

RESTAURANT STEINMETZ TRAITEUR



1, Kuelegruecht L-6231 Bech www.steinmetz.lu Tel : 79 01 06 Fax : 79 91 51

La salle du restaurant peut accueillir 80 personnes

La nouvelle salle au 1^{er} étage offre la place pour 160 convives

Notre service traiteur se charge de l'organisation complète de votre réception ou banquet (+-350 pers.)

Propositions pour les banquets 2011

Les potages

L'oxtail clair au sherry			6,2€
Le consommé royale (flan d'oeufs et les légumes)			6,2€
Le consommé Célestine (rondelles de crêpes farcies)			6,5€
Le consommé de volaille parfumé aux bâtons de citronnelle			6,2€
La crème de volaille Agnes-Sorel (volaille, champignons)			6,2€
La crème de tomates Pompadour			5,7€
La crème de poireaux garni de magret fumé			6,0€
La crème de carottes parfumé au gingembre			5,7€
La crème de courgette blanche aux bolets sautés			6,2€
La crème d'asperges (garni de crevettes grises +0,4€)			5,7€
La crème de potiron, croûtons			5,7€
Le gaspacho cuit au pesto (servi froid en été)	6,0€	avec grissini au jambon	7,4€
Le melon au Porto rouge (été)	6,0€	avec grissini au jambon	7,4€
Le potage esau à la luxembourgeoise (lentilles, légumes taillés)			5,7€
Le minestrone Tessinoise			6,5€
La soupe à l'oignons croûtons au fromage			6,2€
Ierzenzopp mat Mettwurst, Speck a Wirchtercher, Baguette			12,0€
(servi en plat unique / principal, environ ¾ litre par personne)			
La soupe de moules à la crème croûtons à l'ail (septembre-janvier)			9,0€
La bisque d'homard à l'Armagnac			9,5€
La soupe de poissons au safran, rouille et croûtons à ail (entrée)			13,5€
(en plat principal)			19,0€

Les salades

La salade ardennaise (lardons, croûtons, œufs durs, Mettwurst, jambon cru,...)			14,0€
--	--	--	-------

La salade landaise (magret fumé et sauté, supr. caille, foie gras, jambon,...)	17,5€
La salade au foie de canard sauté aux pignons de pins et vinaigre framboise	16,5€
Le médaillon de foie gras maison et chutney de poire, brioche toastée	19,0€
Le croustillant de foie gras de canard sauté minute	18,5€
La variation autour du foie gras de canard	21,0€
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	15,0€
Le melon de Cavaillon au jambon de Parme	14,0€
La salade au ris de veau et scampi tièdes ou de caille (désossée)	16,5€
La salade folle à la façon du chef (poisson fumé et sauté, foie gras, magret, jambon,...) en 1 ^{ère} entrée : La petite salade gourmande	20,0€ 15,0€
L'assiette maison hors d'œuvre (viandes, poissons, salades et) frites +2€	21,0€
Le carpaccio de thon au pesto	15,0€
Le tartare de saumon d'Écosse en couronne de salade, toast	15,0€
Le tartare de thon au citron vert et saumon mariné maison	17,0€
La salade du pêcheur tiède au vinaigre balsamique (5 sortes de poissons sautés)	18,0€
L'assiette scandinave, sauce raifort (poissons fumés, tomate crevette, crudités)	17,0€
La salade Niçoise (petite portion : 9,0€)	14,0€
Le cocktail de crevettes grises et avocats sur carpaccio de tomates et concombres	14,5€
L'escabèche de daurade grise et couscous (poisson cuit dans une vinaigrette aux légumes)	15,5€
La salade de homard tiède à l'orange (homard d'environ 350g)	23,0€
La salade de tomate et mozzarella	13,0€
L'assiette de crudités	13,0€
La salade aux crottins de chèvres	14,0€

Les entrées chaudes

Le feuilleté aux champignons de Paris	11,5€
La croustade aux champignons des bois (suivant la saison)	18,0€
Le feuilleté toulousain (bouchée de volaille, veau, ris de veau, champignons)	13,6€
Le feuilleté d'escargots au Pastis ou aux bolets (1a douzaine)	16,5€
La quiche Lorraine et son bouquet de salade	13,6€
Les ris de veau fin gourmet (nouilles vertes, artichauts, sauce vieux Madère)	18,5€
Le risotto aux fruits de mer garni de scampis	15,5€
Le risotto au Parmesan, noisettes d'agneau en persillade et jus aux herbes	16,5€

Les poissons chauds

Le risotto au Crémant garni de sandre et gambas sautés et loup et mer poché	19,5€
La truite belle-meunière aux amandes, sauce Riesling	17,0€
Le Strudel de cabillaud, épinard et pleurotes, sauce fines herbes	20,0€
Les filets de sole Limande à la duxelles, sauce à l'estragon ou bonne femme	21,0€
Le croustillant de bar aux bolets, sauce au Riesling	21,0€
Le duo du pêcheur, 2 sauces (saumon ou loup de mer et sandre, bar, sole, lotte, turbotin)	21,5€
Le trio du poissonnier, 2 sauces (saumon et 2 poissons blancs)	23,0€
La variation du poissonnier, (saumon, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas)	23,0€
Le filet de saumon en feuilleté garni de julienne de légumes et aromates	19,0€
Le turbotin sur nid d'épinards, sauce Nantua (écrevisses)	24,0€
Le St. Pierre sur miroir de sauce Pomerol et nappé de hollandaise / Champagne	24,5€
Les médaillons de lotte sautés sur asperges vertes (blanc suivant saison)	24,0€
Le filet de sandre rôti sur peau, sauce à la moutarde de Meaux	20,0€
Le feuilleté de gambas et de St. Jacques, sauce crème à l'ail	23,0€
La cassolette de St. Jacques et homard (½ de 500g) 2 petits pains	27,0€

☞ les sauces sont au choix : fines herbes, homardine, champagne, coulis de poivrons rouges, pastis, safran, basilic, moutarde de Meaux, bonne femme, Riesling, Pinot gris

les garnitures sont servies avec les plats de poissons suivants leur préparation

garniture Steinmetz:	flan d'épinard, fondue de poireaux et tomate cerise confite	
garniture traiteur:	timbale de légumes aux aromates et les asperges vertes	+0,5€
au choix :	le riz Basmati et fleuron, ou feuilleté avec une purée de céleri et p.d.t.	

le prix des poissons servis en plat de résistance sera majoré de	3,0€
poissons nobles	4,0€

Les trous normands

Le sorbet de poire, arrosé à la Williams	4,5€
Le sorbet de mirabelle, arrosé à la Mirabelle	4,5€
Le sorbet rhubarbe arrosé au crémant (été, automne)	4,5€
Le sorbet de coings, arrosé à la liqueur de coings (hiver, printemps)	4,5€
Le sorbet de melon, arrosé au crémant / Porto (été)	4,5€
Le sorbet aux fruits exotiques, arrosé au Passoã	4,5€
Le sorbet Colonel, arrosé à la Wodka ou crémant	4,5€

l'agneau

Le gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence, flageolets à la crème	19,5€
Le carré d'agneau rôti à la provençale, jus aux herbes	22,0€

Le veau

Le fricassé de veau à l'ancienne	17,0€
La blanquette de veau aux champignons de Paris	17,0€
L'escalope de veau cordon bleu panée ou à la crème champignons	18,0€
L'osso buco braisé (jarret de veau) et le risotto milanaise	18,2€
La noix de veau, sauce vieux Madère, ou aux trois champignons	18,5€
L'émincé de veau à la crème champignons et les roesti bernois	19,0€
L'émincé de veau Casimir (au curry, riz aux raisins secs, fruits)	19,0€
La selle de veau rôti St. Florentin, sauce aux trois champignons	20,0€
La selle ou carré de veau Orloff (pour les carrés min.20 pers.)	21,5€
Les mignons de veau sautés aux morilles	24,5€

Le bœuf

Le bœuf braisé à la mode et les gnocchi romaine ou pommes purée	17,5€
Le roast-beef, sauce bordelaise ou sauce au choix	18,5€
Le contre-filet rôti au four, Béarnaise et poivre vert	20,5€
Le chateaubriand rôti au four, Béarnaise et poivre vert	23,0€
Le filet de limousin Wellington, sauce Périgueux (filet en croûte)	24,2€
Le filet de bœuf Stroganoff, (émincé au paprika)	22,5€
Le duo de filets : bœuf, sauce Périgueux et veau, sauce morilles	24,5€

Le porc

Le porcelet rôti à la broche min. 25 pers. avec légumes chauds ou crudités pommes au four, sauce crème ciboulette ou Alsacienne	19,0€
Le rôti de porc chasseur (sauce aux champignons)	16,5€
Le cuisseau de porcelet rôti (légèrement salé- fumé si désiré)	18,5€
Le cordon bleu pané ou à la crème	16,2€
Les mignons de porc, sauce Zingara (Madère, champ., jambon, truffe, langue de veau)	20,0€

La volaille, le lapin

Le poussin à l'estragon	17,5€
La caille farcie rôtie grand-mère (désossée) ou sauce Périgueux	22,5€
Les suprêmes de pigeonneau, sauce Porto aux truffes	24,5€
Le suprême de pintade farci et la sauce morilles, nouilles fraîches	19,0€
Le filet de pintade fermière (lardons champignons, oignons) ou sauce Porto	18,0€
Les médaillons de pintade farcie aux pruneaux d'Agen, jus au vieux Madère	20,5€
La bouchée à la reine, pommes frites et salade mimosa	17,5€
Le coq au Riesling nouilles ou riz, légumes	17,0€
Le filet de dinde rôti à l'estragon	16,0€
L'émincé de dinde au curry ou aux champignons	16,0€
à livrer, seulement avec riz et petits pois	14,5€
Le magret de canard à l'orange ou au miel	20,0€
La cuisse de canard braisée à l'orange	17,0€
Le civet de lapin grand-mère (carottes, petits pois, champignons, lardons)	18,0€
Le râble de lapin à la Dijonnaise	18,5€

Les plats de viandes sont garni de 3 à 4 sortes de légumes

suitant la saison : haricots verts ou bouquet au lard, haricots larges, choux-fleurs, brocolis, chicons braisés, carottes, tomate provençale, flan de carotte
garniture Grand-mère : (carottes, petits pois et champignons et lardons)

croquettes amandines, dauphines, p. ardennaise, p. rissolées, rösti, frites, purée, gratin Dauphinois, Gromperekichelchen, riz Pilaf, nouilles au beurre, gnocchi.

Salade verte en saladier 1 à 2 repasses sont servies avec les plats de résistances

Stackletzebuerger Kascht

<i>Garneiirt Sauermous, gekachte Gromperen mat Gréiwen (Choucroute garni, Judd, Gesolpertes, Speck, Mettwurscht, Wirschtercher, Liewerkniddelen)</i>	20,0€
<i>Judd mat gaardebounen (Dullessen) a Speckgromperen</i>	17,5€
<i>Gesolpertes mat saure Kabess a gebotschte Gromperen</i>	17,5€
<i>Gekachten Ham mat Gaardebounen oder Sauermous, gebotschte Gromperen</i>	18,2€
<i>Rei a gekachten Bauerenham, Fritten a gebotschte Gromperen mat Zalot</i>	18,2€

Pour les enfants

La lasagne fait maison petite portion 10,0€	grande portion	12,5€
La bouchée à la reine avec pommes frites et légumes		13,0€
L'escalope viennoise avec pommes frites et légumes		13,5€
Les goujonnettes de poisson panées, pommes frites, sauce rémoulade		14,0€

Les desserts

L'assortiment de fromages (4 à 5 sortes, sur assiette)	9,0€
Le buffet de fromage et les différentes sortes de pains	8,0€
Vacherin glacé au coulis de framboises (sorbet kiwi, fraise, parfait au Kirsch)	8,0€
Brésilien au coulis de mangue (parfait au praliné+croquant, Grand Marnier, café)	8,0€
Brésilien accompagné d'une compoté tiède d'abricots à l'anis étoilé	8,5€
Le duo du pâtissier-glaçier	8,7€
L'assortiment du pâtissier (Vacherin et Brésilien + 2 sortes)	9,5€

La crème tiramisu à l'Amaretto et Grand Marnier	8,0€
La mousse au fromage blanc et sorbet rhubarbe, sauce à l'orange (printemps, été)	8,5€
La crème brûlée	7,5€
L'omelette norvégienne (sorbet fraise, glace vanille et chocolat)	8,0€
Le nougat glacé sur les sauces orange et chocolat chaud	8,5€
La dame Blanche	7,5€
La charlotte Nelusco (bavarois vanille et praliné)	8,0€
Le gâteau au deux mousses (chocolat noir, mocca), sauce vanille	7,5€
Le parfait glacé au Grand Marnier et le coulis de framboises	7,5€
Les îles flottantes, sauce vanille Bourbonne et caramel	7,5€
La macédoine de fruits frais au Kirsch	6,5€
Le carpaccio d'ananas parfumé à la menthe, 3 sorbets	8,5€
La nage de fruits frais et les sorbets (4 sorbets, 1 vanille, 1 parfait)	9,2€
fraise, framboise, kiwi, fruits exotiques, mûre, pamplemousse, melon poire Williams, mirabelle, rhubarbe, coing parfait Kirsch / Grand Marnier / café	
Les crêpes Suzette flambées et la glace vanille Bourbon	10,2€
Le gratin de fruits frais au sabayon à l'orange et la glace vanille Bourbon	8,7€
Apple-pie tiède et la glace vanille Bourbon (automne, hiver)	8,7€
Les tartes de fruits au choix (4 sortes)	4,2€

Les cafés

Le café tasse, décaféiné, espresso et les petits fours	3,2€
Le café en cafetière et les petits fours ou cappuccino et petits fours	4,0€
Le café Steinmetz et les petits fours (café flambé au Quetsch, chantilly et chocolat)	7,5€

À l'aube

Le buffet de jambon cru et cuit et la salade mixte Mimosa	9,0€
La soupe hongroise	7,5€
La soupe à l'oignon et les croûtons au fromage	6,5€

Buffet froid entrée	24,5€
Buffet froid plat unique	31,0€
Buffet chaud (prix selon le choix fait dans les poissons chauds et viandes)	
Buffet dessert	8,5€

Idées traiteur à enlever

Le buffet de crudités pour votre fête de grillade, 4-7 sortes (à enlever)	9-12€
La terrine de foie gras maison sur plat gélifié, brioche toastée	17,0€
La terrine de foie gras de canard fait maison en bloc	12€ les 100gr
La soupe de poisson au safran, rouille et croûtons à l'ail entrée 13,5€	plat 19,0€
Gratin aux fruits de mer, père Bise (pastis) 21,0€	homardine 22,0€
La paella valencienne (min. 12 personnes, prix plat principal)	24,0€
(poissons, crustacés, coquillages, viandes...)	
Vacherin glacé et sauce framboise moyen pour 10 pers 39€	grand pour 12 pers 46€
Brsilien glacé et sauce mangue moyen pour 10 pers 39€	grand pour 12 pers 46€
Sorbet et glace divers fait maison	0,5 L 6,0€