

UNSERE KALTEN PLATTEN | NOS PLATS FROIDS

Preise pro Person | Prix par personne

Gourmet-Platte | Plateau „Gourmet“ 21,00
Gekochter und geräucherter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Mini-Riesling-Pastete in Scheiben, Lachs Bellevue, hausgeräucherter Lachs, Tomaten mit grauen Krevetten, Scampi, Russisch Ei, 2 Soßen, Rohkostsalate, Kartoffel- und Nudelsalat
Jambon cuit et cru, pâté, pilons de poulet, rosbif, rôti de porc, mini pâté Riesling en tranches, 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
Gekochter und geräucherter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Rieslings-Pastete, Lachs Bellevue, Russisch Ei, 2 Soßen, Rohkostsalate, Kartoffel- und 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

BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS

Salat-Buffer | Buffet de salade
Auswahl unserer besten Rohkostsalate und grünem Blattsalat mit Hausdressing
Choix de nos meilleurs crudités et laitue avec vinaigrette maison

Geschmorter Rotkohl | Chou rouge braisé

Wintergemüse Auswahl | Sélection de légumes d'hiver

Wedges
Würzig, leicht pikante Kartoffelecken mit der Schale im Ofen gebacken
Quartiers de pommes de terre épicés, rôtis au four

Mandelkroketten | Croquettes aux amandes

Hausgemachte Spätzle in Nussbutter | Spätzle maison avec beurre noisette

Kartoffelgratin | Gratin dauphinois

Asiatisch gebratener Reis | Riz asiatique sauté
mit Gemüse und Ei | aux légumes et œuf

FONDS

8,90€

Kalbsfond | Fond de veau
Je Liter | Par litre

Fischfond | Fond de poisson
Je Liter | Par litre

Geflügelfond | Fond de volaille
Je Liter | Par litre

Wildfond | Fond de gibier
Je Liter | Par litre

NACHSPEISEN | DESSERTS

Preise pro Person | Prix par personne

Käseplatte | Plateau de fromage 7,00
mit Baguette | avec baguette

Auswahl von 16 Mini-Dessert-Gläschen 24,00
Choix de 16 petites verrines de dessert
Himbeermousse, Duo von Schokolade, Spekulatius-Vanille-Creme, salzige Apfel-Karamell-Creme
Mousse aux framboises, duo de chocolat, crème aux spéculoos et vanille, crème salée aux pommes et au caramel

Eine weitere große Auswahl an hausgemachten Nachspeisen finden Sie in unserer Bäckerei. | Vous trouverez une large sélection de desserts artisanaux dans notre pâtisserie. +352-26901-133.

FEIERTAGS-„VERWÖHN-SET“ „SET DÉTENTE“ POUR JOURS FÉRIÉS

Lassen Sie sich während der Feiertage nicht stressen. Wir bereiten Ihnen ein „Verwöhn-Set“, mit allem was zu einem gelungenen Fest gehört, zu.
Ne laissez pas vous stresser pendant les jours fériés. Nous préparerons votre „set bien-être“, avec tout ce qu'il vous faut pour une fête réussie.
Set: „Große Momente“ ab 2 Pers. | Set „grands moments“ à partir de 2 pers.

AMUSE-BOUCHES

(1 St. pro Pers. je Sorte | 1 pc. par pers. par sorte)

Unsere Mini Pizza | Notre mini pizza
mit geräuchertem Schinken, eingelegte Tomate, Parmesan
avec jambon fumé, tomate séchée, Parmesan

Mini-Quiche Lorraine | Mini quiche lorraine
mit Speck und Zwiebeln | Quiche au lard et aux oignons

Unser Mini Wrap | Notre mini wrap
Scampi, Guacamole, Tomaten | Scampi, Guacamole, tomates

Mini Cheeseburger
Burgerbrot, Tomate, Gurke, Käse, Burger Patty
Pain burger, tomate, concombre, fromage, burger Patty

VORSPEISE ZUR WAHL | ENTRÉE AU CHOIX

Fisch- und Meeresfrüchtegratin | Gratin au poisson et aux fruits de mer
feine Auswahl der besten Meeresfrüchte und Fisch in cremiger Weißweinsauce
mit Schnittlauch, überbacken mit Emmentaler-Käse
sélection des meilleurs fruits de mer et poisson dans une sauce crémeuse au vin blanc
avec ciboulette, gratiné au fromage Emmental

oder | ou

Fein garnierter Schinken-Melone-Teller | Assiette garnie au jambon et melon
Hauchdünner Parma-Schinken mit Melone und Portwein-Gelee
Jambon de Parme en fines tranches, melon et gelée de Porto

HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL

Peking-Ente | Canard laqué chinois
mit hausgemachten Teigtaschen, Gurke, Lauch und Hoisin-Soße, zum selber Rollen
avec des ravioles faites maison, concombre, poireaux et sauce Hoisin,
à rouler soi-même

Mit Gemüsebeilage zur Wahl | avec accompagnement de légumes au choix

Wintergemüse Auswahl – mit gewürzten Kräuterbutter-Flocken
Choix de légumes d'hiver – avec des flocons de beurre maître d'hôtel épicés

oder | ou

Salatbuffet – Auswahl unserer besten Rohkostsalate und grüner Blattsalat mit Hausdressing
Buffet de salade – Choix de nos meilleurs crudités et laitue avec notre vinaigrette maison

Asiatisch gebratener Reis – mit Gemüse und Ei
Riz asiatique rôti – aux légumes et œuf

oder | ou

Hausgemachte Mandelkroketten
Croquettes aux amandes maison

DESSERT

Auswahl an Mini-Dessert-Gläschen – Himbeermousse, Duo von Schokolade, Spekulatius-Vanille-Creme, salzige Apfel-Karamell-Creme
Choix de petites verrines de dessert – Mousse aux framboises, duo de chocolat, crème aux spéculoos et vanille, crème salée aux pommes et caramel

30,00€ /Pers.



TRAITEUR

Hausgemachte Gerichte für die Festtage
Plats faits maison pour les fêtes



Angegebene Preise gültig bis zum 31. Januar 2018, Irrtümer vorbehalten.
Prix valables jusqu'au 31 janvier 2018, sauf erreurs d'impression.

La Grande Épicerie Massen

Tel. +352 26 901-999
traiteur@massen.lu

Annahmeschluss | Date limite fixée:
Weihnachten | Noël: 20/12
Silvester | St. Sylvestre: 27/12

www.lagrandeepicerie.lu



AUSWAHL AN KALTEN & WARMEN HÄPPCHEN ASSORTIMENT D'AMUSE-BOUCHES CHAUDS & FROIDS

UNTER FREUNDEN | ENTRE AMIS (5 St.-pcs /Pers.) 5,90

- 🔥 Unser Mini Wrap | Notre mini wrap
Scampi, Guacamole, Tomaten | Scampis, Guacamole, tomates
- 🔥 Mini Croque-Monsieur | Mini croque-monsieur
Getoastetes Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse | Croque au jambon cuit et au fromage
- 🔥 Hausgemachte Focaccia | Focaccia maison
Geräucherter Schinken, eingelegte Tomaten, Parmesan | Jambon cru, tomates confites, Parmesan
- 🔥 Unsere Mini Pizza | Notre mini pizza
Mix von italienischen Wurstwaren, mit Gemüse und Käse | Mélange de charcuteries italiennes, avec légumes et fromage
- 🔥 Mini Quiche Lorraine | Mini quiche lorraine
Quiche mit Speck und Zwiebeln | Quiche au lard et aux oignons

LEIDENSCHAFT | PASSION (7 St.-pcs /Pers.) 7,90

- 🔥 Unser klassisches Toast | Notre canapé classique
Tomaten-Mozzarella | Tomates-mozzarella
- 🔥 Mini-Königinpastetchen | Mini vol-au-vent
Mit Geflügelfüllung | Avec farce au poulet
- 🔥 Vegetarische Mini-Pizza | Mini pizza végétarienne
Verschiedene Gemüse der Saison und Käse | Différents légumes de saison et fromage
- 🔥 Hausgemachte Focaccia (2) | Focaccia maison (2)
Geräucherter Schinken, eingelegte Tomaten, Parmesan | Jambon cru, tomate confite, parmesa
Geräucherter Lachs, Dill, Sesammayonnaise | Saumon fumé, aneth, mayonnaise au sésame
- 🔥 Mini-Croque Hawaii | Mini croque Hawaii
Getoastetes Sandwich mit gekochtem Schinken, Emmentaler Käse und Ananas
Croque au jambon cuit, fromage emmental et ananas
- 🔥 Mini-Flammkuchen | Mini tarte flambée
Mit Speck und roten Zwiebeln | Au lard et oignons rouges

🔥 warm | chaud 🔥 kalt | froid



AUCH ALS VEGETARISCHE VARIANTE (/St.) 1,50 AUSSI EN VARIANTE VÉGÉTARIENNE (/pcs)

- Unser Mini Wrap | Notre mini wrap
Mozzarella, Pesto, Grillgemüse | Mozzarella, pesto, légumes grillés
- Mini Croque-Monsieur | Mini croque-monsieur
Getoastetes Sandwich mit Kräuter Cottage cheese
Croque avec cottage cheese aux fines herbes
- Hausgemachte Focaccia | Focaccia maison
Getrocknete Tomaten, Salat mit Pinienkernen, Rucola und Ziegenkäse
Tomates séchées, salade avec pignons de pin, roquette et fromage de chèvre
- Unsere Mini Pizza | Notre mini pizza
Pellkartoffel mit Sauerrahm und Trüffel vereint auf Pizzaboden
Pommes de terre en robe des champs avec crème épaisse affinée aux truffes sur fond de pizza
- Mini Quiche Lorraine | Mini quiche lorraine
Lauch-Quiche mit Gruyère-Käse verfeinert | Quiche aux poireaux affinée au Gruyère

GEFÜLLTE BAUERNBROTE | PAINS SURPRISE

Preis pro Brot, ca. 130 Stück pro Brot | Prix par pain, env. 130 pcs par pain

- Ländliche Art | Campagnarde 43,00
Auswahl von Wurstwaren | Sélection de charcuteries
- Der Süden | Le Sud 59,00
Italienische Wurstwaren, gegrilltes Gemüse, Mozzarella und Pesto
Charcuteries italiennes, légumes grillés, mozzarella et pesto
- Land & Meer | Terre & mer 48,00
Fisch und Wurstwaren | Poisson et charcuteries

TRILOGIE MINI BURGER (/3 St. - pcs) 8,00

- Mini Cheeseburger | Mini Burger au fromage
- Mini Bacon-Burger | Mini Burger au lard
- Mini Geflügel-Burger | Mini Burger à la volaille

KALTE VORSPEISEN | ENTRÉES FROIDES

- Gourmetseller | Assiette Gourmande 14,00
Hausgeräucherter Lachs, Lachs Bellevue, Riesling-Pastete, gefüllte Tomate mit Krevetten, Roastbeef, Rohkostsalate, Aioli und Cocktailsoße
Saumon fumé maison, saumon Bellevue, pâté Riesling, tomate farcie aux crevettes, rosbif, crudités, aioli et sauce cocktail
- Lachsfilet Bellevue fein garniert | Filet de saumon Bellevue garni 6,50
mit kleinem Salatbouquet und Cocktailsoße
avec bouquet de salade et sauce cocktail
- Vitello Tonnato 7,00
Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Creme-Soße, dazu frische Kapern und Croutons | Rôti de veau en fines tranches avec une sauce crémeuse au thon, câpres et croûtons
- Fein garnierter Schinken-Melone-Teller 6,00
Assiette garnie au jambon et au melon
Hauchdünner Parma-Schinken mit Melone und Portwein-Gelee
jambon de Parme en fines tranches, melon et gelée de Porto

WARME VORSPEISEN | ENTRÉES CHAUDES

- Kürbiscremesuppe | Crème de potiron 4,00
mit gerösteten Kürbiskernen und Croutons | aux graines de potiron grillées et croûtons
- Geflügel-Consommé | Consommé de volaille 4,00
mit Markklößchen, Suppenfleisch und Gemüse-Brunoise
avec quenelles de moelle, pot-au-feu et brunoise de légume
- Wan Tan Suppe | Soupe won ton 5,50
mit Kalb und Shrimps gefüllte Wan Tans in einem herzhaft chinesisches Geflügelbouillon mit frischem Marktgemüse und chinesisches Pilzen
avec des raviolis won ton farcis à la viande de veau et aux scampis dans un bouillon de poule chinois savoureux avec des légumes frais du marché et des champignons chinois
- Jakobsmuschel „traditionell“ | Noix de Saint-Jacques „grande tradition“ 8,50
zum Gratineren, mit Lauchsahne, serviert in der Muschel
à la fondue de poireaux, servie en coquille
- Hausgemachte Lachs-, Speck- oder Zwiebel-Quiche | 4,90
Quiche artisanale au saumon, Lorraine ou aux oignons
mit frischem Salatbouquet und Vinaigrette | avec un bouquet de salade fraîche et vinaigrette
- Schnecken der Bretagne | Escargots de Bretagne 7,80
in leichter Sahne-Knoblauchsoße, verfeinert mit Trüffel im Blätterteighäuschen
en feuilleté, sauce crème à l'ail, affinés aux truffes
- Seezungenröllchen „armorikanisch“ | Paupiette de sole à l'armoricaine 9,00
mit sautiertem Wok-Gemüse | aux légumes sautés au wok



HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX

Preise pro Person, inkl. Beilagen | Prix par personne, accompagnements inclus

UNSERE WILDGERICHTE NOS PLATS DE GIBIER	
Hirschgulasch aus unseren Wäldern Civet de biche de nos forêts	14,00
Wildschweinroulade Roulade de marcassin klassisch geschmort braisée façon classique	15,00
Wildschweingeschnetzeltes Emincé de sanglier mit karamellisierten Perlzwiebeln, Rosinen und Portwein aux petits oignons blancs, raisins secs et porto	15,00

Als Beilage empfehlen wir Rotkohl und Rotweibirne mit Preiselbeeren.
Nous vous conseillons de servir ce plat avec du chou rouge et une poire aux airelles.

- Schweinerücken am Knochen gebraten | Carré de porc rôti à l'os 12,00
gefüllt mit Pflaumen und Nüssen, dazu Portwein Soße
farcé aux pruneaux et noix, avec sauce Porto
- Peking-Ente | Canard laqué chinois 15,00
mit hausgemachten Teigtaschen, Gurke, Lauch und Hoisin-Soße, zum selber Rollen
avec des raviolis faites maison, concombre, poireaux et sauce Hoisin, à rouler soi-même
- Filet Wellington 18,00
Rinderfilet, Pilz-Füllung, Crêpe, Mürbeteig, perigurdinischer Soße
Filet de bœuf, farce aux champignons, crêpes, pâte brisée, sauce périgourdine
- Schinken im Brotteig mit Bier Soße 9,00
Noix de jambon en croûte de pain avec sauce à la bière
- Orloffbraten vom Kalb, klassische Art 11,50
Rôti de veau Orloff, façon classique
- Orloffbraten vom Schwein, klassische Art 8,90
Rôti de porc Orloff, façon classique
- Orloffbraten von der Pute, klassische Art 8,90
Rôti de dinde Orloff, façon classique
- Orloffbraten vom Kalb, italienische Art 13,50
Rôti de veau Orloff à l'italienne
- Orloffbraten Italienische Art vom Schwein 10,90
Rôti de porc Orloff à l'italienne
- Orloffbraten Italienische Art von der Pute 10,90
Rôti de dinde Orloff à l'italienne
- Perlhuhnbrust in Morchelsoße 13,50
Suprême de pintadeau, sauce morilles
- Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 12,00
Emincé de veau à la Zurichoise
- Fisch- und Meeresfrüchtegratin 12,00
Gratin au poisson et aux fruits de mer
feine Auswahl der besten Meeresfrüchte und Fisch in cremiger Weißweinsauce
mit Schnittlauch, überbacken mit Emmentaler-Käse
sélection des meilleurs fruits de mer et poisson dans une sauce crémeuse au vin blanc
avec ciboulette, gratiné au fromage Emmental