



KAEMPFF-KOHLER

LUXEMBOURG



CARTE GASTRONOMIQUE
AUTOMNE-HIVER 2014

UN GRAND TRAITEUR DEPUIS 1922

Depuis sa création en 1922, la maison Kaempff-Kohler a fondé sa philosophie sur des principes d'**excellence** et de **gourmandise**. Que ce soit pour un cocktail de fin de réunion, un séminaire, un repas d'affaire ou un événement de 2500 personnes, Kaempff-Kohler saura mettre à votre service ses 90 ans de savoir-faire ainsi que son équipe de passionnés de la gastronomie et de l'organisation afin de vous garantir le succès de votre manifestation.



Un Savoir-Faire

- De l'expertise à la réalisation de votre événement, Kaempff-Kohler vous assure **un suivi complet** par une personne de **contact unique**.
- Chaque offre est établie **sur mesure** en fonction de votre budget et de vos besoins.
- L'ensemble des produits sélectionnés par Kaempff-Kohler est de **qualité supérieure** et le plus souvent issu du **terroir national**



Buffet Créatif

Nous imaginons votre buffet-traiteur en accord avec le fil conducteur de votre événement. Salades composées, charcuteries, produits de la mer, fromages, plats chauds, spécialités, desserts, vins locaux et autres gourmandises sont mis en valeur grâce à une décoration soignée en accord avec le thème choisi.



Live Show Cooking

Face à vos convives, les chefs cuisiniers animent divers ateliers culinaires qui viendront compléter harmonieusement l'offre de cocktails.



Un Lieu & un Décor

Notre site à Niederanven dispose d'une salle climatisée et modulable pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes assises, ou 400 personnes en cocktail. Une salle de conférence avec terrasse est disponible pour 40 personnes assises. Il est également possible d'occuper un salon VIP, avec un maximum de 12 personnes, pour des réunions et/ou déjeuners/diners privés.

Vous disposez d'un lieu pour votre événement ? Nous nous adaptons en fonction de vos envies. Vous souhaitez un lieu qui sorte de l'ordinaire ? Faites confiance à notre sélection de lieux atypiques.

Comme la réussite d'un événement est étroitement liée à une belle décoration, nos décorateurs s'impliqueront dans la conception de l'habillement de votre lieu.



UNE ÉQUIPE

- Une **brigade d'excellence** composée de professionnels passionnés de la gastronomie et de l'organisation fera de votre manifestation un souvenir inoubliable.
- Avec **dynamisme, réactivité et flexibilité**, Kaempff-Kohler est en mesure de gérer l'organisation, de vos réceptions, dîners de gala en passant par vos cocktails de fin de réunion, et cela **de 5 à 2500 personnes**.
- Nous mettons également à votre disposition **un matériel d'événement complet et de très grande qualité** : mobilier, table, matériel de cuisine, tente, décoration, éclairage...
- Kaempff-Kohler, par ses **90 ans d'expérience**, a su s'entourer de professionnels compétents pour assurer **un service exemplaire et sans fausse note**. Nous mettons à votre disposition : Cuisiniers, sommeliers, Barmans, musiciens, Hôtesse, Serveurs...



LA MISE EN BOUCHE DES SAVEURS

Tendance de restauration répandue au travers des verrines et des cuillères japonaises en particulier, la cuisine miniature permet de marier les goûts, les couleurs, les textures et de satisfaire ainsi votre curiosité.

AMUSES BOUCHES FROIDS 04



Les tout p'tits burgers



Les coussins

AMUSES BOUCHES FROIDS

V Végétarien
G Gluten Free

CANAPÉS ASSORTIS1,40€ / Pièce

- Jambon de marccassin et tonka
- Tomate et mozzarella, crème de basilic **V**
- Judd revisité
- Chèvre et thym **V**

CANAPÉS CULINAIRES1,95€ / Pièce

- Sandre du pays, radis noir et lait de chèvre
- Dinde fumée façon 'Caesar salad'
- Truffe de saumon fumé au raifort
- Jambon Serrano et fruits de saison

CANAPÉS KAEMPF-KOHLER2,60€ / Pièce

- Gravlax de saumon, épinards au Gruyère des Grottes
- Crèmeux d'oursin et caviar de hareng
- Foie Gras, confit d'aubergine et pépites d'olives
- Homard, carottes et oranges sanguines

CRAQUINETTES1,70€ / Pièce

- Crèmeux de foie gras, gel de pommes vertes et pain d'épices
- Thon mariné, crème de petits pois et yuzu
- Crèmeux parmesan, roquette et truffe **V**
- Shot croquant Ibérique: Pata Negra et Gaspacho

LES VERRINES2,85€ / Pièce

- St jacques et Serrano, tartare de pommes et artichauts au miel et raz el hanout
- Sashimi de saumon à la gelée de citron vert, vinaigrette au wasabi
- Mousse de caille au chutney de mangue et basilic
- Parfums de Margarita **V**

LES COUSSINS1,60€ / Pièce

- Basilic & mozzarella **V G**
- Curry & crevettes **G**
- Epinards & truffe **V G**
- Fromage blanc saumon fumé **G**

LES TOUT P'TITS BURGERS1,50€ / Pièce

- Jambon cru et sweety drops **G**
- Olive et chèvre frais **V G**
- Saumon et Wasabi **G**
- Façon Vittelo Tonnato **G**

PÂTÉS EN CROÛTE1,30€ / Pièce

- Pâté au Pinot noir
- Riesling
- Canard Asia
- Gibiers aux aïrelles

WRAPS1,80€ / Pièce

- Ricotta au pistou et Serrano
- Roastbeef à la crème de moutarde
- Chèvre frais et tapenade de cranberries **V**
- Dinde au curry vert et légumes croquants

Commande minimum de 10 pièces par par goût d'un produit.

- Pour un apéritif : nous suggérons 5 à 6 pièces par convive.
- Pour un cocktail classique : Nous préconisons 8 à 14 pièces par personne, entre salé et sucré
- Pour un cocktail « dînatoire », « déjeuner », comptez 18 à 24 pièces par personne, qui doivent composer un repas complet : sucré, salé, chaud, froid, fromage.

AMUSES BOUCHES CHAUDS

BOUCHÉES CHAUDES 1,30€ / Pièce

- Quiche Lorraine
- Tarte flambée
- Pâté chaud
- Pizza roquette & jambon de Parme

BOUCHÉES CULINAIRES 1,90€ / Pièce

- Coulbiac de saumon
- Tartelette de lardons et pruneaux
- Tarte Tatin de foie gras
- Feuilleté de pintade au curry thaï vert

MINI PITA 1,70€ / Pièce

- Agneau et tomates confites
- Poulet fumé et mozzarella
- Loup de mer et purée de poivron
- Crevettes et guacamole

CHOUQUETTES 1,50€ / Pièce

- Jambon cuit et Emmental des Grottes
- Roquefort et noix de Grenoble ✓
- Savoyarde ✓
- Chèvre aux herbes de Provence ✓

PAINS SURPRISE

NORDIQUE 54,00€ / 48 Pièces

- Saumon fumé au raifort
- Wakamé et tofu
- Chèvre frais aux fines herbes
- Poulet à l'Indienne
- Guacamole et veau rôti

CAMPAGNARD 75,00€ / 70 Pièces

- Jambon cru 95,00€ / 100 Pièces
- Salami des Ardennes
- Jambon cuit
- Fromage
- Pâté de campagne

FOCACCIA 79,00€ / 70 Pièces

- Focaccia
- Jambon de Parme et copeaux de parmesan
- Bresaola fumée
- Coppa et porchetta au fenouil

VÉGÉTARIEN 77,00€ / 70 Pièces

- Pain aux tomates et olives
- Copeaux de parmesan
- Poivrons et tomates confites
- Tofu et fromage blanc aux herbes
- Aubergines, roquette et crème de balsamique

FORESTIER 75,00€ / 70 Pièces

- Jambon de marcollin
- Faisan caramélisé
- Mousse de chevreuil,
- Saucisson de nos Ardennes
- Figs, airelles, chutney

LA MISE EN BOUCHE DES SAVEURS

Tendance issue du pain garni, le succès du pain surprise est une version chic du club sandwich à partager entre amis. Redécouvrez les vertus de la convivialité autour de mets festifs et raffinés.



pain surprise focaccia

MIGNARDISES ET MIGNONS

PÂTISSERIES MIGNONS 1,30€ / Pièce

- Eclairs
- Tartelettes aux fruits de saison
- Truffle cake
- Dacquois
- ...et tant d'autres choix...

MACARONS DE PARIS 1,30€ / Pièce

- Découvrez nos collections en boutique

TARTELETTES DÉGUISÉES 1,90€ / Pièce

- Rond exotique
- Rond choco
- Chou diamant
- ...et tant d'autres choix...

VERRINES 2,50€ / Pièce

- Crème légère à la framboise
- Crème chocolat et confit d'orange
- Verrine pralina
- Tentation choco
- ...et tant d'autres choix...

Commande minimum de 20 pièces par sélection



Verrines



Pâtisseries mignons

LES CLASSIQUES 1,95€ / Pièce

- Jambon de Parme et Parmesan
- Dinde fumée, crème de curry et ananas
- Gouda jeune aux noix
- Saucisson Luxembourgeois et condiments
- ...et pleins d'autres choix...

LES ÉPICURIENS 2,30€ / Pièce

- Saumon d'Ecosse aux oignons rouges
- Jambon d'Ardèche et asperges
- Roastbeef au caramel de balsamique
- Brie au miel d'acacia
- ...et pleins d'autres choix...

LES SUBTILS 2,50€ / Pièce

- Porchetta et tapenade de poivrons
- Mousse de foie gras et confit d'oignons
- Fromage de chèvre, miel, noix et roquette
- Coppa et tomates marinées
- ...Et plein d'autres choix...

LES VÉGÉTARIENS 2,30€ / Pièce

- Tomate et mozzarella au basilic
- Légumes grillés au caramel de balsamique
- Tofu au sésame et soja
- Korn au teriyaki et noix de Pécan
- ...et pleins d'autres choix...



- Commande minimum de 20 pièces par catégorie avec 5 pièces minimum par type de sandwiches
- Pains assortis de mini ciabatta, céréales, brioches

FORMULES LUNCH

LUNCH CLASSIQUE 14,90€ / Pers.

- 4 mini ciabatta assortis
- 1 verrine du maraîcher
- 2 pâtisseries mignons

LUNCH BUSINESS 19,40€ / Pers.

- 4 mini ciabatta épiciuriens
- 1 verrine saisonnière
- 1 salade de fruits

LUNCH VÉGÉTARIEN 18,50€ / Pers.

- 4 mini ciabatta végétariens
- 1 verrine Soleil levant : riz façon sushi, shiso, wasabi, tofu grillé et légumes croquants
- 1 salade de fruits

- Commande minimum de 4 formules identiques
- Pour vos boissons, nous vous proposons une large sélection: une eau, un soda ou même un peu de vin



Lunch business



PLATEAUX REPAS

ART DE VIVRE 26,90€ / Pers.

Terrine de gibier de nos forêts,
Confit d'ailles et condiments

Ballotine de saumon "Grand siècle"
Macédoine de légumes à la moutarde Luxembourgeoise

Le choix de notre maître fromager

Douceur sucrée

AIR DU TEMPS 28,40€ / Pers.

Opéra de mousse de canard aux pépites de pistache

Miroir de crevettes et petits pois, sauce au chorizo

Le choix de notre maître fromager

Douceur sucrée

ÉVEIL DES SENS 29,80€ / Pers.

Tartelette de saumon au combava

Ballotine de dinde fumée à la Thai.
Légumes croquants et riz parfumé

Le choix de notre maître fromager

Douceur sucrée

D'ICI ET D'AILLEURS 33,80€ / Pers.

Cheesecake de gambas, gelée de citron vert

Tartelette de rouget barbet aux ristes de courgettes.
Taboulé à l'Orientale

Le choix de notre maître fromager

Douceur sucrée

PROMENADE GOURMANDE 41,20€ / Pers.

Charlotte de foie gras purple rain

Médaille de lotte aux pommes vertes et céleri
Pommes de terre en salade aux épices douces

Le choix de notre maître fromager

Douceur sucrée

PLATEAU LAST MINUTE · QUIKIKLY 36,80€ / Pers.

*Une demande last minute, nous vous donnons
l'occasion de commander le jour même avant 10h00.*

Plateau composé par notre chef de cuisine selon
les produits du jour.

· Commande minimum de 3 plateaux identiques



Art de vivre



Eveil des sens

LES BUFFETS

à partir de 4 pers.

IMAGES DE FÊTES 29,80€ / Pers.

- Verrine d'écrevisses à l'huile d'oranges sanguines et éclats de pistache
- Dos de saumon poché aux parfums de Tom Yum
- Cheese cake de gambas, gelée de citron vert
- Terrine de gibier, confit d'oignons et airelles
- Club sandwich de mousse de canard au caramel d'hibiscus, roquette acidulée
- Filet de faisan façon Helder
- Salade de pommes de terre façon Grand Mère Jeanne
- Salade Coleslaw
- Salade de céleri rémoulade
- Mesclun de salades
- Salade de tomates dulcita et billes de mozzarella

FLOCONS DE SEL 36,60€ / Pers.

- Filet de cabillaud en voile végétal, pâte de citron et carottes jaunes confites.
- Miroir de crevettes et petits pois, sauce au chorizo
- Médaille de lotte aux pommes vertes et céleri
- Terrine de gibier, confit d'oignons et airelles
- Filet de faisan façon Helder
- Opéra de mousse de canard
- Salade de pommes de terre façon Grand Mère Jeanne
- Salade Coleslaw
- Taboulé à l'Orientale
- Mesclun de salades
- Salade de fusillis au coulis de poivrons doux
- Salade de fèves des marais à la Luxembourgeoise

BOULE DE NEIGE 42,80€ / Pers.

- Tomate „intense“ aux crevettes
- Cannelloni de saumon fumé et grains de caviar de hareng
- Gambas grillées
- Longe de volaille, roquette, parmesan et arômes de truffe
- Jambon de porcelet aux oignons rouges et zestes d'oranges
- Médallions de foie gras panés aux spéculoos
- Salade de pommes de terre, vinaigrette et échalotes
- Taboulé à l'Orientale
- Salade de céleri rémoulade
- Salade de carotte au soja
- Salade d'endives aux éclats de cacao
- Mesclun de salades

SAVEURS DES GRANDS SOIRS 49,60€ / Pers.

- Aspic de Saint-Jacques façon nordique
- Saumon d'Islande, shot moscovite au caviar de hareng
- Sandre du pays, radis noirs et
- Terrine de chevreuil en croûte, confit de figues
- Crumble de mousse de canard au spéculoos
- Bûchette de magret de canard fumé et homard bleu
- Charlotte de foie gras purple rain
- Salade de pommes de terre façon Grand Mère Jeanne
- Salade de pâtes aux champignons des bois et balsamique
- Fraîcheur d'Ebly au vieux parmesan
- Mesclun de salades
- Salade de tomates dulcita et billes de mozzarella
- Salade de fèves des marais à la Luxembourgeoise



Verrine d'écrevisses



Cheese cake



Opéra de mousse de canard



Charlotte de foie gras purple rain

PLAISIRS SAISONNIERS

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

- Demi langouste à la Parisienne Prix du jour
- Homard en belle-vue Prix du jour
- Saint-Jacques en coquille façon nordique 9,40€

ENTRÉES CHAUDES

- Coquilles Saint-Jacques d'Écosse gratinées 11,80€
- Demi homard gratiné façon Thermidor Prix du jour
- Saumon en feuilleté farci aux fruits de mer et cresson 8,60€
- Croustade d'écrevisses, coulis de crustacés et endive braisée 7,60€
- Feuilletage de jambon à la crème d'Isigny 7,50€
- Aumônière de crêpe farcie au suprême de pintade et truffe 8,40€



Croustade d'écrevisses

VELOUTÉS ET SOUPES

à partir 4 pers.

- Bisque de homard à l'Armagnac, profiterolles à l'estragon 6,60€
- Oxtail de boeuf au vieux Xères, salpicon de légumes 5,90€
- Crème de potiron au piment d'Espelette, croutons de basilic 4,80€
- Velouté de volaille fermière à la crème d'Isigny 5,20€

ENTRÉES SUR PLAT

à partir 4 pers.

- Demi homard Atlantique belle-vue Prix du jour
- Trilogie de saumon aux trois saveurs : 19,20€ / Pers.
 - fumé au naturel maison
 - mariné aux herbes et citron vert, en gravelax
 - blinis au caviar de wasabi.
- Foie gras de canard cuit au torchon, 15,20€ / Pers.
 - confit d'oignons, brioquine et gelée au Riesling
- Foie gras d'oie au vieux Porto réduit, 15,20€ / Pers.
 - confit d'oignons, brioquine et gelée Riesling
- Duo de foie gras de canard et d'oie, 16,80€ / Pers.
 - confit d'oignons, brioquine et gelée au Riesling
- Trilogie de terrines et pâtés de gibiers, 14,90€ / Pers.
 - variation de chutney et confits



Duo de foie gras de canard

PLAISIRS SAISONNIERS

POISSONS

minimum 4 pers.

- Dos de saumon poché, beurre aux champignons des bois, flan de légumes et riz Pilaf..... 19,50€ / Pers.
- Gratin de fruits de mer tradition, pommes duchesse et fleurons légumes à la vapeur de thym..... 25,50€ / Pers.
- Filet de bar de ligne truffé, pommes fondantes et farandole de légumes..... 28,90€ / Pers.
- Filet de saint-pierre au Champagne et poireaux, riz pilaf..... 25,60€ / Pers.
- Filets de soles farcis aux crevettes et épinards, pommes duchesse..... 27,50€ / Pers.

GIBIERS

minimum 2 pers.

- Noisettes de marcassin, sauce poivrade, spätzli maison,..... 22,30€ / Pers.
chou rouge, et fricassée de champignons
- Médaillons de chevreuil Grand veneur, spätzli maison,..... 27,90€ / Pers.
poire au vin, airelles et chou rouge
- Civet de lièvre à la Luxembourgeoise, spätzli maison,..... 22,30€ / Pers.
poire au vin, chou rouge, et compote de reinette
- Sauté de chevreuil aux airelles, spätzli maison, chou rouge, poire au vin..... 20,40€ / Pers.
- Estouffade de marcassin aux marrons, spätzli maison,..... 18,90€ / Pers.
purées de légumes oubliés, compote de reinettes.

VIANDES ET VOLAILLES

minimum 2 pers.

- Mignon de veau aux morilles, gratin dauphinois, poêlée de légumes aux herbes..... 26,80€ / Pers.
- Filet de boeuf Wellington, gratin de pommes de terre et flan de légumes..... 25,80€ / Pers.
- Canard Colvert aux figues et Porto, Spätzliis au beurre et endive caramélisée..... 22,80€ / Pers.
- Suprême de pintade farci aux champignons des bois, crème légère..... 17,50€ / Pers.
Fettuccini au beurre de ferme
- Suprême de faisan à la crème de truffe, tombée de champignons des bois,..... 27,40€ / Pers.
pommes fondantes

LES ENTREMETS

Nos desserts se commandent par taille de 4, 6, 8 ou 10 personnes

ORANGE CRAQUANTE · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,90€ / Pers.
· Crème légère chocolat blanc, confit d'orange, crème noisette, nougatine et son financier noisette	
POMME FONDANTE · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,90€ / Pers.
· Mousse au caramel d'Isigny, son baba et biscuit pomme	
PASTEL · 4, 6, 8 ou 10 personnes	5,20€ / Pers.
· Croquant praliné amande, crème passion, crème légère pistache et dacquois coco	
AQUARELLE · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,90€ / Pers.
· Crémeux aux deux citrons, fromage blanc, coco streusel et son biscuit passion	
ILANKA · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,90€ / Pers.
· Liqueur de chocolat ganache montée, biscuit viennois au cacao	
COEUR DE FRAMBOISE · 4, 6 ou 8 personnes	4,90€ / Pers.
· Mousse framboise, crémeux citron et sa dacquoise amande	
TENTATION CHOCOLAT · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,90€ / Pers.
· Mousse allégée au chocolat noir, lait, blanc et son biscuit de cacao	

LES ENTREMETS CLASSIQUES

DACQUOIS AUX AMANDES · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,25€ / Pers.
Fond de dacquoise fourré de crème au beurre praliné	
TRUFFEL CAKE · 4, 6, 8 ou 10 personnes	4,40€ / Pers.
Biscuit chocolat garni de ganache chocolat	



Dacquoise aux amandes

GLACES ET SORBETS

à partir de 6, 8, 10 ou 12 pers.

VACHERIN FRAMBOISES OU FRAISES 5,00€ / Pers.

· Sorbet de framboises ou fraises et glace vanille, fond de meringue

CORBEILLE NOUGATINE · 3 boules par personne 6,40€ / Pers.

· Sorbets aux fruits et glaces dans une corbeille nougatine

DACQUOIS GLACÉ 5,20€ / Pers.

· Millefeuille de glace praliné noisette et sa dacquoise

COCO PASSION 5,00€ / Pers.

· Brunoise de mangue et son sorbet coco passion, fond de dacquoise coco

MIROIR GLACÉ 5,40€ / Pers.

· Glace caramel citron, confit de mûre et sablé pressé

VERRINES GLACÉES 5,40€ / Pers.

· Griottes pistache / duo de choc / fraîchement pressé / cacoline cappuccino / nougat glacé / pomme Tatin



Vacherin framboise



Verrines glacées



Dacquoise glacé

PLAISIRS SUCRÉS

CAKES

TRILOGIE DE CAKE 14,90€ / Pièce
 · Caramel beurre salé - Citron - Chocolat du Venezuela

CAKES CLASSIQUES 12,90€ / Pièce
 · Cake à l'orange
 · Cake marbré

CAKE DAMIER · *pour 8 personnes* 16,90€ / Pièce
 · Framboise
 · Myrtille

TARTES

TARTES
 · Tarte aux pommes 12,60€ / Pièce
 · Tarte aux myrtilles 13,50€ / Pièce



Cake framboise



Cake myrtille

PLATEAU FIN DE REPAS.....	8,50€ / Pers.
PLATEAU REPAS FROMAGE.....	12,50€ / Pers.
PLATEAU DÉGUSTATION APÉRO.....	39,90€ / Plateau 60 Pièces

Kaempff-Kohler et son équipe de professionnels peuvent vous proposer différents concepts de découverte ou de dégustation de fromages.

Tous nos plateaux sont décorés et agrémentés de fruits. Pensez à nos suggestions de vins présentées en magasin. Laissez-vous conseiller par un des nos sommeliers.

Vous pouvez, à partir de nos propositions de plateaux exposés, ajouter un ou deux fromages ou en changer un selon votre goût.

Nous vous proposons également un assortiment de pains spéciaux : Poilâne, noix, raisins, céréales, noisettes et raisins, cumin, oignons, tournesol, épeautre, seigle, que nous pouvons trancher et dresser sur plateau.

Nous nous réservons l'option de remplacer un ingrédient éventuellement non disponible par une denrée alternative, suivant nos critères de qualité.



LES CORBEILLES "CADEAU" ET CORBEILLES "FROMAGES"

CORBEILLE RIO JANEIRO 86,00€

- Crémant Brut Kaempff-Kohler 75cl
- Petits-fours salés Kaempff-Kohler 250gr
- Terrine Magret Oie fumé Ed. Artzner 90gr
- Confit Figues vertes Kaempff-Kohler 180gr
- Bloc Foie gras de Canard Ed. Artzner 40gr
- Tablette chocolat Kaempff-Kohler 100gr
- Florentins amandes Kaempff-Kohler 200gr
- Printen Chocolat Kaempff-Kohler 100gr

CORBEILLE CAPE TOWN 132,50€

- Crémant Brut Kaempff-Kohler 75cl
- Châteauneuf-du-pape 2009 75cl
- Thé Mariage Frères Paris 75gr
- Huile d'olive E. V. Estoublon 75cl
- Petits fours sucrés Kaempff-Kohler 250gr
- Truffes Chocolats maison Tube 10pcs
- Wasabi Nuts 150gr
- « Weihnachtsstollen » Kaempff-Kohler 375gr

CORBEILLE TOKYO 109,50€

- Châteauneuf-du-pape 2010 35cl
- Terrine Chevreuil Ed. Artzner 180gr
- Foie gras d'Oie et Canard Ed. Artzner 2x40gr
- Perles de Sel Terre Exotique 330gr
- Trois mini huile d'Olive Château d'Estoublon
- Gelée Pinot Noir Kaempff-Kohler 200gr
- Bonbons Truffes Chocolats 10pcs

CORBEILLE SINGAPORE 158,00€

- Crémant Alice Hartmann Brut 75cl
- Terres des Truffes blanc 2012 75cl
- Costière de Nimes rosé 2010 75cl
- Trio Terrines Ed. Artzner 3x65gr
- Sel rouge d'Hawaii Terre Exotique
- Rillettes Canard pur Ed. Artzner 170gr
- Olives Château d'Estoublon 28cl
- Pralines chocolats maison 150gr
- Basler Leckerlis maison sa 150gr
- Petits-fours sucrés maison 250gr

CORBEILLE VANCOUVER 264,00€

- Champagne Veuve Cliquot brut 75cl
- Quetsch Eau de vie M.N. Zenner 50cl
- Thé rouge Mariage Frères Paris 100gr
- Foie gras d'Oie Georges Bruck 110 gr
- Compotine Figues Georges Bruck 120gr
- Huile d'Olive Château d'Estoublon 70cl
- Pralines chocolat Kaempff-Kohler 250gr
- Sacristains & Feuilletés Fromage 150gr
- Confiture Orange Wilkin & Sons 340gr

« ALL BLUES » 62,00€

- Stilton Blue Chees Traditionnel 1pc
- Shrapshire Blue 1pc
- Bleu des causses 1pc
- Roquefort artisanal 1pc
- Bleu des basques 1pc
- Confiture figues 200gr
- Porto Niepoort LBV 50 cl
- Crackers sesam citrouille

« THE SWISS » 75,00€

- Vacherin Fribourgeois 1pc
- Gruyère des Grottes 1pc
- Appenzell réserve 1pc
- Etivaz d'Alpage 1pc
- Fendant Orsat 3 étoiles 75cl
- Rouleau Dattes 150gr
- Confiture figues 200gr

Toutes vos idées pourront être confectionnées à la demande et selon votre budget : fruits frais, caviar et foie gras, fromages, grands vins et alcools fins.

Pour vos cadeaux d'entreprise, confiez-nous les adresses des destinataires et nous nous chargerons de l'assemblage et de la livraison suivant vos désirs.

Nous nous réservons l'option de remplacer un ingrédient éventuellement non disponible par une denrée alternative, suivant nos critères de qualité.

LUXEMBOURG - VILLE



La Galerie de Luxembourg Ville, c'est 35 places assises qui vous accueillent de 11h30 à 17h00.

En saison estivale, notre terrasse, place Guillaume, avec vue sur l'hôtel de ville, vous offre la possibilité de faire une pause gourmande et relaxante.

Le parking du Knuedler vous permet un accès rapide et direct à notre boutique et restaurant. (120m)

**LUXEMBOURG - VILLE
Boutique/Restaurant**

18, place Guillaume
L-1648 Luxembourg
Tél.: 26 86 86-1

***Ouvert du lundi au samedi
de 9h00 à 18h30***

NIEDERANVEN



Le restaurant de Niederanven, dans la zone d'activité Bombicht, à 7 minutes du Kirchberg, à la croisée de l'Autoroute A1 Metz-Luxembourg, peut accueillir jusqu'à 200 personnes assises.

Nous fournissons un service rapide et agréable qui vous permet de profiter pleinement de votre pause déjeuner entre collègues ou en famille, et à la fois efficace et discret pour vos repas d'affaires.

Un grand parking est à la disposition de notre clientèle. Nous pouvons, selon disponibilité, mettre à votre disposition une salle de réunion.

**NIEDERANVEN
Boutique/Restaurant**

11, Bombicht
L-6947 Niederanven
Tél.: 47 47 47-1

***Ouvert du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00***

***et le samedi
de 09h00 à 16h00***



info@kaempff-kohler.lu



www.kaempff-kohler.lu

Nos conditions générales sont visibles sur notre site internet