

MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY NEW YEAR 2024

Nous vous présentons
notre gamme
de fin d'année 2023



COMMANDES

commandes
avant le
19.12
27.12

Afin de vous servir au mieux,
veuillez passer votre commande avant

le mardi 19 décembre pour Noël

le mercredi 27 décembre pour la Saint-Sylvestre

APÉRITIFS

Assortiment de canapés du boucher

filet américain, jambon fumé maison,
jambon cuit maison, saucisse maison,
mini croque-monsieur, œuf,
tomate mozzarella, saumon fumé

Assortiment de canapés festifs

foie gras maison, brie de Meaux,
cocktail de crevettes, saumon fumé,
vitello tonnato, roastbeef, filet américain

Riesling mini

Mini terrine de gibier en tranches

Amuse-bouches à chauffer au four

Minis vol-au-vents au choix

vol-au-vent, poulet curry, escargot à l'ail,
champignons à la crème

MISES EN BOUCHE

Assortiment de verrines

Feiersténgszalot, museau, lentilles,
tomate mozzarella

Nos terrines maison

légumes, gibier, lapin en croûte,
Richelieu, gelée de lapin

SOUPES

Bisque de langoustines

Soupe Goulasch

Soupe de carottes au gingembre

Velouté de potiron à la citronnelle

ENTRÉES

Foie gras de canard maison entier ou en tranches

Boudin blanc truffé

Vitello tonnato

Briochettes aux escargots

Vol-au-vent à la crème de champignons

Saumon fumé maison

Roulades de saumon fumé

Galette de pommes de terre au saumon

VIANDES

Boeuf, Veau, Agneau, Porc, Porcelet

GIBIER

Biche, Chevreuil, Marcassin

VOLAILLES

Dinde fermière de France

Dinde de Bresse

Chapon de France

Chapon de Bresse

Oie

Pintade

Canard

Faisan

Magret de canard frais

Canette de Barbarie

Coquelet farci veau et foie gras

Caille farcie

Cuisse de poulet farcie

Cuisse de dinde farcie (min 3 pers)

Râble de lapin farci volaille et morilles

Nos volailles peuvent être préparées aux truffes, aux morilles, aux marrons, au foie gras ou à la farce de veau.

SAUCES POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES

cuisinées avec amour

Béarnaise à réchauffer au bain-marie

Réduction échalotes-vin rouge-romarin

Sauce au poivre vert

Sauce Wellington

Jus de veau

Jus de volaille

Fonds de veau, volaille et gibier

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois

Spätzle

Pommes Dauphine

Pommes Duchesse

Gromperekichelcher

Chou rouge aux pommes

Fagots de légumes

Poires aux airelles

PLATS À CHAUFFER

Filet Wellington

Mignon de veau en croûte aux morilles

Jambon de porcelet en croûte,
sauce forestière ou sauce moutarde

Veau Orloff

Magret de canard à l'orange

Dinde désossée et farcie

Filet de lotte au lard et sauce blanche

Civet de gibier

Couronne d'agneau en croûte d'herbes
jus au pistou, pommes de terre, ratatouille

Risotto crémeux aux champignons des bois

LES CLASSIQUES

Bœuf bourguignon

Blanquette de veau

Émincé de poulet curry ou crème champignons

Choucroute garnie

FONDUES

Fondue bourguignonne

Fondue chinoise ou Pierrade

Viandes : Bœuf, Veau, Poulet

Viande des Grisons

Plateau de charcuterie

pour accompagner vos raclettes

Sauces maison

Rémoulade, ail, cocktail, moutarde,
curry, Béarnaise, piment, Ketchup



VILLE DE LUXEMBOURG

samedi 23.12 de 08:00-14:00

dimanche 24.12 de 08:00-12:00

samedi 30.12 de 08:00-14:00

dimanche 31.12, retrait de commandes

77, Grand-Rue / L- 1661 Luxembourg

Tél. + 352 223490

GARE

fermé les dimanches 24.12 et 31.12

retrait de commandes en Ville

14, rue Origer / L-2269 Luxembourg

Tél. +352 488410

info@kaiffer.lu

La Boucherie Kaiffer
vous souhaite de passer
d'excellentes fêtes de fin d'année.



LIVRAISON À DOMICILE