





*Steffen Traiteur*  
*Luxembourg Food Collection*

La collection Luxembourg est la première « food collection » imaginée par Steffen Traiteur. Mozaïque multi-culturelle, le Grand-Duché n'en demeure pas moins une terre de tradition, où l'authenticité côtoie les tendances les plus pointues. Riche de cette dualité, nous rendons hommage à la gastronomie luxembourgeoise, en revisitant ses classiques.

Les natifs du Grand Duché y retrouveront des saveurs traditionnelles, issues de ses quatre grandes régions, parfois empruntées d'un petit goût d'antan ... tandis que les autres s'étonneront de nos exquises associations gourmandes.

Nous souhaitons simplement que cette collection puisse ravir vos papilles et vous donner l'envie de partir, comme nous l'avons fait, à la découverte de *ons Lëtzebuerg* et de ses « vrais » gens, de ses couleurs et de ses saveurs. Si surprenantes.

Frank Steffen

## *Mariette et Flicka dans une pâture à Munshausen*

Les Luxembourgeois appellent la région Nord du pays *Eist Éislek* (Nos Ardennes), pour bien les distinguer de celles de leurs proches voisins. Difficile de leur reprocher ce surcroît de fièreté! Les Ardennes luxembourgeoises offrent à celui qui sait s'y attarder des paysages à couper le souffle, faits de vallées verdoyantes ponctuées çà et là d'un château sorti tout droit du Moyen-âge.

La cuisine y est simple et saine. A Munshausen, après une balade à cheval, dégustez donc un *Hâm mat Saubounen an gebôtschte Gromperen*.

De quoi vous remettre en selle.



### **Qui est Mariette ?**

*Mariette est réceptionniste chez Steffen Traiteur.*

*Elle aime le Nord du Grand-Duché pour sa nature sauvage et préservée.*

### **Qui est Flicka ?**

*Flicka est une jument de 26 ans, intelligente et un peu têtue.*

*Le cheval de trait fait partie du patrimoine luxembourgeois.*

*Un musée vivant lui est même consacré:*

*« A Robbesscheier » à Munshausen.*







Les calissons de pommes de terre aux cèpes



Les penette aux écrevisses

Du fingerfood aux desserts, voici les quinze spécialités de la collection Luxembourg, alliant tradition et tendance, pour des instants de pur bonheur culinaire, étonnants, surprenants !

## FINGERFOOD

**Pâte au Riesling déstructuré**

**Espuma de Lisanto et fèves de marais**

**Calisson de pomme de terre aux cèpes**

**Judd mat Gardebounen recomposé**

**Gelée rouge sur baguettine**

**Tartine au fromage de Berdorf et jambon cuit paysan**

**Bouneschlupp**

**Betterave sur baquettine**

**La truffe luxembourgeoise, le poireau et la pomme de terre**

**Penette aux écrevisses**



### Nos suggestions

ipsustrud magnisl incipsummy nonulpute enit acin utpat, quisisis dunt exer-  
cing euis adionulputet autpatu mmolore dit lor sequamc ons nullandre magna  
faccum illa consecte ex eros aut lore ero esequat iriuscinit dui tat nulltet dolor  
in ex eliquisim vulla co

**Cocktail 5 pièces froid**  
2 toasts Régal, Gourmet ou  
Prestige  
1 mini-sandwich  
1 brochette

**Cocktail 8 pièces froid & chaud**  
1,5 toast Régal, Gourmet ou Prestige  
1 verrine  
1 mini-sandwich  
1 soupe de légumes  
0,5 bouchée déstructurée  
1 toastinette  
1 feuilleté  
1 brochette «tête en l'air» chaude



*Jean-Claude  
et sa  
récolte de quetsches*

Le Sud du pays a, pendant plusieurs siècles, annoncé sa couleur: rouge!  
Comme le minéral ferrugineux qui a participé à la prospérité du pays.

Aujourd'hui, les Terres Rouges, *De Minett*, sont en pleine mutation:  
une cité futuriste éclot lentement des friches industrielles ...

A deux pas de cette agitation, l'authenticité reste de mise. Dans les jardins  
et les vergers, on trouve encore quantité de fruitiers, typiques  
du Luxembourg. Des variétés rustiques - et protégées! - qui contribuent  
à sauvegarder la biodiversité du patrimoine fruitier:  
pommes, poires, cerises, mirabelles, prunes et quetsches permettent  
toutes les audaces gourmandes.



**Qui est Jean-Claude ?**

*Jean-Claude est pâtissier-chocolatier chez Steffen Traiteur.  
Il vous recommande son « éclair aux quetsches & crumble »,  
spécialement imaginé pour la Collection Luxembourg.*

**Qu'est-ce qu'une Quetsche ?**

*C'est une variété de prune qui mûrit dans nos vergers dès le mois  
de septembre. Le Luxembourg en a fait la reine de ses tartes et  
autres confitures mais aussi de sa traditionnelle eau-de-vie!*





Les desserts imaginés par Jean-Claude  
portent haut les couleurs de la Collection Luxembourg

## DESSERTS

**Eclair aux quetsches**

**Streusel à la rhubarbe**

**Maccaron aux noix de Vianden**

**Verrine au vin blanc Riesling et fraises**

**Verrine Baamkuch et mirabelles**



### Nos suggestions

ipsustrud magnisl incipsummy nonulpute enit acin utpat, quisisis dunt exer-  
cing euis adionulputet autpatu mmolore dit lor sequamc ons nullandre magna  
faccum illa consecte ex eros aut lore ero esequat iriuscinit dui tat nulltutet dolor  
in ex eliquisim vulla co

**Cocktail 5 pièces froid**  
2 toasts Régal, Gourmet ou  
Prestige  
1 mini-sandwich  
1 brochette

**Cocktail 8 pièces froid & chaud**  
1,5 toast Régal, Gourmet ou Prestige  
1 verrine  
1 mini-sandwich  
1 soupe de légumes  
0,5 bouchée déstructurée  
1 toastinette  
1 feuilleté  
1 brochette «tête en l'air» chaude





Les buffets de la Collection Luxembourg proposent des spécialités typiques, comme le Fierkel Gelly ou les Gromperkichelcher !  
Voici quelques-unes de nos propositions.

## BUFFETS

### Buffet Claus Cito

#### Le froid

Duo de saumon, l'un fumé par nos soins et l'autre confit à l'huile d'olive  
Fierkel Gelly servi en verrine  
Jambon cuit Paysan  
Jambon cru Lisanto Marque Nationale  
Tranche de pâté Riesling au vin de la Moselle  
Salade de céleri rémoulade  
Salade de chou carotte  
Salade de pomme de terre aux lardons  
Pissenlit aux lardons  
Salades vertes  
Petits pains et pains de campagne tranché, beurre Rose en portion

#### Le chaud

Selle de porclet farcie aux petits légumes ou Médaillon de bœuf du terroir à la tombée d'oignons rouges ou Osso bucco d'agneau confit au romarin  
et  
Paupiette de sole jus de crustacés ou Pavé de sandre aux morilles  
et  
Fricassée de pintade fermière aux cébettes

#### Les garnitures

Pomme rattes rôties au beurre Rose / Gratin dauphinois / Poêlée de légumes d'été  
Risotto al forno / Gromperkichelcher / Spaghetti au blé noir  
Lasagne de légumes fondants / Tomate au thym  
Haricots verts croquants aux échalotes

#### Les desserts

La Promenade gourmande de Jean Claude, notre chef-pâtissier





La Ville

## *Carlo à Clausen*

La ville de Luxembourg, capitale européenne et multi-culturelle, présente deux visages: la ville haute, avec ses quartiers d'affaires et ses institutions juridictionnelles et financières, et la ville basse, au pied des fortifications.

C'est là que se trouve Clausen, au bord de l'Alzette, un des quartiers les plus anciens de Luxembourg, qui a vu naître une dynastie de brasseurs bien connus; la bière Mousel y a été abondamment consommée depuis plus de trois siècles.

Aujourd'hui, l'ancienne salle des machines de la brasserie s'est transformée en bar branché, savant mélange de patrimoine et de culture urbaine, où businessmen et gens du crû viennent se restaurer... et se désaltérer.

*Gesondheet!*



### **Qui est Carlo ?**

*Carlo est maître d'hôtel chez Steffen Traiteur.  
Mieux que l'Index, il connaît tout Luxembourg!*

### **Où boire une bonne bière luxembourgeoise ?**

*Une multitude de microbrasseries proposent à travers le pays leurs bières artisanales. Mais déguster une bière nationale « am Café », (Battin, Bofferding, Clausel, Diekirch, Mousel ou Simon ... vous avez le choix!) c'est aussi se plonger dans les coutumes du pays.*







Verrines Baamkuch et mirabelles

### **Buffet « Fëschmaart »**

Fingerfood froid et chaud. Servi en verrines et mini-assiettes.

Classique tomate-crevettes revisité  
 Bouchon de saumon en gelée de poireaux  
 Tomate et mozzarella cerise, pipette balsamique  
 Petit salade de concombre au fromage blanc de Berdorf  
 Tranche de pâté Riesling au vin de la Moselle  
 Carpaccio de daurade mariné à l'huile d'olive et au poivre rose  
 Bambou de Lisanto aux fruits de saison

Nos dégustations chaudes vous seront présentées en wek (bocal) « Le Parfait »

### **Suggestions d'hiver**

Judd mat gaardebounen  
 Classique pot-au-feu de bœuf au gros sel  
 Civet de chevreuil et Spätzles  
 Parmentier d'agneau confit  
 Boudin noir et compote et purée maison  
 Matelote de sandre et pomme vapeur  
 Risotto aux champignons des bois  
 Choucroute maison  
 Fricassée de légumes d'hiver et champignons sauvages  
 Pain de campagne tranché, beurre Rose en portion

### **Suggestions d'été**

Aiguillettes de volailles grillées et légumes primeurs  
 Parmentier de bœuf au jus réduit  
 Tagliatta de bœuf minute aux légumes croquants  
 Canon d'agneau au miel luxembourgeois, légumes nouveaux  
 Dos de cabillaud aux fèves façon croq' au sel  
 Filet d'anguille grillé et pommes persillées  
 Risotto de scampi au citron confit  
 Risotto aux petits légumes  
 Fricassée de légumes d'été  
 Pain de campagne tranché, Beurre rose en portion

### **Les desserts**

La Promenade gourmande de Jean Claude, notre chef-pâtissier





## *René, dans les vignes mosellanes*

A l'est du pays, une région pittoresque s'offre à son visiteur: d'Alsace, la vallée de la Moselle luxembourgeoise, dévoile ses côtes couvertes de vignes. Suivez la Waïstrooss (route du vin) et arrêtez-vous dans un des nombreux villages, impatients de dévoiler leurs divins breuvages. Neuf cépages chantent la Moselle: Auxerrois, Chardonnay, Elbling, Gewürtztraminer, Riesling, Rivaner, Pinot blanc, gris et noir; les crémants complètent avec brio cette sublime palette de blancs, parmi lesquels Steffen Traiteur a fait son choix.

Notre collection Luxembourg vous propose sa sélection de vins et crémants des domaines viticoles suivants:

**Domaine Kohll Leuck**  
**Domaine Bastia**  
**Maison viticole Schmitz-Fohl**  
**Domaine Aly Duhr**  
**Caves Bernard Massard**  
**Domaine de Vinmoselle**



### **Qui est René ?**

*René Magar est chef cuisinier pour Steffen Traiteur. Il aime pêcher en Moselle et apprécie particulièrement une friture de poisson accompagné d'un verre d'Auxerrois, frais et aromatique.*

### **Où se trouve La Moselle luxembourgeoise ?**

*A l'est du pays, la Moselle dessine une frontière naturelle de 42 km entre le Grand-Duché et l'Allemagne.*







## DÉCORS

Des décors de table, buffets et tables mange-debout ont été spécialement créés pour dans le plus pur esprit de notre Collection Luxembourg. ipsustrud magnisl incipsummy nonulpute enit acin utpat, quisisis dunt exercing euis adionulputet autpatu mmolore dit lor sequamc ons nullandre magna faccum illa consecte ex eros aut lore ero esequat iriuscinit.

### **Décor floral 3 étoiles**

*Conçu pour les tables mange-debout.*

*Pour les petits budgets*

### **Décor floral 4 étoiles**

*Conçu pour les tables mange-debout.*

*Pour les budgets plus conséquents*

### **Décor floral Table Ronde**

*sectet lore ming et, quat. Duisi bla feugue facillaor in*

### **Décor buffet 3 étoiles**

*Conçu pour les buffets, pour les petits budgets*

### **Décor buffet 4 étoiles**

*Conçu pour les buffets, budgets plus conséquents*



Vous organisez un événement, professionnel ou privé, et désirez en savoir plus sur la Collection Luxembourg ou sur tout ce que Steffen Traiteur peut vous proposer?

Appelez-nous.

Mariette, ou une autre de nos standardistes, vous accueillera avec plaisir et vous dirigera vers l'un de nos conseillers.

 **steffentraiteur**  
le plus surprenant des traiteurs

8 route d'Arlon L-8410 Steinfort  
T. 399 650 300 | F. 399 650 606  
traiteur@steffen.lu | www.steffentraiteur.lu

### **Villmools Merci !**

#### **Top-models :**

Mariette, Jean-Claude, Carlo, René  
Flicka

#### **Coach :**

Manu, pour Flicka

#### **Décors :**

Robbesheier : Robert Thelen  
Le verger : Mariette Lux et Carlo Lampertz  
Les Rives de Clausen : Serge et Edmond Libbens  
Les vignes : la famille Kohll-Leuck

#### **Fingerfood et desserts :**

David Geffe et Jean Claude, pour Steffen Traiteur

#### **Fleurs :**

Danielle Grün

#### **Photographes :**

Les 4 portraits : Fabrice Mariscotti et son équipe  
Food & table : Frank Weber

#### **Stylisme :**

People : Peter Lehnert  
Food : Sandra Leidner et Christine Feck

#### **Coach Collection Luxembourg :**

Sandra Leidner

#### **Direction artistique et textes :**

Christine Feck, Graphisterie Générale



