

tr
TRAITEUR
R E M A C L E

TRAITEUR



Des moments de délice servis avec passion..

Momenter vum Genoss mat Leidenschaft servéiert..



+352 691 388 021
info@traiteur-remacle.lu
traiteur-remacle.lu



Finger Food

Nous avons créé pour vous une gamme de verrines tendances à découvrir sans modération.

Ceviche de scampis cuit à la bière

Aiguillette de poulet croustillant avec sa sauce teriyaki

Graved lachs et sa mayonnaise au Wasabi

Cocktail de crevettes roses

✓ Salade de carottes à l'orange et pignons de pin

✓ Légumes grillés au fromage de chèvre

Tartare de bœuf épicé

Tataki de thon rouge et sa salade de wakamé

✓ Purée de potiron au Halloumi pané et croutons

✓ Brochette de falafels au houmous épicé

Verrines XXL

✓ **La verrine de la fraîcheur** (Avocat, melon charentais, oignon rouge, concombre, citron)

✓ **La verrine d'été** (Trilogie de poivrons, courgettes et aubergines grillées, fromage de chèvre, thym et oignons rouges)

La verrine façon sandwich (Saumon fumé à chaud, pain de seigle, raifort, ciboulette, crème épaisse, concombre)

✓ **La verrine du Sud** (Tomates cerises, mangue, salade de mâche, mozzarella et vanille bourbon)

La verrine exotique (Thon rouge mariné, filet de saumon mariné, avocat, salade, cébette, sésame)

Idéal pour accompagner votre APÉRO.

Assortiment de mini Mauricette traditionnels (plateau de 14 pièces)

Jambon cuit paysan

Jambon cru marque National

✓ Fromage en tranche

Pâté de compagne

Filet américain

✓ Tomates/Mozzarella au pesto

Assortiment de mini Mauricette exclusifs (plateau de 16 pièces)

Saumon fumé

Salade de crabe

Jambon de parme

✓ Tapenade de tomates cerises aux copeaux de parmesan

Pastrami de bœuf et sa sauce rémoulade

Queue d'homard et sa macédoine de légumes

Carpaccio de bœuf à l'italienne

✓ Fromage de chèvre avec sa figue caramélisée



Buffets

Tous nos buffet sont à partir de 10 personnes

Buffet du chef

2 sortes de jambon cuit
2 sortes de jambon cru
Pastrami de dinde
Pilons de poulet
Roastbeef
Saumon fumé
Cocktail aux crevettes roses
Truite fumée
Scampis poêlés au Ricard
Camembert
Munster
Gruyère Suisse

Buffet végétarien

Courgettes marinées
Carpaccio de betteraves rouge à la feta
Tomates cerises confites à la crème de Burrata
Wraps orientaux
Mini quiches aux légumes
Focaccia au saveur d'Italie
Olives marinées
Fallafels à la crème épaisse
Boulettes de lentilles

Buffet du pays

Pâté grand-mère
Pâté Riesling
Gelli de porcelet
Jambon cuit du pays
Jambon cru marque National
Truite fumée
Terrine de sandre aux asperges vertes
Fromage de Berdorf

Buffet italien

Jambon cuit aux herbes
Jambon cru italien
Carpaccio de bœuf
Vitello tonnato
Salade de poulpe mariné
Anchois marinés
Fromage italien doux
Copeaux de parmesan
Tomate farcie à la burrata crémeuse
Caviar d'aubergine
Légumes marinés

Buffet d'été

Jambon melon
Brochette d'ananas et scampis
Tomate mozzarella au pesto
Graved lachs au Wasabi
Soupe de melon Charentais à la menthe
Salade de poulpe
Vitello tonnato
Toast au fromage de chèvre et miel
Wraps au poulet façon italienne
Olives marinés au pesto
Anchois marinés



Nos propositions de salades pour accompagner votre buffet (3 au choix)

Salade de céleri aux pommes granny Smith

Salade de poireaux à la moutarde de Meaux

Salade de pastèque à la feta

Salade de betteraves rouge à la menthe

Salade de taboulé oriental

Salade de pâtes

Salade de pommes de terre

Salade mesclun

Salade coleslaw

Salade de carottes à l'orange



Plats

principaux

Nos viandes en sauce (à partir de 4 personnes)

Blanquette de veau
Ragout de bœuf Bourguignon
Navarin d'agneau
Souris d'agneau
Ragout de marcassin (saison)
Ragout de chevreuil (saison)

Kniddelen (à partir de 4 personnes)

Kniddelen aux lardons et sa compote de pommes
Kniddelen à la crème et lardons
Kniddelen aux scampis thai
✓ Kniddelen au pesto

Les viandes en croutes (à partir de 6 personnes)

Jambon en croute
Mignon de porc en croute
Mignon de veau en croute,
Filet de bœuf Wellington
Couronne d'agneau en croute d'herbes

Nos plats classiques (à partir de 6 personnes)

Cuisse de porcelet à la moutarde
Prince orloff de porc
Prince orloff de veau
Weinzossis mat Moschterzoss
Choucroute garnie (4 sortes de viandes)
Judd mat gaardebounen
Chilli con carne (pur bœuf)
✓ Chilli sin carné
✓ Chicons gratinés
Chicons gratinés au jambon cuit

Notre coin du pêcheur

Cassolette de sole limande et scampis, sauce au crémant
Filet de lotte, sauce safranée
Hareng mariné (Hierken) (saison)

Féculents

Gratin dauphinois
Spaetzle au beurre
Purée de pommes de terre
Purée de pommes de terre aux brisures de truffes
Pomme de terre grenailles confites
Pommes de terre sautées
Pommes duchesses
Galette de pommes de terre (Grompereküchelcher)
Riz pilaf

Légumes

Carottes fanes glacées au jus d'orange
Chou rouge
Haricots beurre à l'ail
Chou-fleur gratiné
Salade verte avec vinaigrette
Chicon braisé
Tomates cerises confites

Les sauces faits maison

Sauce moutarde de Meaux
Sauce aux champignons
Sauce au poivre vert
Sauce brune au thym
Sauce aux morilles
Sauce au foie gras et Porto
Sauce au crémant
Sauce safranée
Pesto fait maison
Vinaigrette maison



Barbecues & Rôtisseries

Barbecue Deluxe : (plateau à partir de 6 personnes)

Faux-filet mariné au Whiskey
Spareribs de veau à la sauce barbecue
Cotes d'agneau mariné au romarin
Brochettes de bœuf mariné à la sauce Teriyaki
Escalope de poulet mariné au curry
Brochettes de scampis à l'ail
Pavé de saumon mariné
Epis de maïs au Tex-mex

Barbecue du terroir : (plateau à partir de 6 personnes)

½ Grillwurst
½ Mettwurst
Spareribs de porc à la sauce barbecue
Lard mariné
Côte de porc mariné
Pilon de poulet mariné
Epis de maïs au Tex-mex

 Des formules végétariennes sur demande

Nos propositions pour accompagner votre barbecue

Salade de pâtes
Salade de pommes de terre
Pommes de terre en chemise
Salade mesclun
Salade coleslaw
Salade de carottes à l'orange
Salade de céleri aux pommes granny Smith
Salade de poireaux à la moutarde de Meaux
Salade de pastèque à la feta
Salade de betteraves rouge à la menthe
Salade de taboulé orientale

Nos sauces pour les barbecues

Ketchup
Moutarde
Andalouse
Mayonnaise
Aïoli
Chimichurri
Barbecue
Barbecue-Whiskey
Teriyaki
Crème épaisse à la ciboulette

Rôtisseries :

Porcelet farci sur broche (à partir de 30 personnes)
Sanglier sur broche (à partir de 30 personnes) „saison“
Poulet grillé (à partir de 30 personnes)
Jarret de porc grillé (à partir de 30 personnes)

Féculents à choisir

Pommes de terre aux lardons
Pommes de terre grenailles confites
Purée de pommes de terre
Gratin dauphinois
Croquettes
Frites

Accompagnements à choisir

Salade mixte
Tomates confites
Choucroute
Carottes fanes glacées au jus d'orange
Haricots beurre à l'ail

tr
TRAITEUR
R E M A C L E



- +352 691 388 021
- info@traiteur-remacle.lu
- traiteur-remacle.lu