



L'ATE
LIER
STEFFEN

NOS OFFRES LIVRAISON

COMMANDEZ, DÉGUSTEZ, APPRÉCIEZ !



LES BOX PETIT-DÉJEUNER !

Un délicieux petit-déjeuner pour 4 personnes comprenant des produits frais, faits maison, en déclinaisons sucrées et/ou salées.

Une box contient quatre sets de couverts et est accompagnée d'une fiche descriptive avec les allergènes de nos produits.

Idéale pour un petit-déjeuner convivial, à domicile ou en entreprise.



À CONSERVER AU FRAIS

Pour plus de saveurs, sortez votre box du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant consommation.



INCLUS DANS LE COFFRET

Une fiche technique descriptive et les allergènes.
Du pain, du beurre, des couverts, une serviette.



LA BOX BREAKFAST TIME

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais pressé maison

LES PANIERS À PARTAGER

Grand choix de viennoiseries pur beurre, fabriquées avec savoir-faire par nos Chefs Pâtisseries.

Option croissant et pain au chocolat vegan

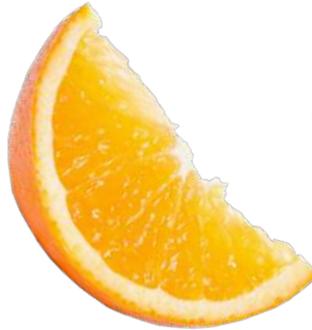
LES FRUITS FRAIS

Pommes croquantes
Bananes

12€
par personne



Végétarien





48,00 € TTC
POUR 4 PERSONNES

LA BOX BON MATIN



15,60€
par personne



LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais pressé maison
Chaï latte Orca maison
Chaï latte Vanille maison

LES PANIERS À PARTAGER

Gâches aux petites pépites
de chocolat et fleur d'oranger
Mini gaufres au sucre perlé
Pain complet tranché

LES POTS INDIVIDUELS

Salade d'ananas et grenade
fraîche
Fromage blanc et confiture de
fruits rouges

POUR AGRÉMENTER

Confitures au Chaudron (fraise,
framboise, pêche, abricot)
Pâte à tartiner chocolat
noisette à l'ancienne
Beurre doux rose Marque Nationale



62,40 € TTC
POUR 4 PERSONNES

LA BOX PETIT-DÉJEUNER À PARIS

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais pressé maison

LES PANIERS À PARTAGER

Grand choix de viennoiseries pur beurre, fabriquées avec savoir-faire par nos Chefs Pâtisseries. Pain complet tranché
Option croissant et pain au chocolat vegan

LES POTS INDIVIDUELS

Bircher muesli fait maison
Fromage blanc et confiture de fruits rouges

POUR AGRÉMENTER

Confitures au Chaudron (fraise, framboise, pêche, abricot)
Pâte à tartiner chocolat noisette à l'ancienne
Beurre doux rose Marque Nationale

15,90€
par personne



Végétarien





63,60 € TTC
POUR 4 PERSONNES

LA BOX NEW-YORK COFFEE SHOP



16,70€
par personne



LES BOISSONS FRAÎCHES

Smoothie Very Berry maison
Chai latte Orca maison
Chai latte Vanille maison

LES PANIERS À PARTAGER

Pancakes
Grand choix de mini viennoiseries
Pain complet tranché

LES POTS INDIVIDUELS

Salade de fruits frais
Chia pudding artisanal
aux baies rouges

POUR AGRÉMENTER

Confitures au Chaudron
(fraise, framboise, pêche, abricot)
Pâte à tartiner chocolat
noisette à l'ancienne
Sirop d'érable à l'ancienne
Beurre doux rose Marque Nationale



66,80 € TTC
POUR 4 PERSONNES

LA BOX SACRÉ-SULÉ

LES BOISSONS FRAÎCHES

Smoothie Energy Boost maison
Chai latte Orca maison
Chai latte Vanille maison

LES PANIERS À PARTAGER

Mauricettes au saumon et au jambon
Grand choix de mini viennoiseries
Pain complet tranché

LES POTS INDIVIDUELS

Le sucré | Quinoa au lait de coco, brunoise de mangue et ananas, chocolat au riz

Le salé | Brouillade d'œuf et son tartare de tomates fraîches

POUR AGRÉMENTER

Confitures au Chaudron (fraise, framboise, pêche, abricot), Pâte à tartiner chocolat, noisette à l'ancienne.

Beurre doux rose Marque Nationale
Camembert Président.

18,80€
par personne





75,20 € TTC
POUR 4 PERSONNES

NOS COFFRETS

LE PRÊT À MANGER SELON STEFFEN TRAITEUR

steffen
traiteur



QU'EST CE QU'UN COFFRET ?

Une boîte individuelle en carton recyclé contenant un délicieux mélange de saveurs confectionné avec passion par nos traiteurs. L'ensemble des récipients et couverts sont recyclables ou réutilisables, tout comme votre coffret. **Chaque coffret contient un repas divisé en 3 ou 5 plats distincts (entrée, plat, fromage et/ou dessert).**

BOÎTE ÉCO-RESPONSABLE



BOCAUX EN VERRE
ZÉRO DÉCHET



VEGAN



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID



SANS GLUTEN



3 OU 5 PLATS



LES COFFRETS TRIO

Un repas léger et équilibré,
comprenant une entrée, un plat et un dessert,
accompagné d'un petit pain, de beurre
et d'un set contenant les couverts,
une serviette, du sel et du poivre.
Idéal pour un déjeuner rapide,
à domicile ou en entreprise.



LE TRIO LUXEMBOURGEOIS



À DÉGUSTER
FROID

Salade de lentilles vertes et petits pois, porclet
en gelée.

Salade de pommes de terre aux écrevisses, fèves
et truite fumée.

Forêt-noire.

27,60 € TTC





LE TRIO DE GRAND-MÈRE



À DÉGUSTER
FROID

Bavarois de potiron, crème de panais à la truffe, crumble de pain d'épices et sa chips de Jambon Lisanto.

Pickles de butternut, salade d'orge perlée aux graines de courges, fricassée de lapin au soja.

Paris Brest revisité.

26,80 € TTC

Piperade de poivrons au chorizo, filet de rouget en escabèche et sa gelée, tuile de chorizo.



Tataki de bœuf aux baies roses et sésame, sur un écrasé de pommes de terre et ses légumes croquants.

Île flottante traditionnelle.

27,60 € TTC

LE TRIO FUSION



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID





LE TRIO FRAICHEUR



À DÉGUSTER
FROID

Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Rosevalt et radis.

Salade de petits pois et haricots verts, aiguillette de poulet coco et citron vert.

Croustillant aux fruits exotiques.

29,80 € TTC



LE TRIO DU MARAICHER

Salade de quinoa, ratatouille et pickles de tofu.

Salade de lentilles vertes sur lit de houmous, carottes et fenouil en pickles.

Pomme façon tatin.

25,50 € TTC



À DÉGUSTER
FROID



SANS GLUTEN



VEGAN

Salade de pois chiches, tomates et mozzarella, roquette.

Salade de penne et tomatade, poulet rôti au ras el Hanout, oignon rouge.

Baba aux agrumes.

LE TRIO MEDITERANÉEN

27,60 € TTC



LES COFFRETS

Un repas complet dans le respect des traditions de la gastronomie française, comprenant une entrée, un plat, un fromage et deux desserts, accompagné de petits pains, de beurre et d'un set contenant des couverts, une serviette, du sel et du poivre.
Idéal pour un déjeuner ou un dîner, à domicile ou en entreprise.





LE COFFRET DU MARAÎCHER

Soupe de carottes au cumin.

Salade de quinoa, ratatouille et pickles de tofu.

Salade de lentilles vertes sur lit de houmous, carottes et fenouil en pickles.

Pomme façon tatin.

Tarte citron déstructurée.

36,60 € TTC



À DÉGUSTER
FROID



VEGAN



SANS GLUTEN

Effeillé de Saint-Jacques, duo de sphère de bavarois, céleri et châtaigne, et sa salade roquette.

Tataki de bœuf aux baies roses et sésame, sur un écrasé de pommes de terre et ses légumes croquants.

Mousse de bleu d'Auvergne et son duo de pommes-poires.

Île flottante traditionnelle.

Mousse chocolat-crème brûlée.

LE COFFRET TERRE & MER



À DÉGUSTER
CHAUD OU
FROID

42,90 € TTC





LE COFFRET RETOUR DE PÊCHE



À DÉGUSTER
FROID

Duo de saumon en rilette aux baies roses et tendre cube de saumon Bellevue, sur une salade de pommes de terre Rosevalt et radis.

Cabillaud dans sa robe anisée, bavarois d'oseille et tombée de pousses d'épinards.

Verrine de Tzatziki, concombre et menthe.

Mousse aux trois chocolats.

Croustillant aux fruits exotiques.

44,60 € TTC



**DE NOTRE CUISINE
À VOTRE TABLE :**
PLATS PRÉPARÉS,
SANDWICHES,
SALADES, SOUPES,
PÂTES ET DESSERTS,
LIVRÉS AVEC SAVEUR !

PLATS PRÉPARÉS

ROTI DE VEAU, PDT SAUTEES	14,20 €
EMINCE DE DINDE AU CURRY	12,60 €
EMINCE DE BOEUF	13,40 €
SAUMON RISOTTO PETITS POIS	14,20 €
BOULETTES SAUCE TOMATE	12,60 €
WAINZOOSISS PUREE DE PDT	12,60 €
GALETTES DE LEGUMES	12,60 €
VOL AU VENT RIZ CAROTTES	12,60 €
BŒUF BOURGUIGNON	12,60 €
CHOUCROUTE	12,60 €
WATERZOI POULET RIZ	12,60 €
TAJINE DE LEGUMES FALAFELS	12,60 €
LIEU NOIR ET CROUTE	14,20 €
JOUE DE PORC AUX EPICES	12,60 €
PETIT SALE LENTILLES	12,60 €
TAJINE BAS DE CUISSE	12,60 €
CORDON BLEU PRESSE PDT ROTIE	12,90 €
QUICHES VARIEES	6,90€
CAKE AUX OLIVES	3,60 €



SANDWICHS

BAGUETTE SALAMI MAISON	5,30 €
BAGUETTE JAMBON FUMÉ	5,30 €
BAGUETTE JAMBON FROMAGE	5,30 €
BAGUETTE BRIE AUX NOIX	6,50 €
BAGUETTE FILET AMERICAIN	6,50 €
BAGUETTE POULET CURRY	7,00 €
BAGUETTE THON	6,50 €
PETIT PAIN JAMBON BRAISE	3,80 €
PETIT PAIN FROMAGE BERDORF	3,80 €
CROQUE MONSIEUR	5,35 €
TARTINE CLUB	6,80 €
TARTINE VEGAN	6,90 €
TARTINE POULET	6,90 €
BAGEL SAUMON	8,50 €
PETIT PAIN OEUF DUR	4,50 €
BAGUETTE OMELETTE	5,30 €
CIABATTA TOMATE MOZZA	6,50 €
CIABATTA ESCALOPE PANE VEGAN	6,70 €
CROQUE BURGER VG	7,30 €
BAGEL OEUF BROUILLES BACON	6,80 €
SANDWICH CORDON BLEU	5,00 €
CROISSANT FLORENTIN	6,40 €



PANINIS

PANINI POULET	7,70 €
PANINI JAMBON FROMAGE	6,90 €
PANINI CAPRESE TOMATE MOZZA	6,05 €
PANINI CHÈVRE MIEL	6,90 €

SALADES

QUINOA BOWLS	8,10 €
BOWLS SAUMON RIZ	8,70 €
SALADE CESAR	12,30 €
SALADE PAYSANNE	10,90 €
SALADE PECHEUR	12,80 €
SALADE EPINARD ET FALAFEL	12,30 €
SALADE EPINARD BETTERAVE	11,90 €
SALADE CAROTTES	4,10 €
SALADE TABOULE LIBANAIS	4,70 €
SALADE CAROTTES ET CHOU	3,60 €
SALADE FUSILI	4,30 €
SALADE PDT LARDONS	4,70 €



SOUPES

VICHYSOISE	7,10 €
POTAGE PARMENTIER	6,70 €
SOUPE DE LENTILLES	7,10 €
VELOUTE CHAMPIGNONS	7,10 €
VELOUTE PETITS POIS	7,10 €
VELOUTE LEGUMES	7,10 €
VELOUTE DUBARRY	6,40 €
SOUPE TOMATES	5,90 €
SOUPE CAROTTES	6,40 €
SOUPE POTIRON	6,40 €

PÂTES

CONCHIGLIE AU PESTO	12,80 €
RIGATONI BOLOGNAISE	11,90 €
CAVATAPPI SAUMON	13,20 €
CANNELLONI	13,40 €
LASAGNE	13,40 €
KNIDDELEN SAUMON	13,20 €
KNIDDELEN AUX LARDONS	12,60 €
SPAGHETTI BOLOGNAISE	9,90 €
KNIDDELEN BLEU ET NOIX	12,60 €





À consommer jusqu'au
Température de conservation

Sortir du frigo 10 minutes avant

Ingédients: mascarpone,
biscuit cuillère (sucre, œuf,
sirop de sucre inverti, vanille),
poudre à lever: carbonate de
disodique, tartrate, monostéarate
de xanthane), œuf, cacao, etc.

Valeurs nutritionnelles

Énergie
Lipides
dont acides gras saturés
Glucides
dont sucres
Protéines
Sel

DESSERTS

MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	5,90 €
PANNACOTTA VANILLE FRUITS	5,60 €
TIRAMISU	5,60 €
MOUSSE CHOCOLAT	4,90 €
MOUSSE CHOCOLAT CREME BRULEE	5,90 €
CHIA PUDDING FRUITS ROUGES	5,25 €
BIRCHERMUESLI	4,85 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	5,20 €
FLAN PATISSIER LA PART	3,10 €
MUFFIN VANILLE CHOCOLAT	2,60 €
MUFFIN CHOCOLAT	2,60 €
MUFFIN MYRTILLES	2,60 €
DONUTS FRAISE	2,60 €
DONUTS CHOCOLAT	2,60 €
FORET NOIRE	5,40 €

CAKES / BISCUITS

CAKE AU CITRON	3,70 €
CAKE MARBRE	3,70 €
CAKE A LA NOISETTE	3,70 €
COOKIE AU CHOCOLAT NOIR	3,50 €
COOKIE NOISETTE PRALINE	3,50 €
SABLE BRETON NATURE	1,75 €
BRETZEL SALE	2,40 €
CUBES DE BAMKUCH	9,20 €
GATEAUX DE VOYAGE	11,20 €



VIENNOISERIES

CROISSANT	2,00 €
CROISSANT NOISETTE	2,25 €
PAIN CHOCOLAT	2,15 €
ESCARGOT	2,05 €
ESCARGOT CANNELLE	2,45 €
CHAUSSON AUX POMMES	2,35 €
CROISSANT VEGAN	2,15 €
PAIN CHOCOLAT VEGAN	2,70 €



vegan

CAKES ENTIERS

CITRON	19,00 €
ORANGE	16,00 €
MARBRE	18,00 €
NOISETTE	20,00 €

BOISSONS

JUS ORANGE FRAIS 33CL	4,20 €
JUS ORANGE FRAIS 50CL	6,40 €
ENERGY BOOST	7,80 €
BODY CLEAN	8,10 €
VERY BERRY	8,10 €
CHAI LATTE VANILLE	5,65 €
CHAI LATTE ORCA	5,75 €
THE GLACE JASMIN 0.5CL	4,50 €
THE GLACE ROOIBOS 0.5CL	4,50 €
THE GLACE ORANGE 0.5CL	4,50 €
THE GLACE PECHE 0.5CL	4,50 €
THE GLACE MENTHE 0.5 CL	4,50 €



VOTRE COMMANDE



COMMANDE & LIVRAISON LUXEMBOURG VILLE

Livraison du lundi au samedi midi.

**Commande 48h à l'avance requise.
Pour les coffrets 48h à l'avance requise.**



FRAIS DE LIVRAISON

20,00 € TTC.

Gratuit à partir de 100€ d'achat.

Minimum de commande 20,00 €



RETRAIT GRATUIT EN BOUTIQUE

L'atelier Steffen Royal Hamilius 10 Av. Monterey, L-2163
Luxembourg

L'atelier Steffen Gare 13 Pl. de la Gare, L-1616
Luxembourg





ONE MORE THING...

GRÂCE À **WEDELY**,
SAVOUREZ LA QUALITÉ
DE NOS PLATS DU
RESTAURANT
CHEZ VOUS!
**NOS DÉLICIES LIVRÉS À
VOTRE PORTE !**

LE QUAI
STEFFEN

X



NOTRE SELECTION DE PANIERS GARNIS CONCUS POUR TOUS LES GOÛTS

Découvrez nos paniers garnis élégants, spécialement créés pour plaire à différents palais. Offrez le cadeau parfait : une sélection culinaire délicate.



For Him and for Her

Bierstumpfen Nature
Bierstumpfen Poivre
Crisp bread aux olives et à l'ail
Bière d'Orval
Tapenade d'olives de Kalamata
Tapenade d'olives vertes
Lingot d'or | Truffes avec poussière d'or 24 carats
Panettone chocolat
Fondant beurre salé
Crémant
Mini rochers Genaveh
Tranches d'Oranges Confites Genaveh



96,90€

For Him and for Her

Bierstumpfen Nature
Bierstumpfen Poivre
Crisp bread aux olives et à l'ail
Bière Oval
Tapenade d'olives de Kalamata
Tapenade d'olives vertes
Lingot d'or | Truffes avec poussière d'or 24 carats
Panettone chocolat
Fondant beurre salé
Crémant
Mini rochers Genaveh
Tranches d'Oranges Confites Genaveh



39,20€

Pour les grands et les petits

Fritt
Chips faites maison
Cuillère chocolat
Caprice gaufres tube fourrées à la noisette
Madeleines à la fibre (sans sucres, sans gluten et sans lactose)
Gâteau aux carottes (sans gluten et sans lactose)
Rock sucette swirl
Botte Masepain
Bonhomme pain d'épices



74,30€

Le panier pique-nique

Huile d'olive Extra Vierge de Kalamata
 Tapenade d'olives de Kalamata 125 ml
 Tapenade d'olives vertes 125 ml
 Cacciatore Nature
 Pot Mange les grains
 Käsegebäck-Mischung
 Crisp bread aux olives et à l'ail
 Serviettes
 Mélange d'olives (Kalamata, noirs,...) 315ml



60,00€

Panier de notre maître boucher

Liqueur de Bière artisanal
 Bonhomme pain d'épices
 Bierstumpfen Nature
 Bierstumpfen Poivre
 Beschtsaucies
 Cacciatore Nature
 Crisp bread aux olives & à l'ail



vegan



39,90€

Vegan

Mini Mag
Pop-corn
Kit Kat
Raw-Bite
Lühders
Ritter sport
Fritt



24,80€

Bambin

Mini Mag-Tradicional
Pop-corn sucré
Sucette marsh
Trolli
Fritt Veggie
Barre de gaufre fourrée au chocolat



64,00€

I just love to eat healthy

Crisp bread
 Houmous
 Kakao-Müsli
 Miel
 Gil shot
 Ver Mints
 Raw-Bite



76,00€

Gourmet

Tapenade
 Spécialité à base
 d'Olives et truffe d'été
 Crisp bread
 Huile d'olive à la truffe blanche
 Pop-corn
 Riesling Vendanges tardives 2018
 Sel d'Ibiza



24,40€

Apéro Time

Tapenade
Crisp bread
Mélange d'olives
Chips fait Maison



67,80€

Truffle Lover

Crème de Parmesan et truffe bianchetto
Beurre à la truffe noire
Crisp bread
Huile d'olive à la truffe blanche
Spécialité à base d'Olives et truffe d'été
Gressins à la truffe

L'ATE
LIER
STEFFEN

NEW JAZZLAND!

Tous les jeudis

19H00

Soirée Jazz

MUSIQUE LIVE

WWW.LEQUAISTEFFEN.LU

Tel: (+352) 288 300 1
take.away@steffen.lu

Restaurant Le Quai Steffen
13 Pl. de la Gare, L-1616 Luxembourg

