



Traiteur

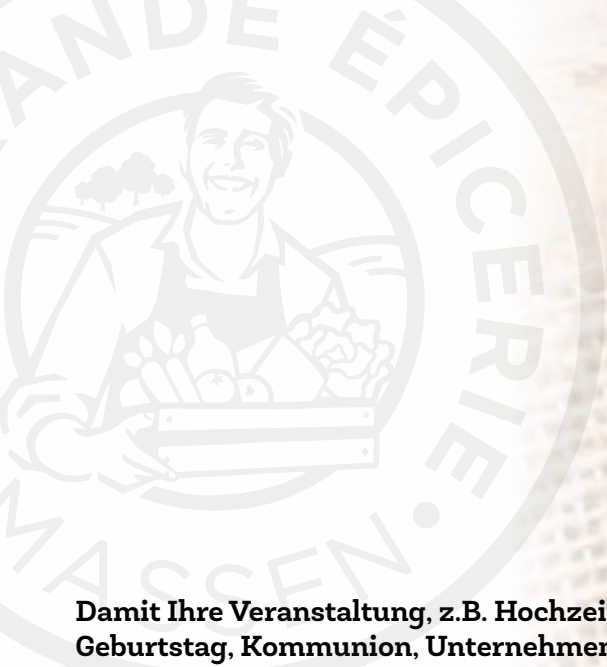


Massen S.A. / Op der Haart 24 | L-9999 Wemperhardt

T: +352 26 901 - 999 | traiteur@massen.lu

www.lagrandeepicerie.lu | www.massen.lu





Damit Ihre Veranstaltung, z.B. Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Kommunion, Unternehmensfeier, oder außergewöhnliche Mottoveranstaltung zum sicheren Erfolg wird, berät Sie unser kompetenter Traiteur-Service in La Grande Épicerie Massen gerne und umfangreich.

Afin que votre événement, que ce soit mariage, baptême, anniversaire, communion, fête d'entreprise ou autre, devienne un réel succès, faites appel à notre service de traiteur hautement qualifié à La Grande Épicerie Massen qui est à l'écoute de vos envies gourmandes.

GEFÜLLTE BAUERNBROTE & BEILAGEN PAINS SURPRISES & ACCOMPAGNEMENTS

Preise pro Brot, ca. 130 St. pro Brot | Prix par pain, env. 130 pcs par pain

Ländliche Art | Campagnard.....45,00€

Auswahl von Wurstwaren | Sélection de charcuterie

Land & Meer | Terre & mer..... 49,00€

Fisch und Wurstwaren | Poisson et charcuterie

Fischerbrot | Pain du Pêcheur..... 72,00€

Bauernbrot belegt mit Krabbensalat, Räucherlachs, Thunfischsalat mit Mayonnaise

Salade de crabes, saumon fumé, salade de thon à la mayonnaise

Metzger Brot | Le Pain du boucher.....49,00€

Schweinebraten, Fleischkäse, Emmentaler Käse, hausgemachter Kochschinken,

Huhn-Curry-Salat

Rôti de porc, pain de viande, fromage Emmental, jambon cuit maison, salade de poulet curry

Beilagen passend zu Käseplatten, Leberpaste, zur Grillsaison, usw.

Accompagnements pour les plateaux de fromages, le foie gras, le BBQ etc.

Brioche Brot | Pain brioche.....klein | petit 2,50€

.....groß | grand 3,60€

Brötchenkrantz | Pain couronne (7 St. | pcs).....hell | blanc 2,40€

.....dunkel | gris 2,70€

Focaccia Baguette.....3,40€

Grissini (300g).....4,65€

Pastetchen.....1,00€/St. | pce

AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN KALTEN & WARMEN HÄPPCHEN

UNTER FREUNDEN | ENTRE AMIS

5,90€/Pers.

Ab 10 Personen, 5 Häppchen pro Person

À partir de 10 personnes, 5 amuse-bouches par personne

Unser Mini-Wrap | Notre mini wrap

Scampi, Aioli, getrocknete Tomaten | Scampi, aioli, tomates confites

Mini-Croque-Monsieur | Mini croque-monsieur

Getoastetes Sandwich mit gekochtem Schinken & Käse

Croque au jambon cuit & fromage

Windbeutel | Chou

Mit Käse-Schinken-Füllung | Farci au jambon et fromage



Unsere Mini-Pizza | Notre mini pizza

Mix von italienischen Wurstwaren, mit Gemüse & Käse

Mélange de charcuterie italienne, avec légumes & fromage

Mini-Quiche Lorraine | Mini quiche lorraine

Quiche mit Speck & Zwiebeln | Quiche au lard & aux oignons

 warm | chaud  kalt | froid

ASSORTIMENTS D'AMUSE-BOUCHES CHAUDS & FROIDS

LEIDENSCHAFT | PASSION

8,50€/Pers.

Ab 25 Personen, 7 Häppchen pro Person

À partir de 25 personnes, 7 amuse-bouches par personne

Mini-Apéro-Kuchen | Mini cake apéro

mit südlichen Oliven & Kräutern | Aux olives du sud & herbes

Wienerle im Mantel | Saucisse en pâte feuilletée

Wiener Würstchen im Blätterteig-Mantel mit Senf

Saucisse de Francfort en robe de pâte feuilletée et moutarde

Duo von Mini-Croque-Monsieur | Duo de croque-monsieur mini

• Getoastetes Sandwich mit gekochtem Schinken & Emmentaler Käse | Croque au jambon & fromage Emmental

• Getoastetes Sandwich mit Chorizo-Füllung | Croque à la farce de chorizo

Mini-Burger

Hausgemachtes Burger-Brot, Fleisch-Patty, Emmentaler Käse & Gurke

Pain burger maison, patty de viande hachée, fromage Emmental & cornichon

Lachstatar | Tartare de saumon

Handgeschnitten, mit Frischkäse & Schnittlauch

Coupé à la main, au fromage frais & ciboulette

Quiche Lorraine

Mit Zwiebeln & Speck | Aux oignons & lardons

EXKLUSIVE APÉRO-BOXEN BOÎTES EXCLUSIVES D'APÉRITIF

MINI-BURGER-BOX

18,50€/Box | Boîte (6 Stück pro Box | 6 pcs par boîte)

Mini-Cheese Burger

Hausgemachtes Burger-Brot, Rinderhackfleisch, Senf & Ketchup, Emmentaler Käse, Gurke
Pain burger maison, viande de bœuf hachée, moutarde & ketchup, fromage Emmental, cornichon

Mini-Geflügel-Burger | Mini burger de volaille

Hausgemachtes Burger-Brot, Geflügelhackfleisch, Andalous, Emmentaler Käse, Gurke
Pain burger maison, viande de volaille hachée, sauce andalouse, fromage Emmental, cornichon

Mini-Bacon Burger

Hausgemachtes Burger-Brot, Rinderhackfleisch, Bacon, Senf & Ketchup, Emmentaler Käse, Gurke
Pain burger maison, viande de bœuf hachée, bacon, moutarde & ketchup, fromage Emmental, cornichon

FINGERFOOD BOX

29,00€/Box | Boîte (24 Stück pro Box | 24 pcs par boîte)

4x Rohschinken-Röllchen | 4x rouleaux de jambon cru

mit Frischkäse und Kräutern | au fromage frais et herbes fraîches

4x Lachstatar | 4x tartare de saumon

mit Schnittlauch verfeinert | à la ciboulette

4x gefüllte Muschelnudeln | 4x coquillettes farcies

mit mediterranen Thunfischsalat | à la salade de thon méditerranéenne

4x Mousse von Bauern-Pastete | 4x mousse de pâté campagnard

4x Ziegenkäse-Honig-Pralinen | 4x pralines de fromage de chèvre au miel

4x Mimosa Eiertörtchen | 4x tartelettes aux œufs Mimosa

UNSERE FLEISCHGERICHTE NOS PLATS DE VIANDE

Preise pro Person, inklusive Beilagen & Soßen

Prix par personne, accompagnements & sauces inclus

Bayrischer Krusten-Braten vom Schwein | Rôti de porc bavarois...11,00€

Schinken im Brotteig | La noix de jambon en croûte de pain..... 10,00€

Kalbsfilet mit Portwein-Soße | Filet de veau, sauce porto..... 17,50€

Orloffbraten vom Kalb | Rôti de veau Orloff.....12,50€

Orloffbraten vom Schwein | Rôti de porc Orloff.....10,50€

Orloffbraten von der Pute | Rôti de dinde Orloff.....10,50€

Geschmortes Rinderragout Burgunder Art | Bœuf Bourguignon.....16,00€

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art.....13,50€

Emincé de veau à la Zurichoise

Gebratenes Lachsfilet auf asiatischer Nudelpfanne.....13,50€

Filet de saumon rôti avec poêlée de nouilles chinoises

Seelachs im Blätterteigmantel..... 16,00€

Lieu noir en croûte de pâte feuilletée

Geschmorte Entenkeule in Orangensoße.....16,00€

Cuisse de canard et sauce à l'orange

Ferkelbraten mit deftiger Biersoße.....11,00€

Rôti de porcelet avec sauce à la bière

BEILAGEN ACCOMPAGNEMENTS

*Zu jedem Hauptgang können Sie zwei Beilagen wählen.
Avec chaque plat principal, vous pouvez choisir deux accompagnements.*

1.

• **Feine Auswahl an warmem Marktgemüse der Saison**

Variation de légumes chauds du marché

• **Salatbuffet | Buffet de salade**

Blattsalat, 3 Rohkostsorten, Dressing / Salade verte, 3 sortes de crudités, dressing

• **Erbsen und Möhren in feiner Sahne Soße**

Petits pois et carottes et sauce à la crème

2.

• **Gebratene Schupfnudeln | „Schupfnudeln“ rissolées**

• **Kartoffelgratin | Gratin de pommes de terre**

• **Gebratene Spätzle | Spaetzle rissolées**

• **Mediterrane Ofen-Kartoffelecken**

Quartiers de pommes de terre méditerranéens

UNSERE KALTEN PLATTEN NOS PLATEAUX FROIDS

Preise pro Person, inkl. Brot | Prix par personne, pain compris

Gourmet-Platte | Plateau „gourmet“ 21,00€/Pers.

Gekochter & roher Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Mini-Rieslingspastete in Scheiben, Lachs Bellevue, hausgeräucherter Lachs, Tomaten mit grauen Krevetten, Scampi, Russisch Ei, 2 verschiedene Soßen, Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Jambon cuit & cru, pâté, pilons de poulet, rosbif, rôti de porc, mini pâté Riesling en tranche, saumon Bellevue, saumon fumé maison, tomate crevettes, scampis, œuf à la russe, 2 sauces, crudités, salade de pommes de terre, salade de pâtes

Luxemburger Platte | Plateau „Luxembourg“ 16,00€/Pers.

Gekochter und geräucherter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Rieslingspastete, Lachs Bellevue, Russisch Ei, 2 verschiedene Soßen, Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Jambon cuit et cru, pâté, pilons de poulet, rosbif, rôti de porc, pâté riesling, saumon Bellevue, œuf à la russe, 2 sauces, crudités, salade de pommes de terre, salade de pâtes

Fischer-Platte | Plateau du „pêcheur“ 21,00€/Pers.

Geräucherte Forelle, Lachs Bellevue, Tomaten mit grauen Krevetten, marinierte Scampi, geräucherter Lachs und Blinis

Truite fumée, saumon Bellevue, tomates aux crevettes grises, scampis marinés, saumon fumé et blinis

UNSERE SUPPEN & SCHMORGERICHTE NOS SOUPES & PRÉPARATIONS MIJOTÉES

Gulaschsuppe (auf Anfrage pikant)..... **9,50€/L**

Soupe au goulasch (sur demande piquante)

Erbensuppe | Soupe aux petits pois..... **10,50€/L**

Mit Mettwurst, Wiener Würstchen & geräuchertem Speck
À la saucisse fumée, saucisse viennoise & lard fumé

Chili con carne..... **10,50€/L**

Hausgemachte Lasagne | Lasagne maison..... **9,90€/Pers.**

Hausgemachte Fischlasagne | Lasagne de poissons maison... **15,50€/Pers.**

Lachs, Scampi, Muscheln | Saumon, scampis, moules

Klassischer Hackfleisch-Kartoffelpüree-Auflauf..... **11,90€/Pers.**

Hachis Parmentier classique

Cannelloni Gratin..... **9,90€/Pers.**

Mit hausgemachter Bolognese & Béchamel-Soße überbacken
Gratiné à la sauce bolognaise & béchamel maison

Spanische Paella | Paella espagnole..... **15,50€/Pers.**

Choucroute garnie..... **15,50€/Pers.**

Geschmortes Sauerkraut, Wiener Würstchen, Mettwurst, Scheibe Judd,
halbe gekochte Haxe, Kartoffelpüree
Choucroute braisée, saucisse de Francfort, saucisse fumée, tranche de côte de porc,
jarret mi-cuit, purée de pomme de terre

PASTA PARTY

Ab 10 Personen | À partir de 10 personnes

Nudelbuffet | Buffet de pâtes..... **13,50€/Pers.**

Rigatoni mit Mangold, Walnüssen & Pilzen; Tortellini 4 Käse Soße; hausgemachte Lasagne, Penne mit Hühnchen-Curry, Emmentaler & Parmesan gerieben, Baguette, Portion Butter, grüner Salat, 2 Rohkost-Salate
Rigatoni à la blette; noix & champignons; tortellini aux 4 fromages; lasagne maison; penne au poulet & curry; fromages emmental et parmesan râpé; baguette; portion de beurre; salade verte; 2 sortes de crudités

Nudelgratin-Buffet | Buffet de gratins de pâtes **14,50€/Pers.**

Hausgemachte Lasagne; Makkaroni mit Schinken-Sahne-Soße; Cannelloni mit Fleischfüllung, Bolognese & Béchamelasoße; Fusilli mit Lachsstückchen und Chorizo-Würfel in Weißwein-Sahne-Soße; Baguette; Portion Butter; grüner Salat, 2 Rohkost Salate
Lasagne maison; macaroni jambon-fromage; cannelloni farcis à la viande, sauce bolognaise & béchamel; fusilli au saumon et cubes de chorizo, sauce crème vin blanc; baguette; portion de beurre; salade verte; 2 sortes de crudités

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS NOS DESSERTS MAISON

Mini Verrines (7cl).....1,50€/St. | pcs

Mini-Dessert-Gläschen in folgenden Geschmacksrichtungen: Himbeere, Mousse au chocolat, Passionsfrucht, Panna Cotta-Kirsch, Tiramisu, Nuss-Nougat
Mini verrines aux saveurs suivantes : framboise, mousse au chocolat, fruit de la passion, panna cotta aux cerises, tiramisu, praliné

Mini Desserts (min. 6 St. pro Sorte | min 6 pcs par sorte)..... 1,30€/St. | pcs

Eclair, Javanais, Paris Brest Windbeutel, Sahne/Früchte Windbeutel, Mini-Fruchttörtchen, Punctörtchen (mit Alkohol), Macaron de Paris, Vanillemuffin, Himbeermousse auf Schokoladen-Mandel Biskuit
Eclair, Javanais, Paris Brest (choux), choux crème/fruits, tartelette aux fruits, tartelette au punch (avec alcool), Macaron de Paris, muffin à la vanille, mousse aux framboises sur biscuit au chocolat et amandes

Genießen Sie unsere köstlichen und fein dekorierten Back- & Eisspezialitäten.

Savourez nos délicieuses créations de pâtisseries et de glaces délicatement décorées.

Hausgemachter Kuchen | Gâteau maison

ab | à.p.d. 2,50€/Pers.

Hausgemachter Eiskuchen | Gâteau glacé maison

ab | à.p.d. 3,00€/Pers.

Hausgemachter Baumkuchen | Gâteau à la broche fait maison

3,50/100g

Traiteur
...

Metzgerei
Boucherie
...

Bäckerei
Boulangerie
...

Fischtheke
Poissonnerie
...

Käsetheke
Fromagerie
...

Dry Age
...

Belgian
Chocolate
Design
...

Obst &
Gemüse
...

Durch die direkte Anbindung an die hauseigenen Frischeabteilungen wie Metzgerei, Bäckerei & Patisserie, Fisch-, Käse-, Gemüse- & Obstabteilung sowie dem internationalen Küchenteam, haben wir alle Kompetenzen im Haus, damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Par le lien direct aux départements de fraîcheur internes comme la boucherie, la boulangerie & pâtisserie, le département de fruits et légumes frais, la poissonnerie, la fromagerie et une équipe de cuisine internationale, nous avons toutes les compétences dans notre maison pour que votre évènement devienne un succès.

EXQUISITE KUCHENKREATIONEN CRÉATIONS DE GÂTEAUX EXQUISES

Wir versüßen Ihre besonderen Anlässe mit köstlichen hausgemachten Torten aus unserer Konditorei. Entdecken Sie unsere große Auswahl an Kuchen & Torten in allen möglichen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen.

Unsere Pâtissiers verzieren Ihre Torte nach Ihren individuellen Wünschen mit bedrucktem Zuckerpapier, Zucker- oder Marzipanfondant. Außerdem bieten wir auf Anfrage den neusten Back-Trend „Naked Cakes“ an.

Lassen Sie sich von unseren Konditoren beraten
boulangerie@massen.lu

Rendez vos fêtes encore plus spéciales avec de délicieux gâteaux faits maison de notre pâtisserie. Découvrez notre vaste sélection de gâteaux dans toutes les formes, couleurs et saveurs possibles.

Nous décorons votre gâteau selon vos souhaits individuels avec du papier sucre imprimé, du fondant au sucre ou à la pâte d'amandes. Sur demande, nous vous proposons également le naked cake, un gâteau tendance très apprécié.

Demandez du conseil à nos pâtissiers
boulangerie@massen.lu



hotel Wemperhardt

★★★★



Stay to enjoy

50 rooms | Wellness | Conference & Event

Restaurants



TEL. +352 26 901-912

EL TORO
MEAT CLUB



TEL. +352 26 901-911

primavera
ristorante



TEL. +352 26 901-903

 **Brasserie**
OP DER HAART