



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité
pour vos festivités*

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

Propositions pour les banquets 2023

(tarifs printemps - été)

potages

Oxtail clair au Sherry		10,6€
Consommé Royale	(flan d'œuf)	10,2€
Consommé Célestine	(rouelles de crêpes farcies)	11,2€
Consommé Tomate & Bœuf garni de mini ravioles à la ricotta		12,5€
Consommé de volaille parfumé aux bâtons de citronnelle		11,5€
Cappuccino à la crème de carotte avec espuma noix de coco		10,2€
Cappuccino à la crème de tomate avec espuma au pesto		10,2€
Cappuccino à la crème d'asperge blanche garni d'espuma rose aux écrevisses	(printemps)	10,2€
Cappuccino au potiron muscat garni d'espuma marron-Whisky	(automne, hiver)	10,2€
Crème de : tomates Pompadour / carottes & gingembre / potiron muscat / salsifis		10,2€
Crème de poireaux parfumée à la marjolaine, accompagné de magret fumé & croûtons		11,2€
Crème de courgettes aux cèpes sautés		11,2€
Crème d'asperges blanches	(garnie de crevettes grises +1,5€)	10,2€
Crème de volaille <i>Agnès-Sorel</i>	(volaille et champignons)	11,2€
Minestrone Tessinoise		11,2€
Soupe à l'oignons	croûtons au fromage	10,2€
Verrine d'été à la pastèque & brochette de fruits		9,5€
Melon Porto arrosé au Porto rouge	9,5 €	+ grissini au jambon 11,2€
Gaspacho affiné au Pesto maison	9,5 €	+ grissini au jambon 11,2€
St. Jacques & Langoustine sur tartare d'avocat en nage de gaspacho affiné au Pesto		19,0€
Bisque de homard à l'Armagnac		16,5€
St. Jacques & Langoustine sur galette de p.d.t., émulsion homardine à l'Armagnac		21,2€
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à ail	(façon bouillabaisse)	19,0€

salades & entrées

Buffet en entrée « délices de la mer » (veuillez voir notre liste spéciale des buffets)	33,5€
Melon & Jambon revisité	19,0€
Melon Cavaillon & jambon cru Marque Nationale	20,8€
Salade ardennaise (lardons, croûtons, œufs durs, Mettwurst, jambon cru,...)	18,0€
Trilogie landaise (suprême de caille, foie gras, magret sauté et fumé)	24,3€
Croustillant Ricotta – chutney de mangue, mesclun de salade (croustillant camembert +1€)	17,5€
Carpaccio de saumon et St. Jacques aux truffes	21,0€
Tartare de saumon d'Écosse en couronne de salade	21,5€
Trilogie de saumon mariné, fumé et sauté	21,0€
Ceviche de dorade au citron vert garni de St. Jacques sautée et avocat	21,0€
Surf & Turf « <i>fir de Papp</i> » (tartare de bœuf + 2 gambas marinées et sautées)	24,0€
Surf & Turf « <i>fir d'Mamm</i> » (gigolettes de cailles sautées + 2 gambas marinées et sautées)	24,0€
Tataki de thon rouge & 2 gambas sautées aux parfums d'Asie	25,5€
Cocktail aux crevettes grises et avocats sur carpaccio de tomates et concombres	21,5€
Homard tiède à l'orange sur lit d'avocat et fenouil (homard décortiqué +350g)	31,0€

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

coupelle d'écrevisses
aux légumes d'été

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, St. Jacques
sautée

bar, daurade, rouget
ou saumon sauté

médailillon 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 « Salades gourmandes »: établies à base de cette liste

Fine salade du pêcheur (lotte, bar et gambas sautés sur fine salade de fenouil aux agrumes, ceviche de dorade)	28,1€
Trio méditerranéen (gambas, tartare avocat, pulpo snaqué, daurade sautée)	24,4€
Trio traditionnel (melon-jambon, mini bouchée, crème de carotte en verrine)	21,3€
Les parfums d'Asie (Tataki de thon rouge, croustillant Ricotta-mangue, gambas)	23,1€
Gourmandises d'été (gambas sautée, thon rouge snaqué, gaspacho en verrine, croustillant ricotta)	25,6€
Gourmandises d'automne (magret rosé, saumon mariné Vodka, croustillant Camembert, Cappuccino potiron)	23,8€
Trio d'automne (feuilleté aux champignons des bois, crottin de chèvre, gigolette de caille sautée)	22,5€
Gourmandises du Chef (foie gras, suprême de caille, magret fumé, saumon mariné, St. Jacques sautée)	28,8€

poissons chauds portion entrée

Nage de poissons au safran sur julienne de légumes (Lotte, dos de cabillaud, truite saumonée, sole limande)	27 €
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)	25 €
Dos de cabillaud piqué aux morilles sur lit de salsifis et mousseline de petits pois, sauce crème au Riesling	25 € (en plat 33,5€)
Dos de cabillaud sur légumes méditerranéens en couronne de gambas sautées à l'ail, sauce Crémant-Basilic	28 €
Sandre rôti sur peau & les St. Jacques en feuilleté pointes d'asperges vertes, sauce crème à l'ail	29 €
Dorade Sébaste rôtie sur peau & les ravioles aux cèpes (girolles en été) sauce Crémant & émulsion au persil	27 €
Feuilleté du Pêcheur garni de bar, lotte et gambas sautés mousseline de patates douces, mini légumes et sauce crème aux fines herbes	30 €
Filet de saumon en feuilleté traditionnel julienne de légumes et aromates, sauce crème aux fines herbes	22 € (en plat 30€)
Duo du Pêcheur (2 sauces au choix : homardine, Crémant, fines herbes, safran) poissons au choix : saumon, cabillaud, sandre, bar, dorade sébaste, maigre sole limande, lotte +1€)	27 €
Duo de turbot et bar meunière aux amandes sur carottes et petits pois revisités, sauce aux pistils de safran	30 €
Croustillant de saumon au caviar d'aubergine & sandre rôti sur peau sauces Homardine & Crémant	28 €
Croustillant de dorade aux cèpes (girolles en été) & maigre rôti sur peau sauce Crémant ou fines herbes	27 €
Trio du Poissonnier saumon – sauce homardine, 2 poissons blancs – sauce Crémant	30 €
Variation du poissonnier saumon – s. homardine / Sandre, St. Jacques et gambas sautés – s. Crémant	30 €
Pavé de turbot Nantua sur lit de jeune épinard et champignons, sauce homardine aux écrevisses	33 €
Pavé de turbot sous croûte de figes et amandes grillées figue sautée, tombée de poireaux et sauce au Gewürztraminer	34 €
Strudel de cabillaud aux truffes	25 €
Strudel de lotte aux truffes sur miroir de sauce au Pastis, mini légumes	31 €
Arroz Marisco Portugais aux gambas, St. Jacques et bar riz cuit dans un bouillon de homard et coquillages	28 €
Risotto Parmesan-Crémant + gambas sautées à l'ail	26 €
+ dorade, cabillaud et gambas	27 €
Poissons servis en plat de résistance : +8€ poissons nobles +11€	

trous normands

Sorbet poire, arrosé à la Williams	6,7€
Sorbet framboise-mirabelle, arrosé à la Mirabelle / Crémant	6,7€
Sorbet Colonel, arrosé à la Vodka / Crémant	6,7€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin / Crémant	(printemps, été) 6,7€
Sorbet melon, arrosé au Crémant / Porto	(été) 6,7€
Sorbet pomme-sureau, arrosé au Pommodos	(Äppel-Hielenter) 6,7€
Sorbet coings-fruit passion, arrosé au Gin / liqueur de coings	(automne, hiver) 6,7€
Sorbet aux fruits exotiques, arrosé au Passoã	6,7€
Granité gingembre-Crémant sur lit de fruits exotiques	6,7€
Granité d'été « Caipirinha »	6,7€
Cocktail d'été & brochette de fruits rouges	6,7€

Les viandes

Gigot d'agneau piqué à l'ail et rôti au four, jus aux herbes, flageolets à la crème	27 €
Couronne d'agneau « Provençale » sous croûte d'herbes, jus corsé au vin rouge	41 €
Magret de canard rôti au miel, jus aux griottes / mûres / à l'orange	30 €

volaille

Bouchée à la reine traditionnelle	27 €
Coq au Riesling Luxembourgeois	24 €
Coq au Riesling revisité en deux cuissons	28 €
Rôti de dinde, sauce crème à l'estragon	22 €
Médallions de pintade enroulés au lard et fourré aux pruneaux d'Agen	30 €
Médallions de pintade enroulés aux truffes et trompettes noires	32 €

porcelet

Porcelet rôti à la broche min. 25 pers buffet de crudités et salades, p.d.t. au four	30 €
Cuisseau de porcelet rôti au four	24 €
Carré de porcelet à la Leffe brune	27 €
Rouelle de mignon enrobée de lard, jus aux herbes	27 €

veau

Selle de veau St. Florentin , sauce aux 4 champignons	29 €
Selle de veau Orloff , jus au vieux Madère	32 €
Mignons de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles	35 €
Blanquette de veau aux 3 champignons	24 €
Osso buco traditionnel (jarret de veau) & risotto milanaise / tagliatelles	28 €
Noix de veau, jus au vieux Madère / sauce aux 4 champignons	26 €
Émincé de veau aux champignons & Rösti Bernois (au lait de coco et curry rouge)	28 €
Épaulé de veau en cuisson 24 heures, jus aux herbes	28 €

bœuf

Contrefilet (roast-beef) Béarnaise & poivre vert	28 €
Contrefilet de bœuf ANGUS , Béarnaise & jus aux cèpes	34 €
Chateaubriand cuit à basse température, Béarnaise et poivre vert	30.5€
Filet de limousin Wellington , jus Périgourdine (en croûte de brioche)	33 €

DUO de viande

Classique : filet de bœuf & mignon de veau, jus Périgourdine & sauce aux morilles	35 €
Filet de bœuf & ½ caille fourrée au foie gras, jus Périgourdine	37 €
Couronne d'agneau « Provençale » & mignon de veau	39 €
Mignon de veau & joue de veau moelleuse sur fines tagliatelles	34 €
Contrefilet de bœuf & croustillant d'agneau aux épices orientales	31 €
Joue de bœuf moelleuse & rouelle de mignon de porc enrobée de lard	30 €
BEEF-DUO : contrefilet rosé & joue moelleuse, Béarnaise & jus au vin rouge	31 €
Médallion de pintade fourrée & magret rosé, jus au Balsamique	33 €

Garnitures : Croquettes amandines / dauphines / gratin dauphinois / écrasée de p.d.t.
p.d.t. nouvelles, pommes Macaire au persil (au Chorizo) / Gromperekichelchen
Strudel aux p.d.t. / Spätzle / gnocchi romaines / riz

4 légumes de saison (supplément salade Mimosa +1,7€)

Nous vous servons une repasse pour les plats de résistances

Végétarien

Tofu fumé & galette de riz sur lit de légumes en nage de curry rouge – lait coco (végan)	25 €
Galette de polenta au Parmesan et son cœur aux légumes méditerranéens	25 €
Duo de crêpes fourrées; brocoli-amandes-gorgonzola & chou rouge-piment-camembert de chèvre	29 €

Lëtzebuenger Kascht

Choucroute garnie (Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurst, Wirschtercher, Liewerkniddelen) (Sauermous a gekachte Gromperen mat Gréiwen)	29 €
Judd mat Gaardebounen / Sauermous a Speckgromperen	23 €
Ham am Deeg mat Kräiderzooss	26 €
Rei a gekachten Bauerenham , Fritten, gebotschte Gromperen an Zalot (plat unique +3,5€) (Lëtzebuenger Ham vun der Maison Meyer a Steffen)	26 €
Assiette maison + frites	33 €

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	12 €
Bouchée à la reine avec pommes frites et légumes	17 €
Escalope de dinde panée avec frites et légumes	15 €
Escalope viennoise avec pommes frites et légumes	18 €

à l'aube

Buffet de jambon cru et cuit et la salade mixte Mimosa	15 €
Soupe hongroise	11 €
Soupe à l'oignon et les croûtons au fromage	10 €

Buffet froid en entrée 33,5 €	Buffet froid en plat unique	48,5€
Buffet chaud (prix selon le choix fait dans les viandes et poissons chauds)		15 €
Buffet dessert		

idées traiteur à enlever

Terrine de foie gras maison sur plat gélifié, brioche toastée		23 €		
Terrine de foie gras de canard fait maison en bloc	18€ les	100gr		
Soupe de poisson au safran, rouille et croûtons à l'ail	entrée	18,5€		
Bouillabaisse de poissons et fruits de mer au safran rouille et croûtons à l'ail, pommes natures	en plat	36 €		
Paella valencienne (min. 12 personnes, prix plat principal)		36,5€		
Vacherin glacé, coulis framboise	moyen pour 10 pers	60€	grand pour 12 pers	72€
Brésilienne glacée, coulis mangue	moyen pour 10 pers	55€	grand pour 12 pers	66€
Sorbets et glaces fait maison			1 L	16€

Petite sélection de fromages affinés (3 sortes)	9,5€
Sélection de fromages affinés (5 sortes)	14 €
Buffet de fromages et les différentes sortes de pains	12,5€

desserts

Trio gourmand	12,5€
Assortiment du pâtissier (4 mini desserts de cette liste) (exemple : Vacherin glacé, sorbet f. exotique, crème brûlée, mousse chocolat)	15,0€

Vacherin glacé	crème brûlée	mousse chocolat
Nougat glacé aux noix	Panna Cotta + mangue	mousse saison
Brésilienne glacée	Panna Cotta + fraises	soufflé chocolat + 0,7€
Sorbets divers (f. exotique)	mini île flottante	soufflé fromage blanc +0,7€
Tranche glacée (vanille + s. framboise-griotte)	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 / Straciatella

Vacherin glacé, coulis framboise (sorbet kiwi, fraise, parfait au Kirsch)	11,0€
Brésilienne glacée, coulis mangue (parfait au praliné, Grand Marnier, café)	10,5€
Duo Vacherin glacé & crème brûlée / Brésilienne / nougat glacé	12,5€
Tranche glacée (vanille + s. framboise-griotte) & mousse au chocolat noir	12,5€
Nougat glacé aux noix & sorbet framboise-griotte sur crumble aux amandes	12,5€
Omelette norvégienne flambée (vanille et fruits exotiques)	11,5€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,5€
Dame Blanche	10,5€
Îles flottantes à la vanille Bourbon, caramel et amandes grillées	10,5€
Parfait glacé au Grand Marnier & duo de sorbets	11,5€
Carpaccio d'ananas parfumé à la menthe & trio de sorbets	11,5€
Variation de sorbets & fruits frais	14,0€
Crêpes Suzette flambées & glace vanille Bourbon	15,5€
Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange & glace vanille Bourbon	13,0€
Fraises gratinées au sabayon citron & sorbet framboise-griotte sur crumble	13,0€
Soufflé chaud au chocolat & glace vanille Bourbon	13,0€
Chou gourmand fourré à la glace vanille, sorbets poire et fruits exotiques, s. chocolat	13,5€
Apple-pie tiède & glace vanille Bourbon (automne, hiver)	13,0€
Tartes aux fruits (1,5 pièces / pers. mélange de 4 sortes)	6,8€

cafés

Forfait café, expresso, cappuccino et thé	3,7€
Présentation et service du gâteau ou Bamkuch	2,9€
Forfait café, expresso & petits fours	7,0€

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 1'400€ si la réservation est annulée dans les 3 mois avant l'événement.

Par « la somme des menus TTC » on comprend le nombre moyen des invitées 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 65€ 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 2023 (ne concernent pas le service traiteur)

Droit de Bouchon : 29€

Nuit Blanche : 210€ / Carillon 140€ / Restaurant

Carte de menu : 4 €

Frais de service après 1h : 32€ / heure / serveur

Frais de service après 18h pour les repas de midi : 21€ / 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 :