

KAEMPFF-KOHLER

Communions





BOUTIQUE – RESTAURANT DE NIEDERANVEN

(+352) 47 47 47-448

(+352) 47 47 46

BOUTIQUE DE LUXEMBOURG-VILLE

(+352) 26 86 86-1

(+352) 26 86 86 431

info@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu

Nos propositions pour votre Communion 2012

MENU Tentation

Assortiment de Zakouskis chauds

Charlotte d'asperges blanches aux écrevisses sur lit de Polenta,
sauce moutarde de Meaux

Suprême de pintade farci aux asperges vertes,
risotto crémeux au mascarpone, jus aux herbes

Agneau Pascal glacé

Ce Menu vous est proposé à 35.80€ par personne

MENU Tradition

Feuilletés de fromage chauds

Dos de saumon en Belle vue, garnitures des circonstances

Rôti de veau façon Prince Orloff,
Gratin Dauphinois, cocotte de légumes de saison

Agneau Pascal glacé

Ce Menu vous est proposé à 39.80€ par personne

MENU *Emotion*

Petits-Fours salés chauds

•

Trilogie de saumons aux trois saveurs :
fumé au naturel maison, mariné aux herbes et citron vert, en gravelax,
blinis au caviar de wasabi

•

Carré d'agneau au lard de Colonnata, jus au thym,
Polenta au parmesan reggiano,
cocotte de légumes aux graines aromatiques

•

Magnificat en mousse framboises

Ce Menu vous est proposé à 46.80€ par personne

MENU *Culinaire*

Assortiment de canapés
Bisque de Homard façon île flottante
Micro mesclun en condiments

•

Charlotte d'asperges et écrevisses sur lit de Polenta,
sauce moutarde de Meaux

•

Filet de bœuf Wellington, réduction au Porto,
pommes de terre amandines et cocotte de légumes

•

Plateau de fromages et pains assortis

•

Agneau Pascal glacé ou Magnificat

Ce Menu vous est proposé à 52.80€ par personne





MENU *Epicurien*

Assortiment de canapés et verrines

Carpaccio d'espadon et copeau de foie gras, vinaigrette à la truffe et balsamique

Médaillons de lotte piqué à la citronnelle, thé fumant de jeunes légumes aux herbes fraîches

Sorbet au citron à la roquette et Schweppes Tonic

Mignon de veau aux pleurotes, gratin dauphinois, mousseline de carottes au cumin

Plateau de fromage et pains assortis

Agneau Pascal



Ce Menu vous est proposé à 64.60€ par personne

Les menus ne sont que des propositions et pourront être composés suivant vos préférences personnelles.



LES Desserts

BAMKUCH COMMUNION	58.60€/kg
Le « gâteau à la broche » doit son nom à sa ressemblance à un tronc d'arbre. Ce biscuit moelleux à base d'amandes fait le bonheur de toutes vos fêtes en famille.	
COURONNE EN CROQUANT	28.50€/pièce
Figurine garçon ou fille selon votre choix	
CROQUE EN BOUCHE PARFUM AU CHOIX (minimum 20 personnes / 3 choux p. pers.)	5.40€/pers.
MAGNIFICAT	5.50€/pers.
Biscuit moelleux fourré de crème au beurre, parfum au choix et enrobé de masepain	
AGNEAU PASCAL	12.00€/pièce
Biscuit génoise en forme d'agneau, soupoudré de sucre glace	
AGNEAU PASCAL GLACÉ	5.50€/pers.
Agneau en glace vanille sur socle Vacherin Framboise ou Fraise Vanille ou Parfait grand marnier	
CORBEILLE NOUGATINE	5.80€/pers.
Corbeille en croquant garni de boules de sorbets aux fruits et crèmes glacées	

LE Soir

DOS DE SAUMON EN «BELLE VUE» 18.50€/pers.

et ses garnitures de circonstances

HORS D'ŒUVRE FROID 14.80€/pers.

Pâté au Riesling maison, Jambon à l'os cru et cuit de l'Oesling,

Roastbeef au poivre, Salade verte mêlée

BUFFET FROID «LA VIE EN ROSE» 29.80€/pers.

Toast aux deux saumons, rémoulade de céleri

Le pot aux roses : (tomate, crevettes, macédoine de légumes)

Ballottine du pêcheur aux jeunes poireaux, éventail de patates douces

Cylindre de canard confit aux poivrons doux et piments

Croquant de jambon de Parme aux figues

Rôti de porcelet au miel et au thym

Salade de pommes de terre aux lardons

Salade coleslaw

Salade d'haricots verts à l'huile de noix

Salade de lentilles aux échalotes

BUFFET FROID «MISE AU VERT» 36.50€/pers.

Dos de saumon à la Parisienne

Aquarium de rougets méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette acidulée

Taboulé au citron confit, melting pot de crevettes aux herbes fraîches

Cannelloni de roastbeef, compotée de tomates et estragon

Gelée de porcelet, crème moutardée et condiments

Magret de canette farci au foie gras et laqué au soja

Salade de pommes de terre aux lardons

Mille feuilles de tomates et mozzarella buffala, pesto, et roquette au balsamique

Légumes grillés à la Provençale

Salade de fusillis roquette et tomates confites

LES *En Cas*

AMUSE-BOUCHES CANAPÉS ASSORTIS / 20 PIÈCES 24.00€/plat

Queues d'écrevisses marinées au Sambal Oelek, jambon de Parme et mangue, mini tourte au Riesling, saumon fumé à la crème de raifort...

VERRINES DE DÉGUSTATION / 20PIÈCES 50.00€/plat

Crème de chèvre frais au poivron, mousseline aux herbes et rascasse, ricotta au pistou et jambon de Parme, crème de roastbeef et moutarde de Meaux...

BOUCHÉES CHAUDES / 30PIÈCES 38.00€/plat

Quiche lorraine, tarte flambée, pâté chaud, pizza roquette et jambon de Parme...

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD (70 TR.) 69.00€/pièce

Jambon cru, salami des Ardennes, jambon cuit, fromage, pâté de campagne

PAIN SURPRISE FOCCACIA (70 TR.) 77.00€/pièce

Jambon de Parme et copeaux de parmesan, bresaola fumée, coppa et porchetta au fenouil

PAIN SURPRISE NEPTUNE (70 TR.) 78.00€/pièce

Émietté de thon, haddock fumé, crème de sésame et saumon poché, tarama

PANIER DE CRUDITÉS 45.50€/pers.

et ses trois sauces d'accompagnement

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (FIN DE REPAS) 8.50€/pers.

Pains artisanaux variés

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (PLAT UNIQUE) 12.50€/pers.

Pains artisanaux variés

PÂTISSERIES MIGNONS ASSORTIES / 20 PIÈCES 24.00€/plat

Éclairs, tartelettes aux fruits de saison, Truffle cake, Dacquoise

Kaempff-Kohler vous guide dans vos choix de prestations gastronomiques, de cartes des vins, de lieux de rassemblement ou tout autre détail dont vous souhaitez bénéficier.

Que vous désirez fêter dans notre restaurant ou chez vous , notre engagement est assuré.

Une équipe expérimentée de cuisiniers et serveurs hautement qualifiés est toujours à votre disposition et constamment à votre écoute.

Nous fournissons tout pour votre communion : de la verrerie, des couverts, de la porcelaine haut standing aux tables, chaises, nappes et serviettes en tissu, ...

Les livraisons de matériel se font vendredi après midi, avec enlèvement le lundi dans la matinée.

Nous tenons des fiches techniques à votre disposition pour vous conseiller sur la meilleure façon de mettre vos plats à température.

Profitez du grand parking de notre boutique de Niederanven pour l'enlèvement de vos commandes les dimanches de communion entre 09h00 et 11h00.

Conditions générales :

La confirmation du nombre précis de convives sera fixée 4 jours ouvrables avant la date de l'événement. Par la réception de la confirmation, vous reconnaissez avoir pris connaissance des présentes conditions de vente. Si des informations erronées ou fausses sont communiquées lors de la commande, ni l'erreur, ni le retard de livraison ne pourront être imputés à Kaempff-Kohler.

Toute modification de commande ne sera prise en compte que si elle intervient au minimum 72h avant la date de livraison. Toute annulation d'une commande par le client intervenant moins de 72h avant la date prévue de l'événement entraîne, quelqu'en soit la cause la facturation à 100% du montant total de la commande.



KAEMPPF-KOHLER

RESTAURANT - BOUTIQUE - SALON DE THÉ

du lundi au vendredi
de 09h00 à 17h00
et le samedi
de 08h00 à 15h30
Z.I. Bombicht L-6947 Niederanven

A 7 minutes de
Kirchberg-Luxembourg
A1 Direction Trier (Trèves)
Sortie N°11 Niederanven
(+352) 47 47 47-1
info@kaempff-kohler.lu
www.kaempff-kohler.lu