



# STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité  
pour vos festivités*

<b>Restaurant</b>	<b>80 places</b>	<b>jours ouvrables</b>
<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, Kuelegruecht		info@steinmetz.lu
L-6231 Bech		Tél : 621 50 40 61

## Propositions pour les banquets 2024

### potages

Oxtail clair au Sherry		11,0€
Consommé Royale	(flan d'œuf)	10,6€
Consommé Célestine	(rouelles de crêpes farcies)	11,6€
Consommé Tomate & Bœuf garni de mini ravioles à la ricotta		13,0€
Consommé aux champignons (végé) garni de raviole courgette-cèpes (raviole potiron en automne)		12,0€
Cappuccino à la crème de carotte	& Espuma noix de coco	10,6€
Cappuccino à la crème de tomate	& Espuma au pesto	10,6€
Cappuccino fenouil - Crémant	& Espuma aux écrevisses / au saumon fumé	10,6€
Cappuccino d'asperges blanches	& Espuma aux écrevisses (printemps)	10,6€
Cappuccino au potiron muscat	& Espuma marron-Whisky (automne, hiver)	10,6€
<b>Crème de</b> : tomates Pompadour / carottes & gingembre / potiron muscat / salsifis		10,6€
Crème de poireaux parfumée à la marjolaine, accompagné de magret fumé & croûtons		11,6€
Crème de courgettes aux cèpes sautés		11,6€
Crème d'asperges blanches	(garnie de crevettes grises +1,6€)	10,6€
Crème de volaille <i>Agnès-Sorel</i>	(volaille et champignons)	11,6€
Minestrone Tessinoise		11,6€
Soupe à l'oignons	croûtons au fromage	10,6€
Verrine d'été à la pastèque	& brochette de fruits	9,8€
Melon Porto arrosé au Porto rouge	<b>9,8 €</b>	+ grissini au jambon 11,6€
Gaspacho affiné au Pesto maison	<b>9,8 €</b>	+ grissini au jambon 11,6€
St. Jacques & Langoustine sur tartare d'avocat en nage de gaspacho affiné au Pesto		19,5€
Bisque de homard à l'Armagnac		17,0€
St. Jacques & Langoustine sur galette de p.d.t., émulsion homardine à l'Armagnac		22,0€
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à ail	(façon bouillabaisse)	19,5€

## salades & entrées

Buffet en entrée « délices de la mer » (veuillez voir notre liste spéciale des buffets)	34,5€
Melon & Jambon revisité	19,5€
Melon Cavaillon & jambon cru Marque Nationale	21,0€
Salade ardennaise (lardons, croûtons, œufs durs, Mettwurst, jambon cru,...)	18,5€
Trilogie landaise (suprême de caille, foie gras, magret sauté et fumé)	25,0€
Croustillant Ricotta – chutney de mangue, mesclun de salade (croustillant camembert +1€)	18,0€
Carpaccio de saumon et St. Jacques aux truffes	21,5€
Tartare de saumon d'Écosse en couronne de salade	22,0€
Trilogie de saumon mariné, fumé et sauté	22,0€
Ceviche de dorade au citron vert garni de St. Jacques sautée et avocat	22,0€
Surf & Turf « <i>fir de Papp</i> » (tartare de bœuf + 2 gambas marinées et sautées)	25,0€
Surf & Turf « <i>fir d'Mamm</i> » (gigolettes de cailles sautées + 2 gambas marinées et sautées)	25,0€
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	22,0€
Homard tiède à l'orange sur lit d'avocat et fenouil (homard décortiqué +350g)	32,0€

### 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 :

poivron-artichaud  
sur taboulé médit.

tartare de saumon  
à l'aneth

Ceviche de dorade  
au citron vert

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)	29,2€
Trio méditerranéen (gambas, tartare avocat, pulpo snaqué, daurade sautée)	25,6€
Trio traditionnel (melon-jambon, mini bouchée, crème de carotte en verrine)	22,3€
Les parfums d'Asie (Tataki de thon rouge, croustillant Ricotta-mangue, gambas)	24,1€
Gourmandises d'été (gambas sautée, thon rouge snaqué, gaspacho en verrine, croustillant ricotta)	26,8€
Gourmandises d'automne (magret rosé, saumon mariné Vodka, croustillant Camembert, Cappuccino potiron)	25,2€
Trio d'automne (feuilleté aux champignons des bois, crottin de chèvre, gigolette de caille sautée)	23,7€
Gourmandises du Chef (foie gras, suprême de caille, magret fumé, saumon mariné, St. Jacques sautée)	30,2€

## poissons chauds portion entrée

Nage de poissons au safran sur julienne de légumes (Lotte, dos de cabillaud, truite saumonée, sole limande)	28 €
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)	26 €
Dos de cabillaud piqué aux morilles sur lit de salsifis et mousseline de petits pois, sauce crème au Riesling	25 € (en plat 34,5€)
Dos de cabillaud sur légumes méditerranéens en couronne de gambas sautées à l'ail, sauce Crémant-Basilic	29 €
Sandre rôti sur peau & les St. Jacques en feuilleté pointes d'asperges vertes, sauce crème à l'ail	30 €
Dorade Sébaste rôtie sur peau & les ravioles aux cèpes (girolles en été) sauce Crémant & émulsion au persil	28 €
Feuilleté du Pêcheur garni de bar, lotte et gambas sautés mousseline de patates douces, mini légumes et sauce crème aux fines herbes	31 €
Filet de saumon en feuilleté traditionnel julienne de légumes et aromates, sauce crème aux fines herbes	23 € (en plat 31€)
<b>Duo</b> 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€)	28 €
Duo de turbot et bar meunière aux amandes sur carottes et petits pois revisités, sauce aux pistils de safran	31 €
Croustillant de saumon au caviar d'aubergine & sandre rôti sur peau sauces Homardine & Crémant	29 €
Croustillant de dorade aux cèpes (girolles en été) & maigre rôti sur peau sauce Crémant ou fines herbes	28 €
<b>Trio</b> du Poissonnier saumon – sauce homardine, 2 poissons blancs – sauce Crémant	31 €
<b>Variation</b> du poissonnier saumon – s. homardine / Sandre, St. Jacques et gambas sautés – s. Crémant	31 €
Pavé de turbot Nantua sur lit de jeune épinard et champignons, sauce homardine aux écrevisses	34 €
Pavé de turbot sous croûte de figes et amandes grillées figue sautée, tombée de poireaux et sauce au Gewürztraminer	35 €
Strudel de cabillaud aux truffes	26 €
Strudel de lotte aux truffes sur miroir de sauce au Pastis, mini légumes	32 €
Arroz Marisco Portugais aux gambas, St. Jacques et bar riz cuit dans un bouillon de homard et coquillages	29 €
<b>Risotto</b> Parmesan-Crémant + gambas sautées à l'ail	27 €
+ dorade, cabillaud et gambas	28 €
Poissons servis en plat de résistance : +8€ poissons nobles +11€	

## trous normands

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

## Les viandes

Gigot d'agneau piqué à l'ail et rôti au four, jus aux herbes, flageolets à la crème	28 €
Couronne d'agneau « Provençale » sous croûte d'herbes, jus corsé au vin rouge	42 €
Magret de canard rôti au miel, jus aux griottes / mûres / à l'orange	31 €

### volaille

Bouchée à la reine traditionnelle	28 €
Coq au Riesling Luxembourgeois	25 €
Coq au Riesling revisité en deux cuissons	29 €
Rôti de dinde, sauce crème à l'estragon	22 €
Suprême de poulet fermier sur Wok de légumes, sauce curry rouge – lait coco	29 €
Médallions de pintade enroulés au lard et fourré aux pruneaux d'Agen	31 €
Médallions de pintade enroulés aux truffes et trompettes noires	33 €

### porcelet

Porcelet rôti à la broche min. 25 pers buffet de crudités et salades, p.d.t. au four	31 €
Cuisseau de porcelet rôti au four	25 €
Carré de porcelet à la Leffe brune	28 €
Rouelle de mignon enrobée de lard, jus aux herbes	28 €

### veau

Selle de veau <b>St. Florentin</b> , sauce aux 4 champignons	30 €
Selle de veau <b>Orloff</b> , jus au vieux Madère	33 €
<b>Mignons</b> de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles	36 €
Blanquette de veau aux 3 champignons	24 €
Osso buco traditionnel (jarret de veau) & risotto milanaise / tagliatelles	29 €
Noix de veau, jus au vieux Madère / sauce aux 4 champignons	27 €
Émincé de veau aux champignons & Rösti Bernois (au lait de coco et curry rouge)	29 €
Épaulé de veau en cuisson 24 heures, jus aux herbes	29 €

### bœuf

<b>Contrefilet</b> (roast-beef) Béarnaise & poivre vert	29 €
Contrefilet de bœuf <b>ANGUS</b> , Béarnaise & jus aux cèpes	35 €
<b>Chateaubriand</b> cuit à basse température, Béarnaise et poivre vert	31.5€
Filet de limousin <b>Wellington</b> , jus Périgourdine (en croûte de brioche)	34 €

### DUO de viande

Classique : filet de bœuf & mignon de veau, jus Périgourdine & sauce aux morilles	36 €
Filet de bœuf & ½ caille fourrée au foie gras, jus Périgourdine	38 €
Couronne d'agneau « Provençale » & mignon de veau	40 €
Mignon de veau & joue de veau moelleuse sur fines tagliatelles	35 €
Contrefilet de bœuf & croustillant d'agneau aux épices orientales	32 €
Joue de bœuf moelleuse & rouelle de mignon de porc enrobée de lard	30 €
BEEF-DUO : contrefilet rosé & joue moelleuse, Béarnaise & jus au vin rouge	32 €
Médallion de pintade fourrée & magret rosé, jus au Balsamique	34 €

**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)	26 €
Galette de polenta au Parmesan et son cœur aux légumes méditerranéens	26 €
Duo de crêpes fourrées; brocoli-amandes-gorgonzola & chou rouge-piment-camembert de chèvre	30 €

## Lëtzebuenger Kascht

Choucroute garnie (Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurst, Wirschtercher, Liewerkniddelen) (Sauermous a gekachte Gromperen mat Gréiwen)	30 €
Judd mat Gaardebounen / Sauermous a Speckgromperen	24 €
Ham am Deeg mat Kräiderzooss	27 €
<b>Rei a gekachten Bauerenham</b> , Fritten, gebotschte Gromperen an Zalot (plat unique +3,5€) (Lëtzebuenger Ham vun der Maison Meyer a Steffen)	27 €
Assiette maison + frites	34 €

## grillade / Barbecue de luxe

**Sur la sélection** : Contrefilet de bœuf, carré de porcelet à la bière, Spareribs  
steak d'autruche aux épices africaines, filet de kangourou, chops d'agneau  
suprême de pintade marinée asiatique, pillons de volailles, cuisse de poulet à la Portugaise  
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	12,5€
Bouchée à la reine avec pommes frites et légumes	17,5€
Escalope de dinde panée avec frites et légumes	15,5€
Escalope viennoise avec pommes frites et légumes	18,5€

## à l'aube

Buffet de jambon cru et cuit et la salade mixte Mimosa	16 €
Soupe hongroise	12 €
Soupe à l'oignon et les croûtons au fromage	11 €

<b>Buffet froid en entrée</b> 34,5 €	<b>Buffet froid en plat unique</b> 50 €
<b>Buffet chaud</b> (prix selon le choix fait dans les viandes et poissons chauds)	<b>15,5 €</b>
<b>Buffet dessert</b>	

## idées traiteur à enlever

Terrine de foie gras maison sur plat gélifié, brioche toastée	24 €
Terrine de foie gras de canard fait maison en bloc	18€ les 100gr
Soupe de poisson au safran, rouille et croûtons à l'ail	<b>entrée</b> 19 €
Bouillabaisse de poissons et fruits de mer au safran rouille et croûtons à l'ail, pommes natures	<b>en plat</b> 37 €
Paella valencienne (min. 12 personnes, prix plat principal)	38 €
Vacherin glacé, coulis framboise	moyen pour 10 pers 62€ grand pour 12 pers 74€
Brésilienne glacée, coulis mangue	moyen pour 10 pers 57€ grand pour 12 pers 68€
Sorbets et glaces fait maison	1 L 16€

<b>Petite sélection de fromages affinés</b> (3 sortes)	10 €
<b>Sélection de fromages affinés</b> (5 sortes)	14,5€
<b>Buffet de fromages</b> et les différentes sortes de pains	13 €

## desserts

<b>Trio gourmand</b>	13 €
<b>Assortiment</b> du pâtissier (4 mini desserts de cette liste) (exemple : Vacherin glacé, sorbet f. exotique, crème brûlée, mousse chocolat)	15,5€

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	tarte citron crémeuse
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-cassis / Colonel

### Glaces :

Vanille Bourbon / Moca / chocolat / Straciatella

<b>Vacherin</b> glacé, coulis framboise (sorbet kiwi, fraise, parfait au Kirsch )	11,5€
<b>Brésilienne</b> glacée, coulis mangue (parfait au praliné, Grand Marnier, café)	11 €
<b>Duo</b> Vacherin glacé & crème brûlée / Brésilienne / nougat glacé	13 €
Tranche glacée (vanille + s. framboise-griotte) & mousse au chocolat noir	13 €
Nougat glacé aux noix & sorbet framboise-griotte sur crumble aux amandes	13 €
Omelette norvégienne flambée (vanille et fruits exotiques)	12 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10 €
Dame Blanche	11 €
Îles flottantes à la vanille Bourbon, caramel et amandes grillées	10 €
Parfait glacé au Grand Marnier & duo de sorbets	12 €
Carpaccio d'ananas parfumé à la menthe & trio de sorbets	12 €
Variation de sorbets & fruits frais	14,5€
Crêpes Suzette flambées & glace vanille Bourbon	16,0€
Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange & glace vanille Bourbon	13,5€
Fraises gratinées au sabayon citron & sorbet framboise-griotte sur crumble	13,5€
Soufflé chaud au chocolat & glace vanille Bourbon	13,5€
Chou gourmand fourré à la glace vanille, sorbets poire et fruits exotiques, s. chocolat	14,0€
Apple-pie tiède & glace vanille Bourbon (automne, hiver)	13,5€
Tartes aux fruits (1,5 pièces / pers. mélange de 4 sortes)	7 €

## cafés

Forfait café, expresso, cappuccino et thé	3,8€
Présentation et service du Bamkuch 2,5€ ou gâteau	3,0€
Forfait café, expresso & petits fours	7,2€

## **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 1'450€ 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 2024 (ne concernent pas le service traiteur)**

Droit de Bouchon : 30,5€

Nuit Blanche : 220€ / Carillon 145€ / Restaurant

Carte de menu : 4,2 €

Frais de service après 1h : 33€ / heure / serveur

Frais de service après 18h pour les repas de midi : 22€ / 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 85€ 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 :