,5€
Surf & Turf « <i>fir d'Mamm</i> » (gigolottes de cailles sautées + 2 gambas marinées et sautées)	21,5€
Tataki de thon rouge & 2 gambas sautées aux parfums d'Asie	23,0€
Cocktail aux crevettes grises et avocats sur carpaccio de tomates et concombres	19,0€
Homard tiède à l'orange sur lit d'avocat et fenouil (homard décortiqué +-350g)	28,0€

### Salade gourmande

combinez votre salade préférée. 3 à 4 éléments

#### froid :

saumon mariné  
maison - traditionnel

saumon mariné  
Vodka - betterave

melon & jambon

Foie gras maison  
brioche toastée

magret de canard  
fumé

tartare avocat

tomate & mozzarella  
au Pesto maison

crottin de chèvre  
gratiné au miel

Gaspacho d'été  
en verrine

Pulpo snaqué  
méditerranéen

#### 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

Tataki de thon rouge  
aux parfums d'Asie

#### chaud :

gambas sautée

bar, daurade, rouget  
ou saumon sauté

médaillon de lotte  
sauté au romarin

rouleau de printemps  
légumes & canard

magret de canard rosé  
jus aux griottes

suprême de caille sauté  
jus Périgourdine

gigolotte de caille  
glacé au balsamique

mini bouchée  
à la reine

feuilleté d'automne  
aux champignons des bois

mini Cappuccino  
carotte ou potiron

### Exemples « Salades gourmandes »:

Fine salade du pêcheur (gambas, St. Jacques, 2 poissons sautés sur fine salade de fenouil aux agrumes + 1 élément poisson)	26,1€
Trio méditerranéen (gambas, tartare avocat, pulpo snaqué, daurade sautée)	22,0€
Trio traditionnel (melon-jambon, mini bouchée, crème de carotte en verrine, salade)	19,1€
Gourmandises d'été (gambas sautée, thon rouge snaqué, gaspacho en verrine, croustillant ricotta)	23,0€
Gourmandises d'automne (magret rosé, saumon mariné Vodka, croustillant Camembert, Cappuccino potiron)	21,3€
Trio d'automne (feuilleté aux champignons des bois, crottin de chèvre, gigolotte de caille sautée)	20,2€
Gourmandises du Chef (foie gras, suprême de caille, magret fumé, saumon mariné, bar et gambas sautés)	29,0€

## poissons chauds portion entrée

Nage de poissons au safran sur julienne de légumes (Lotte, dos de cabillaud, truite saumonée, sole limande)	25,5€
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)	23,2€
Dos de cabillaud piqué aux morilles sur lit de salsifis et mousseline de petits pois, sauce crème au Riesling	22,5€ (en plat 30€)
Dos de cabillaud sur légumes méditerranéens en couronne de gambas sautées à l'ail, sauce Crémant-Basilic	25,5€
Sandre rôti sur peau & les St. Jacques en feuilleté pointes d'asperges vertes, sauce crème à l'ail	26,5€
Feuilleté du Pêcheur garni de bar, lotte et gambas sautés mousseline de patates douces, mini légumes et sauce crème aux fines herbes	27,0€
Filet de saumon en feuilleté traditionnel julienne de légumes et aromates, sauce crème aux fines herbes	19,5€ (en plat 26,5€)
<b>Duo</b> du Pêcheur ( 2 sauces au choix : homardine, Crémant, fines herbes, safran) poissons au choix : saumon, <u>loup de mer</u> , <u>sandre</u> , bar, sole limande, lotte, turbot, St. Pierre)	24,5€
Duo de turbot et bar meunière aux amandes sur carottes et petits pois revisités, sauce aux pistils de safran	27,0€
Duo de croustillant de saumon au caviar d'aubergine & sandre rôti sur peau sauces Homardine & Crémant	25,0€
<b>Trio</b> du Poissonnier saumon – sauce homardine, 2 poissons blancs – sauce Crémant	28,5€
<b>Variation</b> du poissonnier, (saumon, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas) saumon – s. homardine, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas sautés – s. Crémant	27,5€
Pavé de turbot Nantua sur lit de jeune épinard et champignons, sauce homardine aux écrevisses	29,5€
Pavé de turbot sous croûte de figues et amandes grillées figue sautée, tombée de poireaux et sauce au Gewürztraminer	30,5€
St. Pierre poché, Hollandaise allégée & réduction au Pomerol pommes grenailles et petits légumes	30,5€
Strudel de cabillaud aux truffes	23,0€
Strudel de lotte aux truffes sur miroir de sauce au Pastis, mini légumes	28,0€
Arroz Marisco Portugais aux gambas, St. Jacques et bar riz cuit dans un bouillon de homard et coquillages	25,5€
<b>Risotto</b> Parmesan-Crémant + gambas sautées à l'ail	23,5€
+ sandre, cabillaud et gambas	27,5€
Poissons servis en plat de résistance : +7€ poissons nobles +10,5€	

## trous normands

Sorbet poire, arrosé à la Williams	6 €
Sorbet framboise-mirabelle, arrosé à la Mirabelle / Crémant	6 €
Sorbet Colonel, arrosé à la Vodka / Crémant	6 €
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin / Crémant	(printemps, été) 6 €
Sorbet melon, arrosé au Crémant / Porto	(été) 6 €
Sorbet pomme-sureau, arrosé au Pommodos	(Äppel-Hielenter) 6 €
Sorbet coings-fruit passion, arrosé au Gin / liqueur de coings	(automne, hiver) 6 €
Sorbet aux fruits exotiques, arrosé au Passoã	6 €
Granité gingembre-Crémant sur lit de fruits exotiques	6 €
Granité d'été « Caipirinha »	6 €
Cocktail d'été & brochette de fruits rouges	6 €

## Les viandes

Gigot d'agneau piqué à l'ail et rôti au four, jus aux herbes, flageolets à la crème	23,5€
Couronne d'agneau « Provençale » sous croûte d'herbes, jus corsé au vin rouge	37,0€
Magret de canard rôti au miel, jus aux griottes / mûres / à l'orange	26,0€

### volaille

Bouchée à la reine traditionnelle	24,0€
Coq au Riesling Luxembourgeois	21,5€
Coq au Riesling revisité en deux cuissons	25,0€
Rôti de dinde, sauce crème à l'estragon	19,5€
Médallions de pintade enroulés au lard et fourré aux pruneaux d'Agen	27,0€
Médallions de pintade enroulés aux truffes et trompettes noires	28,5€

### porcelet

Porcelet rôti à la broche min. 25 pers buffet de crudités et salades, p.d.t. au four	26,5€
Cuisseau de porcelet rôti au four	21,5€
Carré de porcelet à la Leffe brune	24,0€
Rouelle de mignon enrobée de lard, jus aux herbes	24,0€

### veau

Selle de veau <b>St. Florentin</b> , sauce aux 4 champignons	25,5€
Selle de veau <b>Orloff</b> , jus au vieux Madère	28,5€
<b>Mignons</b> de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles	31,5€
Blanquette de veau aux 3 champignons	21,5€
Osso buco traditionnel (jarret de veau) & risotto milanaise / tagliatelles	25,5€
Noix de veau, jus au vieux Madère / sauce aux 4 champignons	23,5€
Émincé de veau aux champignons & Rösti Bernois (au lait de coco et curry rouge)	25,0€
Épaulé de veau en cuisson 24 heures, jus aux herbes	25,0€

### bœuf

<b>Contrefilet</b> (roast-beef) Béarnaise & poivre vert	25,0€
Contrefilet de bœuf <b>ANGUS</b> , Béarnaise & jus aux cèpes	30,5€
<b>Chateaubriand</b> cuit à basse température, Béarnaise et poivre vert	27,5€
Filet de limousin <b>Wellington</b> , jus Périgourdine (en croûte de brioche)	29,5€

### DUO de viande

Classique : filet de bœuf & mignon de veau, jus Périgourdine & sauce aux morilles	31,5€
Filet de bœuf & ½ caille fourrée au foie gras, jus Périgourdine	33,0€
Couronne d'agneau « Provençale » & mignon de veau	35,0€
Mignon de veau & joue de veau moelleuse sur fines tagliatelles	30,0€
Contrefilet de bœuf & croustillant d'agneau aux épices orientales	27,5€
Joue de bœuf moelleuse & rouelle de mignon de porc enrobée de lard	27,0€
BEEF-DUO : contrefilet rosé & joue moelleuse, Béarnaise & jus au vin rouge	27,5€
Médallion de pintade fourrée & magret rosé, jus au Balsamique	29,5€

**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. / Spätzle / gnocchi romaines / riz

**4 légumes de saison** (supplément salade Mimosa +1,5€)

**Nous vous servons une repasse pour les plats de résistances**

## Végétarien

Croustillant Tofu-Shiitake sur lit de légumes en nage de curry rouge – lait coco (végan)	25,0€
Galette de polenta au Parmesan et son cœur aux légumes méditerranéens	22,0€
Duo de crêpes fourrées; brocoli-amandes-gorgonzola & chou rouge-piment-camembert de chèvre	26,0€

## Lëtzebuenger Kascht

Choucroute garnie (Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurst, Wirschtercher, Liewerkniddelen) (Sauermous a gekachte Gromperen mat Gréiwen)	25,5€
Judd mat Gaardebounen / Sauermous a Speckgromperen	20,5€
Ham am Deeg mat Kräiderzooss	23,5€
<b>Rei a gekachten Bauerenham</b> , Fritten, gebotschte Gromperen an Zalot (plat unique +3,2€) (Lëtzebuenger Ham vun der Maison Meyer a Steffen)	23,8€
Assiette maison + frites	29,5€

## grillade / Barbecue de luxe

**Sur la sélection** : Contrefilet de bœuf, carré de porcelet à la bière, Spareribs, chops d'agneau, steak d'autruche aux épices africaines, suprême de pintade marinée asiatique, pillons de volailles, Saumon d'Écosse entier, papillote au filet de bar / daurade, brochette aux gambas / lotte, ...  
Buffet de crudités & p.d.t. au choix (pommes grenailles au four)

## pour les enfants

Lasagne fait maison / pâtes avec sauce crème au jambon cuit	11 €
Bouchée à la reine avec pommes frites et légumes	15 €
Escalope de dinde panée avec frites et légumes	13 €
Escalope viennoise avec pommes frites et légumes	16 €

## à l'aube

Buffet de jambon cru et cuit et la salade mixte Mimosa	13 €
Soupe hongroise	10 €
Soupe à l'oignon et les croûtons au fromage	9 €

<b>Buffet froid en entrée</b> 31 €	<b>Buffet froid en plat unique</b>	<b>43,5€</b>
<b>Buffet chaud</b> (prix selon le choix fait dans les viandes et poissons chauds)		<b>13,2€</b>
<b>Buffet dessert</b>		

## idées traiteur à enlever

Terrine de foie gras maison sur plat gélifié, brioche toastée		20,5€		
Terrine de foie gras de canard fait maison en bloc	16,5€ les	100gr		
Soupe de poisson au safran, rouille et croûtons à l'ail	<b>entrée</b>	16,5€		
Bouillabaisse de poissons et fruits de mer au safran rouille et croûtons à l'ail, pommes natures	<b>en plat</b>	32€		
Paella valencienne (min. 12 personnes, prix plat principal)		32,5€		
Vacherin glacé, coulis framboise	moyen pour 10 pers	55€	grand pour 12 pers	66€
Brésilienne glacée, coulis mangue	moyen pour 10 pers	50€	grand pour 12 pers	60€
Sorbets et glaces fait maison			<b>1 L</b>	14€

<b>Petite sélection de fromages affinés</b> (3 sortes)	8,6€
<b>Sélection de fromages affinés</b> (5 sortes)	12,5€
<b>Buffet de fromages</b> et les différentes sortes de pains	11,0€

## desserts

<b>Trio gourmand</b>	11,0€
<b>Assortiment</b> du pâtissier (4 mini desserts de cette liste) (exemple : Vacherin glacé, sorbet f. exotique, crème brûlée, mousse chocolat)	13,2€

Vacherin glacé	crème brûlée	mousse chocolat
Nougat glacé aux noix	Panna Cotta + mangue	mousse saison
Brésilienne glacée	Panna Cotta + fraises	soufflé chocolat + 0,6€
Sorbets divers (f. exotique)	mini île flottante	soufflé fromage blanc +0,6€
Granité « Caipirinha »	Tiramisu	apple-pie tiède

### Sorbets :

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

### Glaces :

Vanille Bourbon / moca / chocolat / Toffee ice cream

<b>Vacherin</b> glacé, coulis framboise (sorbet kiwi, fraise, parfait au Kirsch )	10,0€
<b>Brésilienne</b> glacée, coulis mangue (parfait au praliné, Grand Marnier, café)	9,5€
<b>Duo</b> Vacherin glacé & crème brûlée / Brésilienne / nougat glacé	11,5€
Nougat glacé aux noix & sorbet framboise-griotte sur crumble aux amandes	11,5€
Omelette norvégienne flambée (vanille et fruits exotiques)	10,5€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,5€
Dame Blanche	9,5€
Îles flottantes à la vanille Bourbon, caramel et amandes grillées	9,5€
Parfait glacé au Grand Marnier & duo de sorbets	10,5€
Carpaccio d'ananas parfumé à la menthe & trio de sorbets	10,5€
Variation de sorbets & fruits frais	12,5€
Crêpes Suzette flambées & glace vanille Bourbon	14,0€
Crème légère au fromage blanc sur abricots & sorbet rhubarbe sur fraises marinées	11,5€
Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange & glace vanille Bourbon	11,5€
Fraises gratinées au sabayon citron & sorbet framboise-griotte sur crumble	11,5€
Soufflé chaud au chocolat & glace vanille Bourbon	11,5€
Chou gourmand fourré à la glace vanille, sorbets poire et fruits exotiques, s. chocolat	12,0€
Apple-pie tiède & glace vanille Bourbon (automne, hiver)	11,5€
Tartes aux fruits (1,5 pièces / pers. mélange de 4 sortes)	6,0€

## cafés

Forfait café, espresso, cappuccino et thé	3,3€
Présentation et service du gâteau ou Bamkuch	2,6€
Forfait café, espresso & petits fours	6,2€

## **Conditions Générales de Vente / Restaurant Steinmetz sàrl**

Les présentes conditions générales de vente (ci-après « CGV ») sont opposables dans leur totalité au client qui déclare en avoir connaissance et les accepte sans réserve.

### **Article 1 : Commandes**

Le contrat entre le Restaurant et le client se conclut de préférence par la signature du bon de commande.

Un consentement d'accord par voie de courrier électronique ou une commande passée par téléphone vaut également confirmation de la commande lorsque le client privilégie ce procédé.

Toute commande validée soit par la signature du bon de commande soit par courriel soit par téléphone représente une commande ferme et définitive. Le client est tenu à indiquer le nombre exact des convives au plus tard 4 jours avant l'événement, ceci de préférence à notre adresse email « info@steinmetz.lu ».

Ce chiffre servira de base minimum de facturation.

### **Article 2 : Acomptes**

Le Restaurant se réserve le droit de demander un acompte. Si un acompte est demandé, la réservation de la salle et/ou la demande de prestation est considérée comme définitive une fois que l'acompte aura été payé. En cas de retard de paiement de l'acompte, le restaurant se réserve le droit de suspendre la commande en cours, sans préjudice de toute autre action.

### **Article 3 : Modification et annulation de la commande**

En cas d'annulation de la réservation par le client, un dédommagement sera calculé de la façon suivante :

4 semaines à 15 jours calendriers avant l'événement : 20% de la somme des menus TTC

14 à 5 jours calendriers avant l'événement : 40% de la somme des menus TTC

4 à 1 jour calendrier avant l'événement : 90% de la somme des menus TTC

Le jour même : 110% de la somme des menus TTC

En cas de réservation de la grande salle pour banquets « Carillon », des frais d'annulation supplémentaires s'ajoutent aux dédommagements cités ci-dessus en valeur de 1'250€ si la réservation est annulée dans les 3 mois avant l'événement.

Par « la somme des menus TTC » on comprend le nombre moyen des invités indiqués par le client, multiplié par le prix menu commandé, incluant les forfaits « café » et « service du gâteau / Bamkuch ». Si aucun menu n'a été fixé auparavant, un prix de 45€ TTC sera retenu.

Les frais de service, consommation estimée des boissons, location du matériel, frais de transport, nuit blanche et autre frais ne sont pas retenus pour le calcul du dédommagement.

### **Article 4 : ajustement des prix au nouveau index**

Si le client a commandé son menu plus que 2 mois avant l'événement, le restaurant se réserve la possibilité d'adapter le prix du menu au nouveau taux d'index luxembourgeois en vigueur au moment de l'événement.

### **Article 5: Frais divers en vigueur pour l'année 2022 (ne concernent pas le service traiteur)**

Droit de Bouchon : 25€

Nuit Blanche : 190€ / Carillon 120€ / Restaurant

Carte de menu : 3,7 €

Frais de service après 1h : 29€ / heure / serveur

Frais de service après 18h pour les repas de midi : 19€ / heure / serveur

### **Article 6 : Règlement**

Nos factures sont payables 30 jours, date facture.

Tout retard de paiement entraînera une majoration de plein droit et sans mise en demeure préalable de 12% par an. En cas d'envoi d'un courrier recommandé valant mise en demeure, celui-ci sera facturé à 80€ au client et les frais de justice seront en outre à la charge du débiteur.

### **Article 7: Hygiène alimentaire**

Si le client désire récupérer des aliments restants, il est tenu d'en informer impérativement le Restaurant avant le début du repas / prestation, à défaut, la demande ne pourra pas être assurée. Le Restaurant décline toute responsabilité résultant de la mauvaise conservation des produits emportés.

### **Article 8 : Réclamations - Responsabilité**

Les éventuelles réclamations doivent impérativement être formulées au moment de l'événement pour avoir la possibilité de les constater et de les redresser si celles-ci sont fondées ; sinon dans les 24 heures après l'événement. Passé ce délai, la prestation est considérée comme étant en accord avec la commande.

Le Restaurant ne saurait en aucune manière être tenu responsable en cas d'inexécution de ses obligations si celle-ci est imputable au client, ou à un fait imprévisible et insurmontable d'un tiers au contrat ou à un cas de force majeure.

Le Restaurant décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte des effets appartenant aux clients et/ou convives.

Toute perte, casse et/ou dommage causé par le client et/ou ses convives des biens appartenant au Restaurant fera l'objet d'une facturation à charge du client.

### **Article 9 : Informations personnelles**

Les informations personnelles du client sont confidentielles et ne sont transmises à aucun tiers. Elles sont exclusivement utilisées pour améliorer la qualité du service ainsi que pour la formalisation de propositions commerciales. Le client peut toujours consulter ses données personnelles en adressant une demande écrite.

### **Article 10 : Litiges**

Tout litige se rapportant à l'interprétation ou à l'exécution des présentes CGV seront de la compétence exclusive des tribunaux de Luxembourg

Date

Signature

Nom :