



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité
pour vos festivités*

WALKING DINNER / COCKTAIL DINATOIRE

Très apprécié sont nos WALKING DINNER qui donnent à votre événement une caractéristique plus décontractée et légère. La circulation de table à table est libre, ce qui vous permet de mieux communiquer avec tous vos invités. Des petits plats savoureux vous seront servis durant tout l'événement, accompagné d'une belle sélection de boissons.

Le WALKING DINNER est une bonne formule pour des fêtes d'anniversaire (à partir de 25 pers.) ou des mariages avec plus de 100 invités.

Pour une fête chez vous à la maison, le WALKING DINNER vous donne la possibilité d'accueillir facilement 2 x plus d'invités qu'avec un repas traditionnel.

Pour votre confort, nous prévoyons suffisamment de places assises. Parfaitement on installerait du mobilier sur trois niveaux ; tables cocktails + chaises hautes / tables + chaises / coin lounge convivial.

Timing & Déroulement

exemple « MARIAGE »

18h 00	arrivée des invités service des boissons
18 h 15	mises en bouches (6 à 10 pièces)
20 h 00	1 ^{ère} série de mini plats
20 h 45	2 ^{ème} série de mini plats
21 h 30	mini sorbets arrosés
22 h 00	3 ^{ème} série de mini plats chauds (ou des stations à thèmes) (en été : station grillade / BBQ)
23 h 00	mini desserts (3 à 4 / pers.)
23 h 30	présentation et service du gâteau café, espresso, ...
1 h 00	station fromage / jambon (ou soupe à l'oignon, ...)

exemple « fête d'anniversaire »

19h	arrivée des invités service des boissons
19 h 15	mises en bouches (5 à 8 pièces)
20 h 30	station grillade / BBQ (été) ou BEEF-BAR (Roastbeef, Tagliata, burger, ...)
22 h 15	mini desserts (3 à 4 / pers.) café, espresso, ...

Tout est flexible

Les horaires

Le nombre de plats proposés

Le budget : à partir de 64€

Budget pour une belle sélection : +87€

Mini plats « ENTRÉES »

Spécialités Luxembourgeoises & soupes

Kirmesbritt (consommé + œufs + pâtes)

Consommé Célestine (aux crêpes)

Bouneschlupp mat Speckgréiwen

Ierzebulli mat Mettwurst

Lënsenzopp (soupe aux lentilles)
+ pruneaux au lard sur brochette

Soupe à l'oignon
+ croûtons au Roude Bouf (Berdorf)

Cappuccino à la carotte & Espuma noix coco

Cappuccino potiron & Espuma marron-Whisky

Cappu. fenouil - Crémant & Espuma écrevisse

Bouillabaisse de poissons parfumée au safran
+ rouille & croûtons à l'ail

Gaspacho affiné au Pesto maison

Soupe pastèque garnie de brochette de fruits

Végétarien :

Croustillant ricotta – chutney de mangue
+ avocat & fraises

Tofu sauté sur Wok de légumes
+ marinade aux parfums d'Asie

Tomate - Mozzarella
+ courgette grillé et Pesto maison

Taboulé au Feta & petits légumes

Cèpes & asperges vertes sur salade

rouleaux printemps légumes & shiitake
+ dip asiatique

Sélection MER & TERRE

Tataki de thon rouge au sésame
+ marinade aux parfums d'Asie

Tartare d'avocats garni de scampi sautées
+ Pesto maison

Pulpo sauté sur fine ratatouille
+ sauce vierge aux olives

Carpaccio de daurade aux agrumes
ou à l'anis étoilé

CEVICHE du Pérou au citron vert
(poissons blancs, calamar et légumes)

Saumon d'Écosse mariné maison
+ salade méditerranéenne aux tagliatelles

Truite saumonée mi-cuite – fumée
+ lit de légumes croquants + Espuma raifort

SALADE SCAMPI à l'ail
+ légumes d'été, jus citron – huile d'olive

CAESAR SALADE au poulet tiède
+ copeaux de Parmesan & croûtons

Carpaccio de bœuf au Brillât Savarin
+ crostini aux tomates

SURF & TURF
(tartare de bœuf et gambas grillée)

Salade aux 3 melons & Jambon M.N.
+ caille sautée

Magret de canard rosé, jus aux griottes
+ ratatouille d'été

Médailillon de foie gras maison
+ chutney de poire & brioche

rouleaux printemps légumes & canard
+ dip asiatique

« MON FAVORIT » proposez nous votre entrée préférée personnelle.

On est ouvert à toute proposition et réalisons avec plaisir vos suggestions.

Mini plats « PRINCIPAUX »

Spécialités Luxembourgeoises

Gromperekichelcher mat Äppelkompott
Mielkniddelen mat Speck an Zwiwwelen
Wäinzoossiss mat Moschtertzooss a Püree
Bouchée à la Reine & Püree
Coq au Riesling & pâtes
Croustillant au boudin noir
+ compote de pommes & moutarde
Beignet de cabillaud & mini frites
+ sauce rémoulade

Poissons

Poissons au curry rouge – lait de coco
+ riz Basmati & petits légumes
Poissons en sauce Homardine (ou Pastis)
+ riz Basmati & petits légumes
Saumon snaqué, crème de coco au basilic Thai
+ Wok de légumes au sésame
Croustillant de saumon au caviar d'aubergines
+ sauce Crémant & légumes grillés
Strudel de Cabillaud aux truffes
+ sauce crème au Pastis, légumes verts
Dos de cabillaud piqué aux morilles
+ lit de salsifis et pâtes à la crème
Scampi / St. Jacques sautées, s. Homardine
+ risotto Crémant – Parmesan, mini asperges
BACALHAU à Minhota
+ poivrons confits & chips de p.d.t.
PAELLA Royale (viande + fruits de mer)
(lapin, porc, chorizo, calamar, moules, ...)

Viandes

Émincé de volaille au curry rouge – lait coco
+ riz Basmati & petits légumes
Émincé de veau Zurichois aux champignons
+ Rösti Bernois
Bœuf STROGANOFF
+ riz (sauce aux poivrons, champig. et cornichons)
Tagine orientale à l'agneau / ou poulet
+ couscous aux légumes, arrosé au bouillon
Tagliata de bœuf
+ roquette, parmesan et balsamique
Joue de bœuf moelleuse, jus au vin rouge
+ purée de céleri et petit légumes
Kangourou rosé, jus aux épices africaines
+ risotto Crémant – Parmesan
Steak d'autruche grillé, jus aux épices africaines
+ purée de patates douces & haricots verts
Magret de canard rosé, jus aux girolles
+ polenta & ratatouille
Saltimbocca de veau, jus à la sauge
+ polenta crémeuse & courgettes

Végétarien :

Galette de riz au sésame
sur légumes au curry rouge – lait de coco
Médailon de Polenta au Parmesan
sur ratatouille méditerranéenne
Ravioles ricotta - épinard
+ Parmesan & beurre noisette à la sauge

« MON FAVORIT » proposez nous votre plat préféré personnel.

On est ouvert à toute propose et réalisons avec plaisir vos suggestions.

Stations à thèmes :

Grillade – BBQ

Luxembourgeoise

Fromages / Jambon

BEEF - BAR

Italienne

BAR aux glaces

Carpaccios

Asiatique

Dessert / gâteau + café

Mini DESSERTS & SORBETS

mousse chocolat	crème brûlée	mini salade de fruits
mousse saison	Panna Cotta + mangue	Nougat glacé aux noix
Tiramisu	Panna Cotta + fraises	parfait glacé + fraises
Mini éclair	mini île flottante	sorbets arrosés
Tarte citron crémeuse	mini Dame Blanche	Cupcake carotte / potiron

Sorbets : (possible d'arroser avec du Gin, Crémant ou eau de vie maison)

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 / Stracciatella

Matériel à disposition / location

:

Table cocktail inox	19.2€	Table cocktail longue (pour 7 pers.)	27 €	Coupes à Crémant & verres	
=> nappe 160 x 160	9.8€	=> nappe 145 x 200	10,2€	Porcelaine spéciale W.D.	
=> housse stretch	12,5€	T. cocktail bois TEAK	32,5€	Couverts modernes	
Chaise haute W.D.	15,9€	T. cocktail TEAK longue	51 €	Tente 4 x 4 m	165 €
		Coin lounge	215 €	Frigo	70 €

Prix de location TTC pour le service **TRAITEUR**

au **RESTAURANT**, la location est offerte

Restaurant Steinmetz sàrl
1, Kuelegruecht
L-6231 Bech

www.steinmetz.lu
info@steinmetz.lu
Tel: 621 50 40 61

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 1'600€ 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 72€ 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. Une annulation doit se faire par écrit sur notre adresse e-mail : info@steinmetz.lu

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.

Il est de même pour une augmentation du salaire minimum Luxembourgeois.

Article 5: Frais divers en vigueur pour l'année 2026 (ne concernent pas le service traiteur)

Droit de Bouchon : 32,5€

Nuit Blanche : 235€ / Carillon 155€ / Restaurant

Carte de menu : 4,5 €

Frais de service après 1h : 35€ / heure / serveur

Frais de service après 18h pour les repas de midi : 25€ / heure / serveur

Les jours fériés, un supplément de 18€ / personne se rajoute au prix du menu. 9€ pour les enfants.

Frais d'attente cuisine pour des pauses multiples, dépassant les seuils habituels : 55€ / heure / cuisinier

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 90€ 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 :