

SAISON PRINTEMPS - ÉTÉ 2020

CARTE

GASTRONOMIQUE



KAEMPFF-KOHLER
LUXEMBOURG



Mi-cuit de saumon et sésame torréfié
Suggestion de présentation
À retrouver page 27

SOMMAIRE



Finger Food Cocktail

Plateaux Finger Food - 9
Dips & pains surprise - 12
Lëtzebuerg Selektioun - 13

Business Lunch

Plateaux de sandwichs - 15
Formules sandwichs Lunch - 16
Buffets froids - 18
Plateaux repas & assiettes froides - 21



Partage convivial

Plateaux de charcuterie - 23
Plateaux de fromage - 25

Tous à table !

Soupes & entrées - 27
Poissons & viandes - 28



Desserts sucrés

Entremets créations & classiques - 31
Glaces & sorbets - 32

Corbeilles cadeaux

Corbeilles composées - 34





BOUTIQUE HISTORIQUE

Le renouveau des années 20 !

Du pâtissier de 1922 au traiteur organisateur d'événements d'aujourd'hui, Kaempff-Kohler a su traverser un siècle de gourmandises et de tendances gastronomiques et amorcer symboliquement ces nouvelles années 20 avec le renouveau de sa boutique historique de ses fondateurs Place d'Armes.

Kaempff-Kohler change de concept et s'agrandit côté Place d'Armes en récupérant les 120 m² de l'ancienne bijouterie adjacente.

Comptoir take-away, corner épicerie fine, cave du Maître fromager, espace lounge et cosy, restaurant, toutes les envies culinaires seront servies dans ce nouveau concept réparti en 3 espaces, du 18, rue du Curé à la Place d'Armes, dédié aux gourmands et aux palais fins !

Côté boutique

Espace ouvert avec une belle hauteur sous plafond, lignes épurées, linéaires et comptoirs aérés qui mettent en valeur les produits fins, mur de lumières graphique et clin d'oeil aux fondateurs, la boutique historique se renouvelle et s'ouvre à de nouvelles perspectives en déménageant dans l'extension.

Les recettes traditionnelles, pâtisseries, pâté au Riesling, recettes take-away et autres créations maison côtoient les grands noms des produits de luxe : Veuve Clicquot et sa flèche « Luxembourg » en exclusivité chez Kaempff-Kohler, les crémants Alice Hartmann, caviars, épices venus d'ailleurs et bien d'autres produits d'exception dans ce nouveau temple de la gourmandise.

Côté fromagerie

Pas de panique, la cave du Maître affineur reste la même ! Ce père

incontournable des amoureux du fromage garde son ADN avec son espace découverte et dégustation de fromages et vins.

Un restaurant en devenir

Côté rue du Curé et Place Guillaume II, le restaurant va progressivement s'agrandir courant 2020 en se développant sur l'espace de l'ancienne boutique.

En attendant la refonte complète du restaurant et l'annonce de son nouveau concept, les clients peuvent consommer les produits de la boutique sur place grâce à l'ouverture qui a été créée pour accéder au restaurant depuis la boutique.

L'année 2020 s'annonce donc prometteuse pour les gourmands de Luxembourg !

A suivre ...



NOUVELLES RECETTES

Végans et végétariennes

Kaempff-Kohler fait la part belle aux recettes vegans et végétariennes dans cette nouvelle édition gastronomique.

Tofu curry mangue, tacos au chou kale et noix, quinoa fruité, briochines végétariennes, verrines vegans, et bien d'autres compositions vous ont été concoctées cette saison par nos Chefs, pour des dégustations végétales originales et variées.

Pièces cocktails, business lunch, propositions à déguster sur le pouce, plateaux à partager, repas convivial à table, desserts légers et gourmands, nos délices vegans et végétariens raviront vos papilles.

Contactez notre équipe pour commander vos menus et entremets : catering@kaempff-kohler.lu

SUMMER & FAMILY PARTY

Célébrations gourmandes ensemble

Célébrer ensemble, partager un moment précieux entre amis, collègues ou en famille. Notre carte gastronomique et notre service Event, vous permettront, le moment venu, de préparer votre événement pour offrir à vos invités un moment exceptionnel sous le signe de la convivialité !

Quelle que soit l'occasion, le service Event Kaempff-Kohler, son équipe d'artisans expérimentés, son équipe logistique et son portefeuille de prestataires complémentaires de confiance, vous conseillent et vous accompagnent au service et en coulisses, de la conception de votre projet à sa réalisation pour faire de votre fête un souvenir aux saveurs

inoubliables pour vous et vos invités. Cocktail, buffet, repas assis, pièces montées pâtisseries sur-mesure raviront les papilles de vos proches pour une célébration réussie. *Retrouvez nos pièces sur-mesure et personnalisées page 6.*

Contactez notre service event pour un devis sur-mesure : event@kaempff-kohler.lu



Sur mesure & PERSONNALISATION

GOURMANDISES À VOTRE IMAGE

Une petite attention gourmande fait toujours plus d'effet ! Rendez-là plus originale en la personnalisant !

Cadeau d'entreprise à votre image, pâtisseries dans le thème de votre fête, heureux événements, goodies, marquez les esprits et les papilles !

Nos personnalisations sont réalisées à base d'encres alimentaires et de colorants naturels.

PRIX SUR DEMANDE

PIÈCES MONTÉES NUMBER CAKES & BAMKUCH

Pièce montée, bamkuch, croque en bouche, pyramide de macarons, number cakes, etc...

Nos Chefs pâtisseries rivalisent d'imagination et créent pour vous des pièces pâtisseries d'exception aussi belles que délicieuses.

PRIX SUR DEMANDE

Retrouvez nos créations pâtisseries page 30.
N'hésitez pas à consulter notre service event pour une offre sur-mesure.



COMMANDES & Infos Pratiques

PAR TÉLÉPHONE

(+352) 47 47 47 - 1
hors dimanches et jours fériés

PAR E-MAIL

info@kaempff-kohler.lu

SUR NOTRE SITE

www.kaempff-kohler.lu
via notre formulaire de contact

DÉLAI DE COMMANDE

Formules et plateaux sandwich,
cocktail, buffets et pains surprise
La veille avant 14h30

Plateaux repas et à partager,
assiettes froides
La veille avant 14h30

Plateaux Last Minute
Le jour même avant 09h30

Repas « à table » et desserts
48h à l'avance, avant 14h30
7 jours avant pour les desserts personnalisés

Corbeilles cadeaux
Le jour même, minimum 2 heures à l'avance

LIVRAISON

Du lundi au samedi de 07h30 à 15h00
Supplément livraison express
de minimum 18 euros H.T.
(en fonction de la zone de livraison).

Livraison offerte dans le zoning du Syrdall
à partir de 100 euros d'achat.

VALIDITÉ DE LA CARTE

Du 20.03.2020 au 22.09.2020

UN ÉVÈNEMENT à organiser ?

Notre service traiteur couvre tout type de prestation culinaire, du business lunch livré in situ, aux grands événements privés et professionnels.

Mariages, anniversaires, baptêmes, fêtes d'entreprise, de la réception cosy au banquet de 2000 convives, jusqu'au team-cooking festif et ludique, dans nos cuisines professionnelles mais aussi dans des lieux insolites ou d'exception (Cercle cité, Ambassades, Châteaux mais aussi Casemates, Skyliner et bâtiments en cours de construction), nous faisons de vos événements des souvenirs uniques aux saveurs inoubliables pour vous et vos invités !

CONTACTEZ NOTRE SERVICE EVENT !

(+352) 47 47 47 - 448 | event@kaempff-kohler.lu

New!

FOOD POPS

LES 24 PIÈCES - 35,20 €

- Chèvre et chutney de mangue
- Energy balls aux herbes et gingembre
- Falafel au pesto rouge
- Cake pops salé au yaourt soja

SUSHI DONUT

LES 15 PIÈCES - 34,50 €

- Guacamole et citron confit
- Radis glaçon et sakura cress
- Concombre et menthe fraîche poivrée



FINGER Food

“ Envie soudaine, plaisir de se régaler,
apéritif gourmand entre amis ?
Nos coffrets cocktails sont faits pour vous combler. ”

GUIDE DU Party planner

Pour composer votre cocktail,
définissez le nombre de pièces
nécessaires par personne, en fonction
de la durée de votre réception :

DE 5 À 20 PERSONNES,
commandez, emportez
et dégustez chez vous !

AU DELÀ DE 20 PERSONNES,
contactez-nous pour une offre sur-mesure.
Nos experts sont à l'écoute de vos désirs,
de vos papilles et de vos besoins.
(+352) 47 47 47-448 | event@kaempff-kohler.lu

Moins
de 1h

5 à 8
pièces



De 1h
à 1h30

8 à 12
pièces



De 1h30
à 2h

13 à 15
pièces



Plus
de 2h

16 pièces
minimum



COCKTAIL
dinatoire

15 pièces
minimum





Nous travaillons uniquement des produits frais et du marché, nous nous permettrons de remplacer l'un d'eux si toutefois la qualité ou l'offre de ces derniers ne correspondait pas à nos critères.

Les pièces chaudes seront à réchauffer par vos soins. Des consignes vous seront remises avec votre commande.

Tulipes et bouchées froides mignons
Suggestion de présentation

FINGER FOOD FROIDS SUR PLATEAU

CANAPÉS EPICURIA *New!*

24 PIÈCES - 39,20 €

- Saumon fumé, crème de yuzu, Zorri cress
- Jambon de Parme, ricotta pesto rouge, perle pomme d'amour jaune
- Pastrami de dinde, crème à l'ail fumé maison
- Mortadella, pistache torréfiée et abricot moelleux

CANAPÉS GATSBY *New!*

24 PIÈCES - 47,90 €

- Magret fumé et oignons grillés
- Coppa, mozzarella fumée
- Roastbeef, sauce tartare
- Crémeux homard et orange au Goa cress

CANAPÉS VÉGÉTARIENS

24 PIÈCES - 41,90 €

- Tomate et baby mozzarella au basilic
- Courgette grillée, houmous d'artichaut
- Mousse betterave rouge et crème de raifort
- Tête de moine, pomme et noix

PÂTÉS EN CROÛTE

12 PIÈCES - 18,05 €

- Pâté au Riesling
- Tourte au Pinot noir
- Pâté au Riesling façon thaï

BOUCHÉES FROIDES MIGNONS

15 PIÈCES - 39,40 €

- Sushi donut thon fumé et Zorri cress
- Tartelette légumes d'été et mousse à l'ail fumé, spaghetti frit
- Sablé Parmesan, crémeux tomate confite et sésame noir
- Onctueux d'asperge blanche au jambon Meyer

MINI BURGERS FROIDS

20 PIÈCES - 48,00 €

- Pavor : saumon fumé et crème de yuzu
- Sésame blanc: pastrami de dinde à la crème d'ail
- Graines mix : coppa, ricotta, pesto, tomate séchée
- Semoule de maïs : tête de moine, fromage blanc aux herbes et noix

VERRINES VEGAN

12 PIÈCES - 28,80 €

- Avocat, mangue, haricot noir, coriandre fraîche, vinaigrette citron
- Quinoa fruité, pamplemousse, orange, grenade
- Chou kale, poire, noix, vinaigrette au miel
- Vermicelle de riz, vinaigrette soja sésame, menthe poivrée, carotte, paprika jaune et cacahuète

CUILLÈRES FINE BOUCHE

12 PIÈCES - 36,40 €

- Boeuf teriyaki au cerfeuil
- Gambas, grenade, mangue
- Tartare de concombre et radis glaçon relevé
- Maquereaux en escabèche, crème de raifort et pickles de légumes

LES TULIPES *New!*

15 PIÈCES - 37,50 €

- Epinard : tapenade d'asperge grillée et Comté
- Carotte : Oeuf mimosa à la truffe
- Betterave : légèreté de saumon fumé au caviar de hareng



Les Tulipes

FINGER FOOD CHAUD SUR PLATEAU

BOUCHÉES CHAUDES ASSORTIES

20 PIÈCES - 27,50 €

- Cake chèvre chorizo
- Pizza olive
- Croissant jambon
- Croque monsieur
- Feuilleté de poulet curry

MINI BURGERS CHAUDS ASSORTIS

20 PIÈCES - 48,50 €

- Poulet chorizo, Manchego
- Pulled pork maison
- Saumon et courgette grillée, crème de basilic
- Bœuf chimichurri

VOLS AU VENT *New!*

12 PIÈCES - 33,50 €

- Mini tartiflette
- Curry de volaille Madras
- Estouffade de bœuf bourguignonne
- Mini penne au saumon fumé

UNE ENVIE de sucré ?

Retrouvez toutes nos pièces cocktail et mignons sucrés page 31

PAINS SURPRISE & DIPS

CAMPAGNARD

24 PIÈCES - 30,80 €

48 PIÈCES - 56,60 €

70 PIÈCES - 81,20 €

- Jambon cru
- Salami d'Ardenne
- Jambon cuit aux herbes
- Emmenthal

SUÉDOIS

48 PIÈCES - 68,90 €

- Saumon fumé maison et crème de Yuzu
- Mousse de truite crème de Raifort
- Rillettes de maquereau
- Thon niçois

FOCCACIA ITALIEN

48 PIÈCES - 74,30 €

- Jambon de Parme, ricotta pesto rouge
- Pancetta, tapenade de poivron rouge
- Salami Milano, Parmesan râpé
- Coppa tomate séchée

CLUB SANDWICH

24 PIÈCES - 32,50 €

- Jambon, gouda
- Rosette
- Salami piquant
- Pastrami de boeuf

CLUB VÉGÉTARIEN

24 PIÈCES - 32,50 €

- Tapenade d'artichaut
- Tapenade de poivron
- Houmous nature
- Tapenade de carotte

DIPS DE LÉGUMES EN COFFRET BOIS

POUR 6 PERSONNES - 24,50 €

- Houmous
- Tapenade tomate cerise confite

TAPAS DIPS

POUR 6 PERSONNES - 27,50 €

- Artichaut confit, courgette grillée, tomate confite, champignon grillé à l'huile
- Tapenade olive noire, tapenade de poivrons, houmous nature
- Toast de baguette grillée



Campagnard

Dips

Club végétarien

Illustration non contractuelle.

LËTZEBUERG Selektionn

“ Envie d'une réception sous le signe du Luxembourg ?
Testez nos pièces de dégustation
et découvrez les saveurs traditionnelles de notre terroir. ”

PLUTÔT APÉRITIF ?

PLATEAU DE CHARCUTERIE 100% MADE IN LUX'

6 PERSONNES - 72,60 €

8 PERSONNES - 96,80 €

- Jambon cru fumé marque Nationale
- Jambon cuit aux herbes
- Magret de canard fumé maison
- Saucisson rustique
- Feierstengszalot
- Kachkéis maison et allumettes de pain
- Petits pains, condiments, beurre Rose

OU BUFFET DINATOIRE ?

LUXEMBOURG TASTY

33,80 € / PERSONNE

- Fierkelsgelly
- Duo de pâté au Riesling et tourte au Pinot noir
- Jambon cru marque nationale et jambon cuit à l'ancienne
- Club sandwich de Feierstengszalot
- Kachkeis maison et ses allumettes de pain
- Mousseline de brochet au Riesling
- Penne aux artichauts, petits pois et fenouil
- Salade de chou rouge et pomme vinaigrette relevée
- Salade de pomme de terre Kaempff-Kohler vinaigrette moutarde à l'ancienne

CÔTÉ sucré

Retrouvez toutes nos recettes sucrées traditionnelles page 31
et nos pièces sucrées aux couleurs du Luxembourg page 6



“ Entre deux réunions, une pause s'impose !
Sur le pouce, ou relax, nos formules gourmandes
et conviviales raviront vos papilles. ”

BUSINESS Lunch

LES PLATEAUX DE SANDWICHS

BRIOCHINES VÉGÉTARIENNES

PLATEAU DE 20 PIÈCES - 49,90 €

- Tapenade de tomate cerise confite, mozzarella di buffala
- Houmous de carotte et tofu curry mangue
- Quorn à la tapenade de courgette grillée
- Tapenade d'asperge grillée, radis glaçon

CIABATTA

PLATEAU DE 20 PIÈCES - 44,60 €

- Jambon de Parme, cornichon aigre doux
- Jambon braisé aux herbes et gouda
- Thon à la niçoise
- Pastrami de dinde, crème d'ail fumé

CÉRÉALES

PLATEAU DE 20 PIÈCES - 48,70 €

- Salami piquant et Parmesan rapé
- Mortadelle, roquette et fruits secs
- Saumon fumé maison et oignons rouges
- Roastbeef sauce tartare et légumes pickles

OPÉRA

PLATEAU DE 20 PIÈCES - 40,30 €

- Coppa, tomate séchée, parmesan, roquette
- Rillettes de maquereaux, crème de yuzu
- Rosette de Lyon et pickles
- Pastrami de bœuf et oignons cébettes

GLUTEN & LACTOSE FREE

PLATEAU DE 24 PIÈCES - 53,50 €

- Guacamole et bille de yuzu
- Tapenade d'artichaut
- Houmous, concombre et radis glaçons
- Tartare de tomate, tofu et peperoni

CHEESE FIGUE ABRICOT

PLATEAU DE 20 PIÈCES - 49,90 €

- Tête de moine, fromage blanc et noix
- Comté
- Brie aux fruits secs
- Cheddar

MINI BRETZEL

PLATEAU DE 24 PIÈCES - 53,10 €

- Mousse de truite et crème de raifort
- Flétan et crème d'ail fumé
- Poulet tandoori et ananas
- Lard fumé rôti et Comté

SALADES INDIVIDUELLES

PLATEAU DE 12 PIÈCES - 48,70 €

- Quinoa fruité, pamplemousse, orange et grenade
- Rémoulade de céleri, curry et tzaziki relevé
- Pennette au saumon fumé, petits pois et citron confit
- Avocat, mangue, haricot noir, maïs, coriandre fraîche

LES FORMULES SANDWICH LUNCH

— Commande minimum de 5 formules identiques —

FORMULE

Classique

18,05 €

4 sandwiches Ciabattas
1 salade
& 1 dessert

- Jambon de Parme, cornichon aigre doux
- Jambon braisé aux herbes et gouda
- Thon à la niçoise
- Pastrami de dinde, crème d'ail fumé
- Rémoulade de céleri, curry et tzaziki relevé
- Panna Cotta exotique

FORMULE

Bouchon

17,50 €

4 sandwiches Opéras
1 salade
& 1 dessert

- Coppa, tomate séchée, Parmesan, roquette
- Rillettes de maquereaux, crème de yuzu
- Rosette de Lyon et pickles
- Pastrami de bœuf et oignons cébettes
- Salade de rizzoni, poivron et tomate séchée
- Mousse chocolat et perle croquante

FORMULE

Viennoise

22,80 €

4 sandwiches Briochines
1 salade
& 1 dessert

- Tapenade de tomate cerise confite, mozzarella di buffala
- Houmous de carotte et tofu curry mangue
- Quorn à la tapenade de courgette grillée
- Tapenade d'asperge grillée, radis glaçon
- Salade d'avocat, mangue, haricot noir, mais, coriandre fraîche
- Entremet du moment

FORMULE

Terroir

20,30 €

4 sandwiches Céréales
1 salade
& 1 dessert

- Salami piquant et Parmesan rapé
- Mortadelle, roquette et fruits secs
- Saumon fumé maison et oignons rouges
- Roastbeef sauce tartare et légumes pickles
- Salade pennette au saumon fumé, petits pois et citron confit
- Dacquois

FORMULE

Nature Vegan

21,90 €

4 sandwiches Petits pains
gluten & lactose free
1 salade
& 1 dessert

- Guacamole et bille de yuzu
- Tapenade d'artichaut
- Houmous, concombre et radis glaçons
- Tartare de tomate, tofu et pepperoni
- Salade de quinoa fruité, pamplemousse, orange et grenade
- Perle du Japon aux fruits exotiques



Un assortiment de pains différents peut-être fait sur demande pour une commande de formule sandwich lunch.



Variation de Formules Sandwich Lunch

Suggestion de présentation

BUFFETS FROIDS

LUXEMBOURG TASTY

33,80 € / PERSONNE

- Fierkelsgelly
 - Duo de pâté au Riesling et tourte au Pinot noir
 - Jambon cru marque nationale et jambon cuit à l'ancienne
 - Club sandwich de Feierstengtszalot
 - Kachkéis maison et ses allumettes de pain
 - Mousseline de brochet au Riesling
-
- Penne aux artichauts, petits pois et fenouil
 - Salade de chou rouge et pomme vinaigrette relevée
 - Salade de pomme de terre Kaempff-Kohler, vinaigrette moutarde à l'ancienne

PRIMEUR

40,80 € / PERSONNE

- Ecume d'asperge blanche au jambon de pays
 - Mignon de porc laqué miel et soja
 - Filet de rouget à l'escabèche
 - Sashimi de thon fumé crème de yuzu
 - Sablé Parmesan, crémeux de tomate confite au sésame noir
 - Tartelette de légumes d'été, mousse d'ail fumé et spaghetti frit
-
- Rizzonis aux crevettes, poivron et tomates séchées
 - Boulgour de légumes de saison, wakamé et vinaigrette soja
 - Duo de tomates cerises rouges et jaunes, baby mozzarella au pesto vert
 - Rémoulade de céleri au curry pomme acidulée et cress du moment
 - Salade roquette, pignons de pins, tomate séchée, copeaux de Parmesan

SAVEURS VEGAN

38,50 € / PERSONNE

- Duo de tacos au tofu curry mangue et tomate pepperoni
 - Maki de riz noir, avocat et confit de poivron
 - Energy ball aux herbes et gingembres
 - Crakers au pesto
 - Crémeux de patate douce, maïs et coriandre
 - Cannelloni de courgette, crème de soja et tomates confites, coulis de basilic
-
- Quinoa fruité pamplemousse orange grenade
 - Salade de chou kale, poire et noix
 - Arc en ciel de chou fleur tomate concombre et vinaigrette citron
 - Boulgour de légumes de saison, wakamé et vinaigrette soja

ILLUSIONS CULINAIRES

52,80 € / PERSONNE

À PARTIR DE 10 PERSONNES

- *Le tube à essai* : gaspacho de petits pois et menthe
- *Astéroïde du soleil levant* : sushi de thon, pointe de wasabi enrobé de son algue nori, injection de soja
- *Mac'salé* : ricotta pesto rouge et citron confit
- *Dessert de légumes* : Tiramisu de légumes dans sa boiselle
- *La « Konserve »* : chili con carne
- *Cookie salé* : Parmesan, noix et olives
- *Cupcake salé* : saumon, courgette, pavot, crème de chèvre
- *Carotte en trompe l'oeil* : au saumon fumé maison
- *Food pops salés* : chèvre, chutney de mangue et energy ball
- *Cannelloni de courgette* : ricotta tomate confite, coulis de basilic

Tous nos buffets froids sont servis avec les condiments adéquats, sauces et vinaigrettes maison, beurre et petits pains.
À partir de 5 personnes et jusqu'à 30 personnes. Au-delà, n'hésitez pas à consulter notre service événementiel pour une proposition « banquet ».



Buffet Illusions
Culinaire
Illustration non contractuelle



PLATEAUX REPAS FROIDS

Commande minimum de 4 plateaux identiques
Nos plateaux sont accompagnés de pain, beurre et couverts.

100 % VEGAN

30,10 €

Duo de tacos au chou kale poire et noix, arc en ciel de chou fleur, tomate et concombre

- Tofu curry mangue, vermicelle de riz, carotte, paprika jaune, cacahuètes, sauce soja

- Fromage sans lactose

- Salade de fruits, sirop passion

FRAICHEURS FUSION

35,50 €

Trilogie de betterave, thon fumé, crème onctueuse au raifort et Ghoo cress

- Chiffonade de bœuf, penne aux petits pois, artichaut mariné et fenouil

- Le choix de notre Maître fromager

- Tartelette citron

PLATEAU LAST MINUTE QUIKKLY

42,50 €

Besoin d'un plateau last minute ? Nous vous donnons l'occasion de commander le jour même avant 09h30.

Plateau composé par nos Chefs selon les produits du jour.

BELLE SAISON

29,80 €

Rémoulade de céleri au curry et saumon fumé maison, tzatziki à la menthe poivrée

- Aiguillette de poulet laquée, quinoa fruité, pamplemousse, orange et mangue

- Le choix de notre Maître fromager

- Dessert du jour

L'INCONTOURNABLE

38,50 €

Ecume d'asperge blanche au jambon de pays

- Filet de rouget à l'escabèche, sauce rouille, salade de blé aux légumes sautés et cranberries

- Le choix de notre Maître fromager

- Entremet Scintillant

LES ASSIETTES FROIDES

LUXEMBOURG TASTY

17,50 €

Jambon Grand Ducal, pâté au Riesling, kachkéis maison et ses tartinettes, Feiertstengtzalot, salade de pomme de terre et lardons, rémoulade de céleri au curry, salade printanière et cress.

HEALTHY BOWL

17,95 €

Riz à sushi agrémenté de chou rouge mariné, fève de soja, avocat, mangue, thon fumé, sésame noir, citron, sauce soja, gingembre confit.

VEGAN SPIRIT

17,30 €

Salade printanière, cress, tacos de chou kale poire et noix, tofu au curry et mangue, quinoa fruité, radis glaçon et rose, energy ball, tapenade de courgette grillée, houmous de haricots rouges.

Commande minimum de 4 assiettes identiques.

Nos assiettes froides sont accompagnées de pain, beurre et couverts.



ITALIENNE

19,50 €

Jambon de Parme, salami piquant, porchetta, mozzarella di buffala au pesto rouge, salade de penne aux petits pois, artichaut mariné, salade de fenouil, antipasti, roquette aux pignons de pin et tomate séchée.

PESCATORE

20,40 €

Mélange de jeunes pousses et cress, saumon fumé maison, rizonis aux crevettes, poivron et tomates séchées, blinis à la crème d'ail fumé et œufs de hareng, flétan fumé, maquereau à l'escabèche, tzatziki relevé à la truite fumée.

PARTAGE

Convivial

“ Trois choses font un bon festin :
de bons mets avec une bonne boisson,
de bons amis, et des discours sages et enjoués. ”
(Proverbe Danois)

NOS PLATEAUX DE CHARCUTERIE

PARFUM D'ITALIE

6 PERSONNES - 49,80 €
8 PERSONNES - 66,40 €

- Jambon cru de Parme et gressini
- Porchetta au fenouil
- Salami picante
 - Coppa
 - Mortadella
- Petits pains, condiments, beurre Rose

100% MADE IN LUX'

6 PERSONNES - 72,00 €
8 PERSONNES - 96,80 €

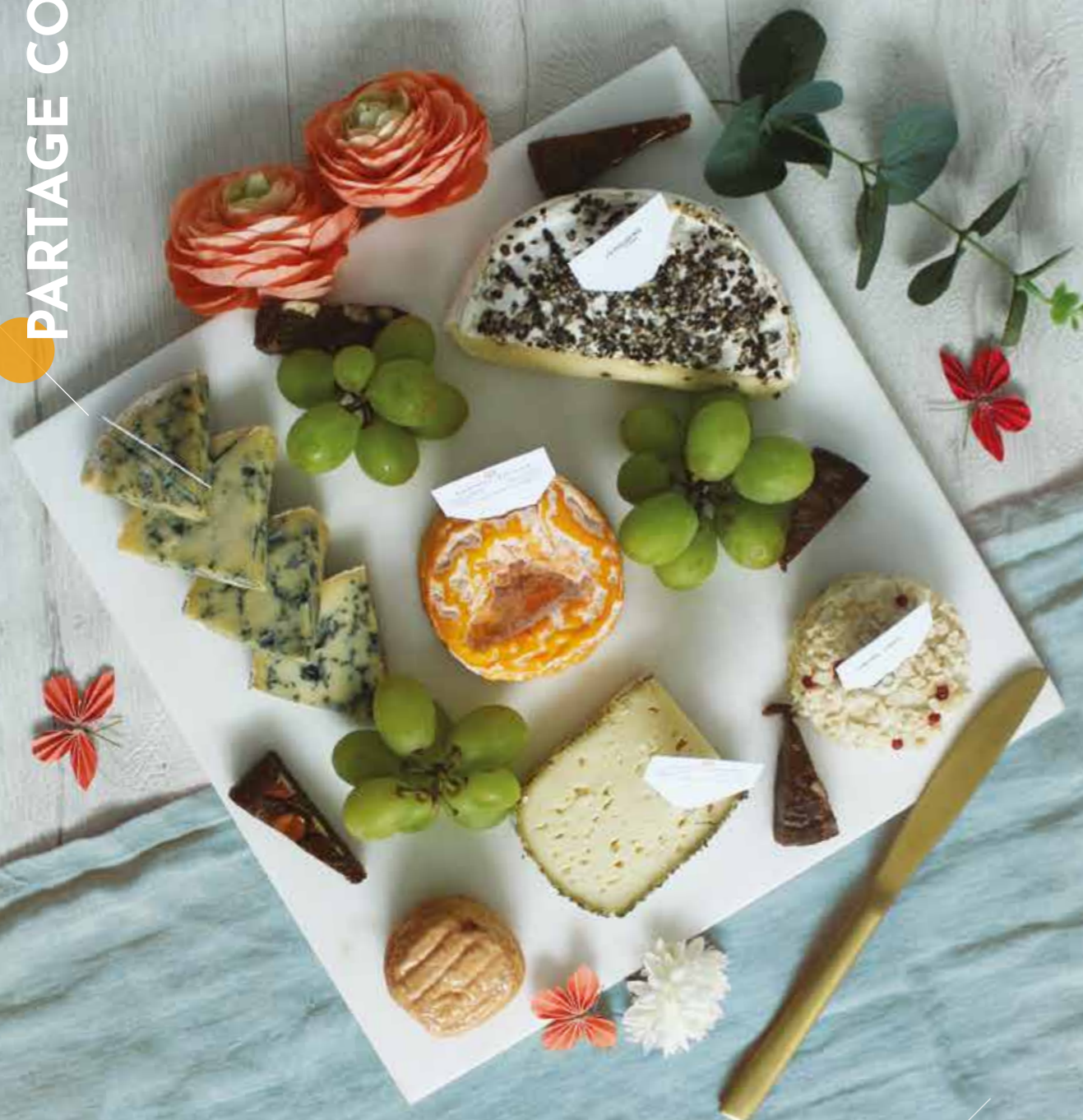
- Jambon cru fumé marque Nationale
 - Jambon cuit aux herbes
- Magret de canard fumé maison
 - Saucisson rustique
 - Feiertengszalot
- Kachkéis maison et allumettes de pain
 - Petits pains, condiments, beurre Rose

ET POUR LES *gourmands*

Complétez vos plateaux avec nos Tapas Dips page 12 !

*Parfum d'Italie
et Tapas Dips*

Illustration non contractuelle



Variation de fromages
Illustration non contractuelle

DÉLICIES Fromagers

“ Nos Maîtres affineurs et artisans boulangers vous proposent leurs associations de fromages affinés maison, accompagnés de leurs pains artisanaux. ”

LES PLATEAUX

PLAISIR FROMAGE

DE 4 À 6 PERSONNES - 42,00 €

- Chèvre Caramel Beurre Salé
- Trou du Cru
- Tomme de Savoie IGP
- Saint Marcellin IGP
- Bleu d'Auvergne
- Pithiviers

ESPRIT FROMAGE

DE 8 À 10 PERSONNES - 58,00 €

- Valençay AOP
- Le Cousin
- Régal aux airelles
- Stilton traditionnel
- Langres fermier
- Camembert au Calvados

GOURMANDISE FROMAGE

DE 8 À 10 PERSONNES - 72,50 €

- Camembert de Normandie
- La Cloche
- Abbaye de Belloc
- Langres de Champagne
- Cashel Blue d'Irlande
- Saint-Maure de Tourraine
- Saint-Nectaire fermier

CHIKK'ISSIME

10 À 12 PERSONNES - 118,00 €

- Comté d'exception (+30 mois)
- Brie à la truffe Kaempff-Kohler
- Abbaye d'Echourgnac
- Pouligny Saint-Pierre AOP
- Epoisses de Bourgogne
- Bleu Ciré de Brebis
- Livarot de Normandie AOP
- Chaource de Champagne AOP

Tous nos plateaux sont préparés et dressés en fonction de l'affinage et la disponibilité des fromages.



Légende

LES PAINS

LES PAINS

9,55 €

- Demi pain aux raisins & noisettes
- Demi pain multi céréales

PAIN & DEMIE TOURTE

15,15 €

- Demi pain aux raisins & noisettes
- Demi pain multi céréales
- Demie tourte

PAIN & TOURTE

28,45 €

- 2 demis pains aux raisins & noisettes
- 2 demis pains multi céréales
- Une tourte

Des pains sélectionnés vous sont proposés en accompagnement de nos plateaux (non coupés).



Déclinaison végétarienne
Illustration non contractuelle

TOUS à table !

“ La table est dressée, pour un moment à partager.
Repas léger ou florilège gastronomique,
vous n'aurez rien à préparer ! ”

VELOUTÉS & SOUPES

- Velouté d'asperges blanches, somités et crème montée au lard fumé 6,90 €
- Gaspacho de petits pois menthol, profiterole à la marjolaine 5,80 €
- Crème de courgette au basilic et fromage frais, chips de Coppa 7,50 €

ENTRÉES FROIDES SUR PLAT

- Mi-cuit de saumon et sésame torréfié, émulsion au wasabi léger, sur une salade de mange tout croquants et afile cress 17,50 €
- Déclinaison Végétarienne : cannelloni de courgette ricotta et tomate confite, sushi donut vegan gingembre et concombre, tacos tofu curry mangue, springroll de crudités 19,50 €
- Finger de volaille aux pleurotes royales, croquant à l'estragon, légumes pickles au balsamique blanc, coulis de persil plat 15,50 €

Nos prix sont indiqués par personne. Commande minimum de 4 plats identiques.



CÔTÉ MER

- Filet de turbot rôti au beurre demi sel, morille à l'ail confit, asperges vertes, pomme de terre ratte rissolée et jus corsé 🍷
31,90 €
- Dos de lieu jaune à l'unilatéral, déclinaison de courgettes, beurre Nantais, riz noir au haddock fumé, rafraîchi à la menthe poivrée 🍷
21,80 €
- Poulpo al Olivo, fenouil braisé à l'orange, écrasé de pomme de terre à l'olive verte, œufs de hareng fumé
24,90 €

Poulpo al Olivo
Illustration non contractuelle



CÔTÉ TERRE

- Magret de canard aux cerises, fricassée printanière aux herbes fraîches, polenta truffée 🍷
23,50 €
- Noisette de filet d'agneau en crumble de roquette, Dariole d'asperges blanches aux éclats de morilles, Fondant de pomme de terre au romarin, tomate dulcita confite
28,10 €
- Parmentier de paleron de bœuf cuisson lente, confit d'oignons et jus de viande, mesclun d'herbes et jeunes pousses 🍷
21,20 €

Noisette de filet d'agneau
Illustration non contractuelle

DESSERTS *Sucrés*



Nos entremets se commandent en individuel
ou par groupe de 4, 6, ou 8 personnes.

ENTREMETS CLASSIQUES

DE 4, 6, À 8 PERSONNES

DACQUOIS AUX AMANDES

4,80 € / PERSONNE
Fond de dacquoise fourré de crème
au beurre praliné.

TENTATION CHOCOLAT

5,50 € / PERSONNE
Biscuit au cacao & mousse allégée
au chocolat noir, au lait & blanc.

TRUFFEL CAKE

5,00 € / PERSONNE
Biscuit au chocolat garni
de ganache chocolat.

CŒURS DE FRAMBOISE

5,50 € / PERSONNE
Mousse framboise & crémeux
citron sur une dacquoise amande.

TARTE MÉLI-MÉLO DE FRUITS

24,80 € / POUR 6 PERSONNES
Pâte sablée, crème d'amande, crème
pâtissière, assortiment de fruits frais
exotiques.

PLATEAUX DE MIGNARDISES

VERRINES SUCRÉES

COFFRET DE 12 PIÈCES - 32,50 €
• Mousse mascarpone vanille
et biscuit 4 quarts
• Mousse aux 3 chocolats
• Mousse mangue et crumble chocolat
• Ganache montée dulcèy, coulis de fruits
rouge et dacquoise noisette.

PÂTISSERIES MIGNONS

PLATEAU DE 15 PIÈCES - 26,00 €
Tartelette citron, financier vanille/fraise,
religieuse cocktail de fruits, mousse mojito,
tartelette pitaya rouge, mignon chocolat,
Pim's à l'orange, bamkuch au yuzu,
dacquois, diamant.

MACARONS DE PARIS

15 PIÈCES - 27,50 €
Vanille, citron, mirabelle/citronnelle,
dacquois, chocolat, poire/cardamome,
pistache, framboise, passion, caramel
beurre salé, quetsche, cassis.

Sans Lactose Sans gluten Végétarien Vegan



Délice Exotique



Scintillant



Smith



Mignons



Macarons



GLACES & SORBETS

VACHERIN FRAMBOISE
OU FRAISE

5,30 € / PERSONNE

Glace à la vanille, sorbet fraise
ou framboise & fond de meringue.

MARGUERITE

38,40 € / POUR 6 PERSONNES

Glace chocolat lait, sorbet mangue,
confit exotique et biscuit moelleux.

VERRINES GLACÉES

4,90 € / VERRINE

- Tropical : glace cocktail fruits exotiques, sorbet coco, meringue kumbava
- Fizz : glace fraise des bois et crème glacée rhubarbe, meringue
- Dulcey : glace dulcey, sorbet papaye, sablé chocolat
- Abricotine : sorbet orange sanguine et glace abricot meringue romarin
- Lorraine : glace mirabelle et glace chocolat bahibé, perle craquante.

VERRINES SPHÈRES
GLACÉES27,40 € / LE PLATEAU
DE 12 PIÈCES

- Mirabelle-chocolat
- Vanille-fraise
- Poire-noisette
- Mangue-mascarpone.

CORBEILLE
DE NOUGATINE6,90 € / LES 3 BOULES
PAR PERSONNE

Assortiment de glaces maison.

GLACE EN POT

9,90 € / LE BLOC DE 0,5 L

Fraise, framboise, passion, mangue,
pomme verte, chocolat, ananas-citron
vert, poire, noisette, vanille, et tant
d'autres...

Nos glaces se commandent par groupe de 4, 6, 8 ou 10 personnes.

CORBEILLES
Cadeaux



PLAISIR *d'offrir*

Faites le bonheur d'un gourmet avec nos corbeilles gourmandes !

CORBEILLE CHEF PÂTISSIER

80,00 €

- 2 sachets de confiserie de saison
- Rocher amande 100 g
- Mendiants mix 100 g
- Orangettes
- Meringues parfumées 10 pièces
- Ballotin de chocolat 150 g
- Coffret de 4 Macarons parisiens

CORBEILLE « LËTZEBUERG »

95,50 €

- Riesling maison 75 cl
- Pinot noir maison 75 cl
- Miel Eilenger konscht handwierk 200 g
- Confiture Maison 250 g
- Moutarde de Luxembourg 200 g
- Spätzli 500 g
- Macarons mous 250 g

CORBEILLE ROUDE LÉIW

136,00 €

- Crémant Rouge Léiw 75 cl
- Bière Simon Rouge Léiw 2x33 cl
- Café en grains Rouge Léiw 500 g
- Mug to Go
- Porte clé Rouge Léiw
- Tablette de chocolat
- « Souvenir du Luxembourg » 100 g
- Ginix 75 cl

CORBEILLE EXCEPTION

185,00 €

- Vin rouge - Château d'Estoublon 75cl monocépage Bio
- Vin rosé - Château d'Estoublon 75cl 2018 Bio
- Huile d'olive - Château d'Estoublon 20 cl
- Huile d'olive aromatisée - Château d'Estoublon 20 cl
- Vinaigre balsamique - Château d'Estoublon 20 cl
- Tapenades - Château d'Estoublon 2x130 g
- Pistou - Château d'Estoublon 180 g
- Olives Picholine - Château d'Estoublon 350 g
- Bloc de fois gras - Edouard Artzner 145 g
- Terrine de magret de canard - Edouard Artzner 180 g
- Ballotin de chocolats assortis 250 g
- Sel gris de Guérande 750 g
- Chips Sal de Ibiza 45 g

CORBEILLE SAVEURS D'AILLEURS

238,00 €

- Champagne - Veuve Clicquot brut 75 cl
- Huile d'olive à la truffe 10 cl
- Risotto à la truffe 240 g
- Rillettes d'oie - Edouard Artzner 170 g
- Esturgeons marinés - Prunier 115 g
- Cornichons à la Russe Petrossian 490 g
- Thé Mariage Frères Icon Box 100 g
- Sel de Guérande à la truffe 30 g
- Fleur de sel Sal de Ibiza 28 g
- Wasabi peanuts 150 g
- Confiture anglaise 340 g
- Citrons confits M. de Turenne 200 g
- Epices Terre Exotique 3x60 g
- 2 sachets de confiserie de saison

*Nous travaillons uniquement des produits faits maison et des produits fins sélectionnés avec soin.
Nous nous permettrons de remplacer l'un d'eux, à valeur égale, en cas de rupture ou si toutefois la qualité
ou l'offre de ces derniers ne correspondait pas à nos critères.*

VISITEZ nos boutiques

LUXEMBOURG-VILLE

Boutique & restaurant

10, Rue du Curé
L-1648 LUXEMBOURG
T. (+352) 26 86 86 - 1

Fromagerie

18, Rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
T. (+352) 26 86 86 - 427

NIEDERANVEN

Boutique, restaurant & catering

40, Rue Gabriel Lippmann
L-6947 NIEDERANVEN
T. (+352) 47 47 47 - 1

Horaires d'ouverture en vigueur
disponibles sur notre site internet

www.kaempff-kohler.lu

suivez-nous !



KAEMPPF-KOHLER
LUXEMBOURG