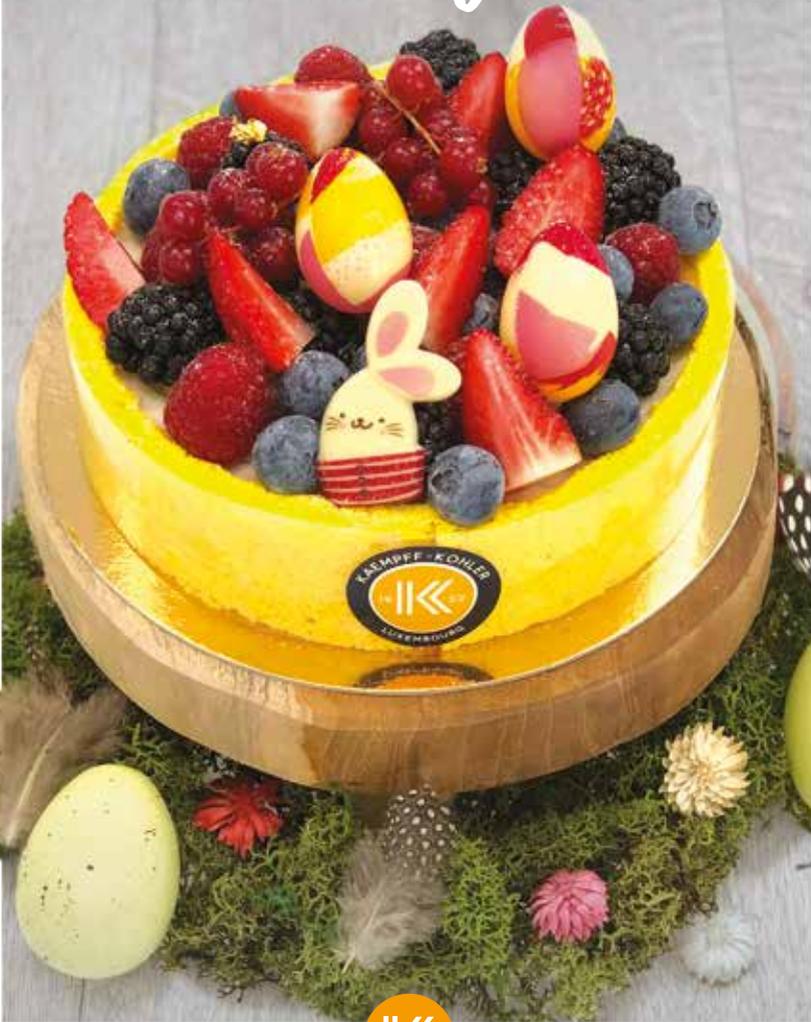


CARTE GOURMANDE

de Pâques



KAEMPF-KOHLER
LUXEMBOURG

STAY SAFE STAY AT HOME!

Nous venons à vous!

Dans ce contexte difficile, Kaempff-Kohler se mobilise pour garantir votre sécurité et celle de ses collaborateurs en renforçant ses mesures d'hygiène et la fréquence de ses contrôles sanitaires.

Ensemble, respectons les gestes barrière. Pour limiter vos déplacements et sécuriser votre ravitaillement, notre équipe a mis en place de nouveaux moyens d'échanges entre vous et notre équipe :



ORDER&COLLECT

Vous passez commande et retirez votre achat en toute sécurité



ORDER&DELIVERY

Vous passez commande et nous vous livrons

Retrouvez nos modalités de commande, livraison et retrait à la fin de cette carte.

Toute notre équipe vous remercie pour votre confiance et pour votre soutien aux acteurs de l'artisanat luxembourgeois.



MENU PRINTANIER

de Pâques

Petit bouquet de tulipes croquantes :

Mousseline de saumon fumé et caviar de hareng

Mimosa revisité à la truffe

Espuma d'asperges vertes au Comté fruité

Entrée froide :

Mi-cuit de saumon et sésame torréfié

Emulsion au wasabi léger

sur une salade de mange-tout croquants
et Afile cress

Plat principal à réchauffer :

Mignon de veau en crumble de roquette

Dariole d'asperges blanches aux éclats de morilles

Fondant de pomme de terre au romarin
tomate dulcita confite

Dessert :

Charlotte amande
et fruits rouges en individuel

49,80 €

(par personne à partir de 2 personnes)



Saumon mi-cuit



Charlotte

Disponible sur commande jusqu'au 10 avril 2020.
Commande minimum de 2 menus.

SUGGESTION BOUTIQUE

Spécial Pâques

LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

*Disponible en boutique le samedi 4 avril,
et les vendredi 10 et samedi 11 avril.*

- Coffret de 15 tulipes,
amuse bouche
38,50 €
- Tartelette asperges et fricassée
de homard et oyster cress
9,40 € / PERS.
- Goélette de mousse de foie
gras de canard aux voiles
de magret de canard fumé
8,80 € / PERS.
- Demi homard Atlantique
Belle-vue
PRIX DU JOUR €
- Baron de saumon poché aux
petits légumes et perles de Yuzu
8,50 € / PERS.

ENTRÉES CHAUDES

*Disponible en boutique le samedi 4 avril,
et les vendredi 10 et samedi 11 avril.*

- Coquille St-Jacques
d'Ecosse gratinée
11,80 € / PERS.
- Croustillant d'asperges
et truffes
8,90 € / PERS.
- Escargots de Bourgogne
au beurre d'ail anisé
12,90 € / PERS.
- Aumônière de galette
de sarasin aux asperges
et chiffonade de roquette
7,60 € / PERS.

ENTRÉES SUR PLAT

*Disponible sur commande et en boutique
les vendredi 10 et samedi 11 avril.
A partir de 2 personnes.*

- Bisque de homard
et ses garnitures
7,40 € / PERS.
- Foie gras de canard maison au
Porto, confit d'oignons,
briochine et gelée au Riesling
16,65 € / PERS.
- Duo de saumon fumé
et Gravedlax maison, sauce,
pain nordique et blinis
19,60 € / PERS.

LES PLATS

Disponible sur commande et en boutique les vendredi 10 et samedi 11 avril. A partir de 2 personnes.

- **Gigot d'agneau de lait** aux herbes de provence, Polenta aux olives, légumes du sud poelées.
23,60 € / PERS.

- **Mignon de veau en crumble de roquette**, Dariole d'asperges blanches aux éclats de morilles, Fondant de pomme de terre au romarin, tomate dulcita confite;
27,80 € / PERS.



Suggestion de présentation. Illustration non contractuelle.

LES FROMAGES

N'oubliez pas nos fromages délicieusement affinés et notre pain artisanal fait maison.
Un grand choix de fromages disponibles en boutique et sur commande.

LES DESSERTS

ENTREMETS

Disponible à la commande pour 4 ou 6 personnes

DACQUOIS AUX AMANDES

4,80 € / PERSONNE

Fond de dacquoise fourré de crème
au beurre praliné.

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.

TENTATION CHOCOLAT

5,50 € / PERSONNE

Biscuit au cacao & mousse allégée
au chocolat noir, au lait & blanc.

CHARLOTTE AMANDE FRUITS ROUGES

5,70 € / PERSONNE

Biscuit cuillère citron, mousse lait
d'amande, fruits rouges.



Charlotte

GLACES & SORBETS

VACHERIN FRAMBOISE OU FRAISE

5,30 € / PERSONNE

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

GLACE EN POT

9,90 € / LE BLOC DE 0,5 L

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

MARGUERITE

38,40 € / POUR 6 PERSONNES

Glace chocolat lait, sorbet mangue, confit exo-
tique et biscuit moelleux.

LES CHOCOLATS *de Pâques*

N'oubliez pas nos délices chocolatés de Pâques.

*Un grand choix de chocolats,
des pièces aux formes originales,
aux petits sachets d'oeufs en chocolat,
disponibles en boutique
et sur commande.*



COMMANDES & Infos Pratiques

PAR E-MAIL
info@kaempff-kohler.lu

PAR TÉLÉPHONE
(+352) 47 47 47 - 1
pour Niederanven

(+352) 26 86 86 - 1
pour Luxembourg-Ville

SUR NOTRE SITE
www.kaempff-kohler.lu
via notre formulaire de contact

DÉLAI DE COMMANDE

Commande possible la veille
avant 16h, du lundi au vendredi,
aux heures d'ouverture
par téléphone à la boutique
Kaempff-Kohler la plus proche
de votre secteur ou par email.

Pour une livraison le lundi,
commande possible
le vendredi avant 16h.

RÈGLEMENT

Facture envoyées par email.
Règlement par digicash,
carte bancaire ou virement



ORDER&DELIVERY

Livraison gratuite à Munsbach/Niederanven
et le centre de Luxembourg-Ville
> à partir de 40 euros de commande.

Et dans un rayon de 10 km
autour de nos boutiques
> à partir de 80 euros de commande.



ORDER&COLLECT

Retirez votre commande, du lundi au samedi
aux heures d'ouverture de nos boutiques
de Niederanven et Luxembourg-Ville
(côté Place Guillaume)
sans sortir de votre votre voiture.



VISITEZ
nos boutiques

LUXEMBOURG-VILLE

Boutique

10, Rue du Curé

L-1648 LUXEMBOURG

T. (+352) 26 86 86 - 1

NIEDERANVEN

Boutique & 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 !



KAEMPPFF-KOHLER
LUXEMBOURG