

UNSERE KALTEN PLATTEN | NOS PLATS FROIDS

Preise pro Person | Prix par personne

Gourmet-Platte Plateau „Gourmet“ 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 fumé, 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	21,00
Luxemburger Platte Plateau „Luxembourg“ Gekochter und geräucherter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Riesling-Pastete, Lachs Bellevue, Russisch Ei, 2 Soßen, Rohkostsalate, Kartoffel- und Nudelsalat Jambon cuit et fumé, 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	16,00

FONDS

8,90

Kalbsfond - Fischfond - Geflügelfond
Fond de veau - Fond de poisson - Fond de volaille
Je Liter | Par litre

NACHSPEISEN | DESSERTS

Preise pro Person | Prix par personne

Auswahl von 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 au caramel	
8 Stück pièces	13,00
16 Stück pièces	24,00
Sacherschnitte Tranche de gâteau Sacher weihnachtlich dekoriert décoré pour Noël	3,00
Sachertorte Gâteau Sacher weihnachtlich dekoriert décoré pour Noël	
für 8 Personen Pour 8 personnes	20,00
für 16 Personen Pour 16 personnes	38,00

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.

EMPFEHLUNG UNSERES WEINEXPERTEN RECOMMANDATION DE NOTRE EXPERT EN VINS

COMFORT

APÉRITIF: 2 Flaschen | bouteilles „Prosecco“ (75cl)
VORSPEISE | ENTRÉE: 1 Flasche | bouteille „Sancerre Blanc“ (75cl)
HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL: 2 Flaschen | bouteilles „Bee's Box, Pinot Noir, Californien“ (75cl)
DESSERT: 1 Flasche | bouteille „Kracher Traminer Auslese“ (37,5cl)
58,00 / 6 Flaschen | bouteilles
69,20

PREMIUM

APÉRITIF: 1 Flasche | bouteille „Champagne Deutz Brut Classic“ (75cl)
VORSPEISE | ENTRÉE: 1 Flasche | bouteille „Saint-Aubin Premier Cru «Le Charmois» 2014“ (75cl)
HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL: 1 Flasche | bouteille „Francis Ford Coppola «Vendetta» 2014“ (75cl)
DESSERT: 1 Flasche | bouteille „Kracher Nouvelle Vague «Nummer 1»“ (37,5cl)
109,95 / 4 Flaschen | bouteilles
129,90

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 préparons votre „set bien-être“, avec tout ce qu'il vous faut pour une fête réussie.

Set: „Große Momente“ | Set „grands moments“
ab 2 Pers. | à partir de 2 pers.

AMUSE-BOUCHES

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

Mini-Cheeseburger | Mini burger au fromage
Mini-Bacon-Burger | Mini burger au lard
Mini-Geflügel-Burger | Mini burger de volaille

VORSPEISE ZUR WAHL | ENTRÉE AU CHOIX

Jakobsmuschel „traditionell“
zum Gratinieren, mit Lauchsahne, serviert in der Muschel
Noix de Saint-Jacques „grande tradition“
à la fondue de poireaux, servie en coquille

oder | ou

Kürbiscremesuppe mit Maronen | Crème de potiron aux châtaignes

HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL

Filet Wellington
Rinderfilet, Pilz-Füllung, Crêpe, Mürbeteig, Soße Périgord
Filet de bœuf, farce aux champignons, crêpes, pâte brisée, sauce périgourdine

BEILAGEN ZUR WAHL

ACCOMPAGNEMENTS 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

Trüffel-Püree
Purée à la truffe

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

oder | ou

Weihnachtsbaumstamm
Geschmacksrichtung nach Wahl – Mokka, Vanille, Nuss oder Schokolade
Bûche de Noël
Parfum au choix – moka, vanille, noisettes ou chocolat

35,00€ /Pers.



TRAITEUR

Hausgemachte Gerichte für die Festtage
Plats faits maison pour les fêtes



Angegebene Preise gültig bis zum 31. Januar 2019, Irrtümer vorbehalten.
Prix valables jusqu'au 31 janvier 2019, sauf erreurs d'impression.

La Grande Épicerie Massen

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

Annahmeschluss | Date limite fixée:
Weihnachten | Noël: 21/12
Silvester | St. Sylvestre: 28/12






www.lagrandeepicerie.lu
www.massen.lu

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





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, Aioli, konfierte Tomaten | Scampi, aioli, tomates confites
-  Mini-Croque-Monsieur Chorizo | Mini croque-monsieur chorizo
Getoastetes Sandwich mit Chorizo-Wurst & Chorizo-Creme
Sandwich grillé avec saucisse & crème de Chorizo
-  Kleiner Windbeutel | Mini chou
gefüllt mit Schinken und Käse | farci au fromage et au jambon
-  Mini-Pizzarolle | Mini rouleau de pizza
Gerollte Pizza wird als Schnecke aufbacken. Ein perfekter kleiner Happen Italien für ihr Fest
Pizza enroulée et cuite au four. Une parfaite petite bouchée italienne pour votre fête.
-  Mini-Quiche Lorraine | Mini quiche lorraine
Quiche mit Speck und Zwiebeln | Quiche au lard et aux oignons

LEIDENSCHAFT | PASSION (7 St.-pcs /Pers.) 8,30

-  Entenleber-Creme auf Lebkuchen-Toast
Mousse de foie gras sur toast de pain d'épices
-  Thunfisch-Aspik-Würfel mit Schnittlauch
Cubes de thon en aspic à la ciboulette
-  Sellerie-Mousse mit Winter-Trüffel & Parmesan-Crumble
Mousse de céleri à la truffe & crumble de parmesan
-  Küchlein | Mini cake salé
Kleines herzhaftes Oliven-Küchlein | Petit cake savoureux aux olives
-  Blätterteig-Würstchen mit Senf
Mini saucisse de Francfort à la pâte feuilletée & moutarde
-  Lachs-Tatar mit frischer Kräuter-Creme
Tartare de saumon à la crème aux herbes fraîches
-  Tomato-Mozzarella im Gläschen mit Basilikum-Pesto
Verrine de tomate et mozzarella avec pesto basilic

 warm | chaud  kalt | froid



UNSERE AUSWAHL AN MINI-BURGERN (/3 St.) 8,00
NOTRE SÉLECTION DES MINI BURGERS (/3 pcs)

- Mini-Cheeseburger | Mini burger au fromage
Burger-Brot, Tomate, Gurke, Käse, Burger-Patty
Pain hamburger, tomate, concombre, fromage, steak haché
- Mini-Bacon-Burger | Mini burger au lard
Burger-Brot, Tomate, Gurke, Bacon, Burger-Patty
Pain hamburger, tomate, concombre, lard, steak haché
- Mini-Geflügel-Burger | Mini burger à la volaille
Burger-Brot, Salat, rote Zwiebeln, Aioli, Geflügelburger-Patty
Pain hamburger, laitue, oignons rouges, aioli, patty de volaille

Gefüllte Bauernbrote | Pains Surprise

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

- Ländliche Art | Campagnarde 45,00
Auswahl von Wurstwaren | Sélection de charcuteries
- Der Süden | Le Sud 61,00
Italienische Wurstwaren, gegrilltes Gemüse, Mozzarella und Pesto
Charcuteries italiennes, légumes grillés, mozzarella et pesto
- Land & Meer | Terre & mer 50,00
Fisch und Wurstwaren | Poisson et charcuteries

KALTE VORSPEISEN | ENTRÉES FROIDES

- Gourmetteller | 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/P.
mit kleinem Salatbouquet und Cocktailsoße (ab 4 Personen)
avec bouquet de salade et sauce cocktail (à partir de 4 personnes)
- Entenleber-Terrine nach „Rotary“ Art & Butter-Brioche 18,00
Terrine de foie gras façon « Rotary » & brioche au beurre
- Räucherlachsrolle mit Frischkäse und Zitrusfrüchten 6,50
Roulade de saumon fumé au fromage frais et aux agrumes



WARMER VORSPEISEN | ENTRÉES CHAUDES

- Kürbiscremesuppe | Crème de potiron 4,00
mit Maronen und Croutons | avec châtaignes 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
- Fisch-Ragout im Blätterteighäuschen & Ricard-Soße 8,00
Bouchée de poisson en feuilleté & sauce au Ricard
- Jakobsmuschel „traditionell“ 8,50
Noix de Saint-Jacques „grande tradition“
zum Gratineren, mit Lauchsahne, serviert in der Muschel
à la fondue de poireaux, servie en coquille
- Gemüse-Blätterteig „Millefeuille“ nach Provenzalischer Art 6,00
Millefeuille de légumes à la provençale

Unsere Weinempfehlungen | Nos suggestions de vins

Zu kalten Vorspeisen | Pour les entrées froides

Cuvée Clémence, Saint-Chinian Domaine la Croix Sainte Eulalie 2015 (75cl) 13,90

Zu warmen Vorspeisen | Pour les entrées chaudes

Francis Ford Coppola «Jaws» Chardonnay 2015 (75cl) 19,00

Zu Hirschgulasch, Kaninchenkeule, Schweinebäckchen

Pour le civet de biche, la cuisse de lapin, les joues de porc

Purple Cowboy Tenacious Red (75cl) 14,90

**Zu Filet Wellington, Schinken im Brotteig, Orloffbraten,
Perlhuhnbrust, Kalbsgeschnetzeltes
Pour le filet Wellington, la noix de jambon en croûte de pain,
le rôti de porc Orloff, le suprême de pintade farci, l'émincé de veau**

Weingut Pfaffl, St.Laurent Altenberg (75cl) 17,90

Zum Feuerwerk | Avec le feu d'artifice

Steininger Riesling Jahrgangssekt 2015 (75cl) 15,90

Alice Hartman Brut (75cl) 21,90

Preis pro Flasche | Prix par bouteille



HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX

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

- Hirschgulasch aus unseren Wäldern 14,00
Civet de biche de nos forêt
mit Rotweinsbirne und Preiselbeeren | avec poire au vin rouge et airelles
- Kaninchenkeule geschmort mit Pflaumen 14,00
Cuisse de lapin braisée aux pruneaux
- Geschmorte Schweinebäckchen nach Ardenner Art 15,00
Joues de porc à l'Ardennoise
- Filet Wellington 18,00
Rinderfilet, Pilz-Füllung, Crêpe, Mürbeteig, Soße Périgord
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
- Gefüllte Perlhuhn-Brust mit Waldpilzen der Saison 13,50
Suprême de pintade farci aux champignons des bois
- Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 12,00
Emincé de veau à la Zurichoise
- Seelachs in Blätterteigkruste 14,50
Lieu noir en croûte de pâte feuilletée
mit Lauch, Fenchel & Weißwein-Soße
aux poireaux, fenouil & sauce au vin blanc

BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS

- Salat-Buffer | Buffet de salade
Auswahl unserer besten Rohkostsalate und grünem Blattsalat mit Hausdressing
Sélection de nos meilleures crudités et laitue avec vinaigrette maison
- Wintergemüse Auswahl | Sélection de légumes d'hiver
- Wedges
- Würzig, leicht pikante Kartoffelecken mit der Schale im Ofen gebacken
Quartiers de pommes de terre épicées, rôtis au four avec la peau
- Mandelkrokettchen | Croquettes aux amandes
- Kartoffelgratin | Gratin dauphinois

ZUSATZ-BEILAGEN

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Preise pro Portion - pro Stück | Prix par portion - par pièce

- Cremiges Kartoffelpüree mit Pastinake 3,00
Purée de pommes de terre crémeuse avec panais
- Karottenpüree | Purée de carottes 3,00
- Waldpilz-Risotto | Risotto aux champignons des bois 3,80
- Ofen-Tomaten mit Kräuterhaube 0,80
Tomates au four à la croûte aux herbes
- Hausgemachte Mandelkrokettchen - je Stück 0,50
Croquettes aux amandes faits maison - par pièce
- Wildfleisch-Beilage | Garniture pour gibier 4,50
½ Birne, Preiselbeeren, geschmorter Rotkohl | ½ poire, airelles et chou rouge