



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité
pour vos festivités*

Restaurant	80 places	jours ouvrables
(entièrement rénové en 2017)		
Carillon	160 places	7 / 7
(salle de fête entièrement rénovée en 2015)		
Service Traiteur	400 invités	
Restaurant Steinmetz sarl		www.steinmetz.lu
1, Kuelegreucht		info@steinmetz.lu
L-6231 Bech		Tél : 79 01 06 / 621 50 40 61

Propositions pour les banquets 2017

potages

Oxtail clair au sherry		7,3€
Consommé royale (flan d'oeufs et les légumes)		7,0€
Consommé Célestine (rondelles de crêpes farcies)		7,8€
Consommé Tomate & Bœuf garni de mini ravioles à la ricotta		8,2€
Consommé de volaille parfumé aux bâtons de citronnelle		7,3€
Cappuccino à la crème de carotte avec espuma à la noix de coco		7,0€
Cappuccino à la crème de tomate avec espuma au pesto		7,0€
Cappuccino à la crème d'asperge blanche garni d'espuma rose aux écrevisses (printemps)		7,0€
Cappuccino au potiron muscat garni d'espuma marron-Whisky (automne, hiver)		7,0€
Crème de : tomates Pompadour / carottes & gingembre / potiron muscat / salsifis		6,7€
Crème de poireaux garnie de magret fumé		7,3€
Crème de courgette blanche aux bolets sautés		7,3€
Crème d'asperges (garnie de crevettes grises +1,5€)		6,7€
Crème de volaille Agnès-Sorel (volaille et champignons)		7,3€
Soupe de pastèque (servie en verre) garnie de brochette de melon et jambon de Parme		6,7€
Gaspacho cuit au pesto (servi froid ; été)	6,7€	avec grissini au jambon 8,3€
Melon Porto arrosé au Porto rouge (été)	6,7€	avec grissini au jambon 8,3€
Potage esau à la luxembourgeoise (lentilles, légumes taillés)		6,4€
Minestrone Tessinoise		7,2€
Soupe à l'oignons croûtons au fromage		7,0€
lerzenzopp mat Mettwurst, Speck a Wirchtercher, Baguette		14,0€
(servi en plat unique / principal, environ ¾ litre par personne)		
Soupe aux moules à la crème, croûtons à l'ail (septembre-janvier)		10,4€
Bisque de homard à l'Armagnac		12,0€
Soupe de poissons au safran, rouille et croûtons à ail (entrée)		15,0€
(en plat principal)		21,5€

salades & entrées

Salade ardennaise (lardons, croûtons, œufs durs, Mettwurst, jambon cru,...)	14,8€
Salade landaise (magret fumé et sauté, suprême de caille, foie gras, jambon,...)	19,0€
Trio traditionnel (melon-jambon, mini bouchée, crème de légume en verrine, salade)	18,2€
Assiette maison (variation de viandes, poissons et salades) frites +2€	23,4€
Tomate - mozzarella avec pesto maison	14,3€
Assiette de crudités	14,3€
Salade aux crottins de chèvres	15,8€
Melon Cavaillon & jambon de Parme	15,4€
Médaillon de foie gras maison et chutney de poire, brioche toastée	19,5€
Duo de médaillon et croustillant de foie gras	21,8€
Suprême de caille et magret sautés accompagnés de foie gras et mesclun au Balsamique	23,4€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	16,4€
Carpaccio de thon au pesto	16,8€
Carpaccio de saumon et St. Jacques aux truffes	18,2€
Tartare de saumon d'Écosse en couronne de salade, toast	16,8€
Tartare de thon au citron vert et saumon mariné maison	19,0€
Tartare de bœuf maison	19,2€
Steak de thon grillé sur salade Niçoise	19,2€
Cocktail de crevettes grises et avocats sur carpaccio de tomates et concombres	16,8€
Salade de homard tiède à l'orange (homard d'environ 350g)	24,5€
Fine salade du pêcheur au balsamique	20,5€
<i>(gambas, St. Jacques, 2 poissons sautés sur fine salade de fenouil aux agrumes + 1 élément poisson</i>	

Salade gourmande du chef	3 poissons et 3 viandes au choix	23,4€
petite salade gourmande en 1 ^{ère} entrée	4 éléments au choix	17,2€
saumon mariné, coupelle crevette rose et avocat, rouelle de sole à l'aneth		
tartare :	thon, daurade, saumon,... bœuf	
fumé :	filet de truite, maquereau, anguille,... magret canard, jambon, dinde	
sauté :	gambas, St. Jacques, filets de poissons,...magret canard, suprême caille, ris de veau	
	terrines de foie gras maison, (croustillant de foie gras +1,2€)	
	tout autre met de cette grande liste pour banquets	

entrées chaudes

Croustade aux champignons des bois (automne, hiver)	20,8€
Feuilleté toulousain (bouchée de volaille, veau, ris de veau, champignons)	15,0€
Quiche Lorraine et son bouquet de salade	15,0€
Médaillons de ris de veau fin gourmet sur tagliatelles et sauce Madère	20,0€
Risotto Parmesan-Crémant	
+ gambas sautées à l'ail	20,8€
+ sandre, cabillaud et gambas	22,4€
+ médaillons d'agneau en persillade	20,3€

poissons chauds

Filets de truite et truite saumonée meunière sur petites légumes au raifort	18,5€
Filets de bar meunière sur lentilles noires au balsamique réduit	20,3€
Croustillant de saumon au caviar d'aubergine (bar aux cèpes +2€)	20,8€
Nage de poissons sur julienne de légumes, jus safrané ou homardine	23,4€
Nage de poissons au lait de coco et curry rouge garnie de petits légumes	22,4€
Dos de cabillaud piqué aux morilles, sauce Riesling	22,4€
Dos de cabillaud <i>sur tombée de potiron (légumes croquants)</i> garni de gambas sautées à l'ail	24,0€
Feuilleté aux gambas et St. Jacques, sauce crème à l'ail	25,2€
Sole Limande roulées à la duxelles, sauce à l'estragon ou bonne femme	24,0€
Duo du pêcheur, 2 sauces (saumon ou loup de mer et sandre, bar, sole, lotte, turbotin)	24,0€
Trio du poissonnier, 2 sauces (saumon et 2 poissons blancs)	25,6€
Variation du poissonnier, (saumon, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas)	25,6€
Filet de saumon en feuilleté garni de julienne de légumes et aromates	20,3€
Pavé de turbot sur nid d'épinards, sauce Nantua aux écrevisses	27,0€
Pavé de turbot sous croûte de figues et amandes grillées, figue sautée, s. Gewürztraminer	26,5€
St. Pierre sur miroir de sauce Pomerol et nappé de hollandaise / Champagne	28,0€
Médaillons de lotte sautés sur asperges vertes (blanc suivant saison)	27,5€
Strudel de lotte aux truffes d'été, miroir de sauce au Pastis	29,2€
Pavé de sandre rôti sur peau	22,4€
Sandre sauté sur asperges et les St. Jacques en feuilleté	24,0€

Sauces : fines herbes, homardine, Crémant, coulis de poivrons rouges
Pastis, safran, basilic, moutarde de Meaux, bonne femme, Riesling, Pinot gris

Garnitures : riz Basmati et fleuron, ou feuilleté avec une purée de céleri et p.d.t.
3 légumes variés / décor individuel

Poissons servis en plat de résistance : +3,7€ poissons nobles : +5,2€

trous normands

Sorbet poire, arrosé à la Williams	5,2€
Médaillon aux sorbets framboise et mirabelle, arrosé à la Mirabelle	6,1€
Sorbet Colonel, arrosé à la Vodka / Crémant	5,2€
Sorbet rhubarbe arrosé au Crémant (printemps, été)	5,2€
Sorbet melon, arrosé au Crémant / Porto (été)	5,2€
Sorbet pomme-sureau, arrosé au Pommodos (Äppel-Hielenter)	5,2€
Sorbet coings, arrosé à la liqueur de coings (automne, hiver)	5,2€
Sorbet aux fruits exotiques, arrosé au Passoã	5,2€
Granité gingembre sur fruits exotiques	5,2€

agneau

Gigot d'agneau piqué à l'ail et rôti au four, jus aux herbes, flageolets à la crème	20,8€
Couronne d'agneau à la provençale, jus aux herbes	27,6€
Couronne d'agneau rosé en duo avec son croustillant au épices orientales	25,0€

veau

Selle de veau St. Florentin , sauce aux 4 champignons	22,4€
Selle de veau Orloff , jus au vieux Madère	24,2€
Mignons de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles	27,2€
Blanquette de veau aux 3 champignons	18,7€
Osso buco traditionnel (jarret de veau) & risotto milanaise / tagliatelles	20,3€
Noix de veau, jus au vieux Madère / sauce aux 4 champignons	20,3€
Émincé de veau aux champignons & Rösti Bernois (au lait de coco et curry rouge)	21,3€
Épaule de veau en cuisson 24 heures, jus aux herbes	20,8€
Joue de veau moelleuse, jus au thym	25,5€

bœuf

Contre-filet (roast-beef) rôti au four, Béarnaise et poivre vert	22,0€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise et poivre vert	25,5€

Duo de filets, bœuf=> s. Périgueux / veau=> s. morilles 27,6€
alternatives : contre-filet, joue de veau/bœuf, couronne agneau, ½ caille au foie gras
sauces : jus à l'estragon, jus aux cèpes, jus au balsamique, sauce Bordelaise

Filet de limousin Wellington, sauce Périgueux (filet en croûte)	26,5€
Émincé de bœuf Stroganoff	24,5€
Bœuf braisé à la mode & gnocchi romaine / mousseline p.d.t.	19,4€
Joue de bœuf moelleuse, jus corsé au vin rouge	24,5€

porcelet

Porcelet rôti à la broche min. 25 pers. + légumes chauds / crudités pommes au four, sauce crème ciboulette ou Alsacienne	22,0€
Rôti de porc chasseur (sauce aux champignons et lardons)	17,5€
Cuisseau de porcelet rôti au four (si désiré, légèrement salé - fumé)	19,8€
Carré de porcelet à la Leffe brune	20,3€
Cordon bleu pané (veau + 2,2€)	17,8€
Mignons de porc Zingara (sauce au Madère, champ., jambon, truffe, langue de veau)	21,3€
Rouelle de mignon enrobée de lard, jus aux herbes	21,8€

volaille

Poussin à l'estragon	19,0€
Caille (désossée) fourrée aux crêpes, jus au Balsamique (au foie gras +1€)	24,5€
Suprêmes de pigeonneau et le croustillant au ris de veau, sauce Périgueux	28,5€
Bouchée à la reine, pommes rissolées, frites et salade mimosa	19,3€
Coq au Riesling, pâtes ou riz, légumes	18,2€
Filet de dinde rôti à l'estragon	16,8€
Émincé de dinde au lait de coco et curry rouge (aux champignons)	17,3€
à livrer, seulement avec riz et petits pois	15,4€
Suprême de pintade fourrée à la julienne de légumes, s. morilles, nouilles fraîches	21,0€
Suprême de pintade fermière (lardons champignons, oignons) ou sauce Porto	19,3€
Médallions de pintade farcis aux pruneaux d'Agen, jus au vieux Madère	22,4€
Médallions de pintade farcis aux pruneaux d'Agen & magret de canard rosé, jus au Balsamique	24,0€
Magret de canard rôti au miel, jus aux griottes / mûres / à l'orange	22,4€
Cuisse de canard braisée à l'orange	19,3€
Civet de lapin grand-mère (carottes, petits pois, champignons, lardons)	21,4€
Râble de lapin à la Dijonnaise	23,0€

Garnitures : Croquettes amandines / dauphines / gratin dauphinois / mousseline p.d.t.
p.d.t. nouvelles, p. rissolées / p. Parisiennes / Rösti / Gromperekichelchen
Strudel aux p.d.t. / sachet croustillant aux p.d.t. & oignons de printemps
tagliatelles / Mielkniddelen / Spätzle / gnocchi romaines / riz / risotto
4 légumes
salade Mimosa (+1,2€)

Nous vous servons une repasse pour les plats de résistances

stackletzebuerger Kascht

Garneiert Sauermous, gekachte Gromperen mat Gréiwen / Choucroute garni, Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurscht, Wirschtercher, Liewerkniddelen	23,0€
Judd mat Gaardebounen / Sauermous a Speckgromperen	19,3€
Ham am Deeg mat Kräiderzooss	20,3€
Rei a gekachten Bauerenham , Fritten, gebotschte Gromperen an Zalot (plat unique +2€)	19,8€

grillade / Barbecue de luxe

Sur la sélection : Contrefilet de bœuf, carré de porcelet à la bière, Chachlik de porc,
filet de kangourou aux épices africaines, suprême de pintade marinée asiatique, pillons de volailles,
chops d'agneau au romarin, côte de veau à l'os, ...
Saumon d'Écosse entier, papillote au filet de bar / daurade, brochette aux gambas / lotte, ...
Buffet de crudités & p.d.t. au choix

pour les enfants

Lasagne fait maison	petite portion	10,5€	grande portion	13,8€
Bouchée à la reine avec pommes frites et légumes				14,1€
Escalope de dinde pannée avec frites et légumes				13,6€
Escalope viennoise avec pommes frites et légumes				14,8€
Goujonnettes de poisson pannées, pommes frites, sauce rémoulade				15,6€

desserts

Assortiment de fromages (4 à 5 sortes, sur assiette)	10,2€
Buffet de fromages et les différentes sortes de pains	9,0€
Vacherin glacé , coulis framboise (sorbet kiwi, fraise, parfait au Kirsch)	9,0€
Tranche glacée à la vanille & sorbet framboise-griotte (ou sorbet abricot)	9,0€
Brésilienne glacée, coulis mangue (parfait au praliné, Grand Marnier, café)	9,0€
Nougat glacé aux noix, sauces caramel-orange et chocolat chaud	9,6€
Duo du pâtissier-glacier	10,0€
Assortiment du pâtissier (4 desserts de cette liste)	11,0€
Tiramisu à l'Amaretto & sauce blanche au café	9,0€
Mousse au fromage blanc-abricot & sorbet rhubarbe	9,6€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,6€
Omelette norvégienne flambée (fraise, vanille, chocolat) (vanille et fruits exotiques)	9,0€
Dame Blanche	8,6€
Charlotte Nelusco (bavarois vanille et praliné)	9,0€
Parfait glacé au Grand Marnier & le trio de sorbets	9,0€
Îles flottantes à la vanille Bourbon, caramel et amandes grillées	8,6€
Carpaccio d'ananas parfumé à la menthe & trio de sorbets	9,6€
Variation de sorbets & fruits frais (5 sortes de sorbets)	11,0€
fraise, framboise, kiwi, fruits exotiques, mûre, pamplemousse, melon, granité gingembre poire Williams, mirabelle, rhubarbe, coing, pomme-sureau parfait Grand Marnier	
Crêpes Suzette flambées & glace vanille Bourbon	12,0€
Fruits frais gratinés au sabayon à l'orange & glace vanille Bourbon	10,0€
Soufflé chaud au chocolat & glace vanille Bourbon	10,0€
Chou gourmand fourré de glace vanille, sorbets poire et fruits exotiques, s. chocolat	10,0€
Apple-pie tiède et la glace vanille Bourbon (automne, hiver)	10,0€
Tartes de fruits au choix (4 sortes)	5,0€

cafés

Forfait café, espresso, cappuccino et thé	2,6€
Présentation et service du gâteau ou Bamkuch	2,2€
Café Steinmetz & petits fours (café flambé au Quetsche, chantilly et chocolat)	8,7€

à l'aube

Buffet de jambon cru et cuit et la salade mixte Mimosa	10,5€
Soupe hongroise	8,5€
Soupe à l'oignon et les croûtons au fromage	7,5€

Buffet froid entrée	27 €
Buffet froid en plat unique	36,5 €
Buffet chaud (prix selon le choix fait dans les viandes et poissons chauds)	
Buffet dessert	10,9€

idées traiteur à enlever

Terrine de foie gras maison sur plat gélifié, brioche toastée			18,2€
Terrine de foie gras de canard fait maison en bloc		14,6€ les	100gr
Soupe de poisson au safran, rouille et croûtons à l'ail	entrée	14,2€	plat 20,5€
Paella valencienne (min. 12 personnes, prix plat principal)			28€
Vacherin glacé, coulis framboise	moyen pour 10 pers	46,8€	grand pour 12 pers 56,2€
Brésilienne glacée, coulis mangue	moyen pour 10 pers	43,7€	grand pour 12 pers 52,0€
Sorbets et glaces fait maison			1 L 12,4€