

# Meeting In'House



KAEMPFF-KOHLER

## Sandwichs Froids

Sandwichs au choix (à préciser lors de votre commande) : Mini ciabatta, céréales, brioché  
Commande minimum: 5 pièces par variété et par pain avec un minimum de 20 pièces

### Les classiques : 1.95 €

Jambon cru  
Dinde fumée  
Gouda jeune  
Rosette de Lyon  
Tomate Mozzarella

.....

### Les épicuriens : 2.30 €

Saumon fumé au guacamole  
Jambon de Parme, copeaux de parmesan et roquette  
Roastbeef à la fleur de sel  
Brie au sirop de Liège  
Aubergines grillées, crème de balsamique

.....

### Les subtils : 2.50 €

Tartare de crabe et poissons  
Mousse de foie gras et confiture d'oignons  
Haddock fumé à la crème de raifort  
Fromage de chèvre, miel, noix et roquette  
Antipasti au piment d'Espelette

.....

### Les spéciaux : 4.80 €

Wraps au poulet et poivrons  
Wraps au thon et iceberg  
Wraps au chèvre frais et épinards  
Faluche méditerranéenne au jambon de Parme et légumes confits

# Formule Lunch

## **Classique 13.80 €**

Les mini ciabatta et céréales / 4 p.p  
Sélection du maraîcher en verrine  
Assortiment de 2 pâtisseries mignons

## **Business 18.50 €**

Les mini ciabatta et céréales épicuriens / 4 p.p.  
Sélection du maraîcher en verrine  
1 entremet au choix ou une salade de fruits frais

Ces formules vous sont proposées à partir de 4 personnes

## **Dégustation 18.90 €**

**Assiette Lunch rapide : Promenons nous dans les bois...**

Mini tourte au Riesling

Cylindre de canard confit au chocolat et poivrons doux

Jambon cuit au torchon, tartare de tomates et caramel balsamique.

Brochette de mangue et jambon de marcassin

Wraps de roastbeef et moutarde de Meaux

Mini club sandwich aux champignons des bois et faisan grillé

Briochine de pavé Lyonnais au poivre, compote d'oignons

**Fraîcheur de légumes à grignoter**

**La verrine de douceurs rafraîchissantes**

Cette formule vous est proposée à partir de 15 personnes

# Les salés



KAEMPFF-KOHLER

Cocktail Dînatoire

Finger food, un concentré de saveurs  
et d'émotions gourmandes en une bouchée

# Amuse-bouches Froids

Commande minimum de 20 pièces par amuse-bouches

## Canapés assortis 1,20 €

Queues d'écrevisses marinées au Sambal Oelek  
Jambon de Parme et mangue  
Mini tourte au Riesling  
Saumon fumé à la crème de raifort

.....

## Canapés culinaires 1,95 €

Mousse de foie gras au pain d'épices, rémoulade et tonka  
Saumon mariné à l'aneth et citron vert  
Cylindre de canard confit au chocolat et poivrons doux  
Scampi en croûte de sésame

.....

## Briochines Kaempff-Kohler 2,20 €

Jambon Serrano, compote d'oignons  
Effeillé de cabillaud, tapenade d'aubergines et tomates confites  
Rôti de bœuf, salade croquante et dressing à l'estragon  
Mousse de foie gras, compotée de pommes à la vanille

.....

## Profiterolles 1,80 €

Chèvre frais et guacamole  
Mousse de saumon au raifort et baies roses  
Jambon cuit au torchon, tartare de tomates et caramel balsamique  
King crabe crémeux mascarpone à la betterave

.....

## Pinces à linge 2,00 € \*

Céleri et crémeux de saumon à l'aneth  
Carottes au canard fumé et agrumes  
Courgette aux crevettes roses  
Mangue et poulet fumé

.....

## Cuillères et verrines de dégustation 2,85 €

Rouleau de chèvre frais et poivrons  
Macaron de canard confit et piment oiseau  
Terrine de foie gras et cuir de figues  
Turban de loup de mer et jeunes poireaux

.....

\* minimum 50 pièces

### Wraps 1,80 €

Chèvre frais aux épinards  
Mascarpone aux herbes et rascasse  
Ricotta au pistou et jambon de Parme  
Crème de roastbeef et moutarde de Meaux

.....

### Craquinettes Méditerranéennes 1,70 €

Filet de rouget sur brunoise provençale  
Tartare de légumes au chèvre frais  
Crevettes aux pépites d'olives noires  
Angus beef aux poivrons confits

.....

### Sucettes culinaires à grignoter 2,00 €

Courgette et saumon fumé au bois de hêtre  
Scampi et pâtisson à l'huile de pistache  
Mousse de foie gras au spéculoos  
Tandoori de volaille à l'ananas caramélisé

....

### Brochettes à picorer 1,50 €

Boules de chèvre aux graines aromatiques  
Tomate mozzarella comme une pomme d'amour  
Rillettes de canard et cubisme de mangue  
Rouget et kadaif

.....

### Les tomates farcies : 1,60 €

Crabe d'Alaska  
Chèvre ciboulette  
Poulet curry  
Saumon aneth

# Amuse-bouches Chauds

Commande minimum de 20 pièces par amuse-bouches

## Mini pita 1,70 €

Agneau et tomates confites  
Poulet fumé et mozzarella  
Loup de mer et purée de poivron  
Crevettes et guacamole

.....

## Bonbons salés 1.70 €

Aux quatre fromages  
Ecrevisses sauce Nantua  
Jambon des Ardennes et champignons des bois  
Curry vert et volaille

.....

## Crêpes fourrées 1.90 €

Saumon fumé à l'aneth  
Poulet fumé et roquette  
Jambon de l'Oesling et mozzarella  
Tomates confites et champignons

.....

## Mini burger 1,90 €

Bœuf Made in Luxembourg  
Poulet à l'ananas  
Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive

.....

## Bouchées chaudes 1.20 €

Quiche lorraine  
Tarte flambée  
Pâté chaud  
Pizza roquette et jambon de Parme

.....

## Pains Surprises gourmands

### Polaire 48 pièces

54,00 €

Tarama, saumon fumé au raifort, tapenade de tomate au tofu, chèvre frais aux fines herbes, poulet tandoori, guacamole et veau rôti

### Carré 60 pièces

68,00 €

Saumon mariné à l'aneth, ventrèche grillée et dinde fumée, Brie de Meaux, jambon de Parme et parmesan

### Neptune 70 pièces

78,00 €

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

### Campagnard 70 /100 pièces

69.00 / 89.00 €

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

### Focaccia 70 pièces

77,00 €

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

### Végétarien 70 pièces

77,00 €

Pain aux tomates et olives, copeaux de parmesan, poivrons, tomates confites, tofu,  
Fromage blanc aux herbes, aubergines, roquette, crème de balsamique.

# Les sucrés



## KAEMPFF-KOHLER Cocktail Dînatoire

Finger food, la gourmandise au bout des doigts

# Amuse-bouches sucrés

Commande minimum de 20 pièces

## Cup cake 1,70 €

Framboise et orange

Pêche et amande

Vanille et orange

Fraise façon beignet

.....

## Sucettes gourmandes 1,90 €

Gianduja noisette noir, citron, orange, au lait

Ganache coco aux saveurs :

Anisé, Cardamome, Jasmin, Lavande

.....

## Pâtisseries mignons 1,20 €

Eclairs

Tartelettes aux fruits de saison

Truffle cake

Dacquoise

.....

## Macarons de Paris 1,20 €

Tarte au citron

Cassis

Choco

Mocca-Noisette

.....

## Les chocolatines 1.40 €

Profiterolles au chocolat

Brownies

Macaron au chocolat

Cylindre au chocolat

Couppelles de fruits frais

.....

# Les Plats froids



**K**AEMPFF-**K**OHLER

# Les Plateaux Repas Froids

Commande minimum de 3 plateaux par variété

## Samba 21.80 €

Gelée de porcelet, crème moutarde et condiments

\*\*\*

Rouleau de saumon en croûte de sésame

Sablé de blé Ebly, duo de courgettes au citron

\*\*\*

Sélection du fromager

\*\*\*

Délices sucrés

## Disco 25,40€

Aumônière de saumon fumé et mascarpone au guacamole

\*\*\*

Sur un gros maki de légumes, de la volaille marinée en fine croûte de chapelure japonaise

\*\*\*

Sélection du fromager

\*\*\*

Délices sucrés

## Rock'n Roll 26,50€

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

\*\*\*

Canneloni de roastbeef façon Helder (tomate grillée et estragon)

Salade de rattes façon grand mère Jeanne

\*\*\*

Sélection du fromager

\*\*\*

Délices sucrés

### Cha Cha Cha 28.50 €

Mille-feuilles de tomates et mozzarella buffalla

Pipette de pesto et roquette au balsamique

\*\*\*

Tartelette de magret de canard, légumes grillés à la provençale

Salade de fusillis, coulis de poivrons

\*\*\*

Sélection du Fromager

\*\*\*

Délices sucrés

### Charleston 24.50 €

Taboulé de légumes au raz el hanout, tapenade de carottes au cumin

\*\*\*

Méli mélo de légumes et corn grillé au sésame et soja

\*\*\*

Sélection du Fromager

\*\*\*

Délices sucrés

### French Cancan 39.80 €

Croquant de foie gras et pain d'épice

\*\*\*

Ballottine de caille au teriyaki, mille feuilles de légumes d'hiver et blé d'Ebly

\*\*\*

Sélection du Fromager

\*\*\*

Délices sucrés

# Les Plateaux Repas

## Froids/Chauds

Commande minimum de 3 plateaux par variété

Entrée froide et plat servi dans une cocotte à réchauffer au micro ondes

### Jive 25.80 €

Rillettes de canard confit aux poivrons doux, mesclun de salades

\*\*\*

Cocotte de porcelet façon Jambalaya, riz créole

\*\*\*

Sélection du Fromager

\*\*\*

Délices sucrés

### Tango 29.80 €

Rouleau de saumon fumé au tartare de concombre et vinaigrette acidulée

\*\*\*

Carbonnade de bœuf à la bière Simon Prestige, toast pain d'épice et moutarde de l'Ourdall

\*\*\*

Sélection du Fromager

\*\*\*

Délices sucrés

### Boogie Woogie 34.60€

Souvenir d'Ostende : Tomate à l'huile de citron et crevettes roses, salade d'herbes fraîches

\*\*\*

Fricassée de poularde au thym, méli-mélo de légumes, pommes de terre fondantes

\*\*\*

Sélection du Fromager

\*\*\*

Délices sucrés

# Les Buffets Froids

Commande minimum de 5 buffets par variété

## Le Bouchon 14.30 €

Rillettes de canard  
Gelée de porcelet  
Jambon Serrano  
Pâté riesling  
Tourte pinot noir  
Cannelloni de roastbeef « façon Helder »

Confit d'oignons, condiments, crème moutardée  
Salade de rattes façon grand mère Jeanne

## La Vie en Rose 29.80€

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 mil et au thym

Salade de pommes de terre aux lardons  
Salade coleslaw  
Salade d'haricots verts à l'huile de noix  
Salade de lentilles au échalottes

## Mise au vert 36.50€

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

### Côté fleur bleue 38.60€

Aumônière de saumon fumé au guacamole

Dos de bonnite au balsamique et parfums de truffes, Parmiggiano di reggiano

Mousseline de sandre aux jeunes poireaux, vinaigrette Thaï

Ananas farci aux queues d'écrevisses et légumes croquants

Carpaccio de bœuf pesto de basilic

Volaille marinée en fine croûte de chapelure Japonaise

Roastbeef mariné au chili

Terrine de campagne, chutney de figues

Salade de pommes de terre aux lardons

Salade de lentilles aux échalottes

Farandole de tartare de légumes

Rémoulade de céleri

Maki de légumes, soja et wasabi

### Ivoire 49.80€

Toast de Saint Jacques à la mangue et basilic

Saumon fumé aux épines de pin Douglas servi au naturel

Cascade de langoustines « juste pour les doigts »

Assortiment de blinis, crème aigre et œufs Tobiko

Porchetta grillée, caramel de balsamique de Modène

Croquant de foie gras au pain d'épices, poivre Sichuan

Suprêmes de cailles en ballotine de champignons des bois

Aumônière de jambon de Parme aux fruits de saison

Maki de légumes au soja et wasabi

Salade de lentilles aux échalotes

Tapas bar (assortiment de nos meilleurs légumes)

# Collection salée



KAEMPFF-KOHLER

## Veloutés et soupes

Commande minimum de 5 plats

Soupe de poissons préparée à la façon d'une bouillabaisse	6.40€
Bisque de crustacés au vieil Armagnac, profiteroles à l'estragon	6.40€
Soupe de pois cassés, aiguillettes de faisan grillé	5.80€
Velouté de volaille aux champignons des bois	4.80€

## Les Entrées froides

Commande minimum de 5 plats

Duo de foie gras canard et oie	16.20€
Foie gras de canard cuit au torchon	15.20€
Foie gras d'oie au vieux porto réduit	15.80€
Demi homard Atlantique en belle-vue	Prix du jour
Trilogie de saumons aux trois saveurs : fumé au naturel maison, mariné aux herbes et citron vert, en gravelax, blinis au caviar de wasabi	19.20€
Filet de saumon en belle vue, macédoine de légumes	18.50€
Trilogie de terrine et pâté de gibier, sauce Cumberland	12.50€

## Les Entrées chaudes

Commande minimum de 5 plats

Demi homard Thermidor	prix du jour
Dariole de caille des Dombes, céleri et cuisses confites aux fèves de tonka	14.80€
Mousseline de St Jacques aux écrevisses, sauce Nantua et tombée d'épinards au beurre de ferme	15.20€
Aumônière de crêpe fourrée au faisan et truffe	9.80€

# Les Poissons chauds

Commande minimum de 5 plats

Filets de soles farcis aux crevettes et épinards pommes fondantes, jus de crustacés	28.50€
Dos de saumon poché, beurre aux champignons des bois, flan de légumes et riz Pilaf	18.50€
Gratin de fruits de mer tradition, pommes duchesse et fleurons Légumes à la vapeur de thym	24.50€
Filet de sandre au champagne, pommes persillées Farandole de légumes	19.80€
Papillote de Saint Pierre aux poireaux crème légère à la truffe, Gâteau de Roseval	28.80€

# Les viandes et volailles

Commande minimum de 5 plats

Magret de canard farci au foie gras, jus aux échalotes, pommes de terre Anna, poêlée de légumes aux herbes	19.60€
Couronne d'agneau au miel et au thym, légumes glacés, galette de pommes de terre	24.60€
Filet de bœuf Wellington, gratin de pommes de terre et jardinière de légumes	24.80€
Suprême de pintade farci aux petits légumes, jus au romarin, tagliatelles au beurre, fagots d'haricots vert	17.50 €
Mignon de veau aux morilles, Superposition d'épinards et polenta.	26.80€

# Les gibiers de nos forêts

Commande minimum de 5 plats

Noisettes de marcassin sauce poivrade, spätzlis maison, chou rouge, fricassée de champignons 18.60€

Suprême de faisan à la truffe, crème de champignons des bois, pommes fondantes, endives aux noix 19.50€

Civet de lièvre à la Luxembourgeoise, spätzlis maison, poire au vin, chou rouge et compote de reinettes 17.40€

Médailon de chevreuil Grand Veneur, spätzlis maison, poire au vin, purée de céleri, caramel de balsamique 24.40€

Sauté de chevreuil aux airelles, spätzlis maison, chou rouge, poire au vin 17.50€

Estouffade de marcassin aux marrons, spätzlis, purées de légumes oubliés, compote de reinettes 16.50€

## Menu

Commande minimum de 2 menus

### Promenade en Ardennes 28.50€

Croustade de champignons des bois et roquette

\*\*\*

Estouffade de marcassin aux marrons, spätzlis maison, purées de légumes oubliés, compote de reinettes

\*\*\*

Soixante six

### Ballade Grand Ducale 39.80€

Filet de sandre au Riesling, mousseline d'écrevisses de nos rivières

\*\*\*

Filet de bœuf Wellington, gratin de pommes de terre et jardinière de légumes

\*\*\*

Dacquois aux amandes

# Nos fromages

Notre large choix de plus de 180 fromages fermiers et lait cru nous permet de vous conseiller pour la composition de plateaux de fromages variés et originaux tout en respectant les accords vin-fromage et selon le nombre de vos convives.

Notre variété de pain de qualité (pain Poilâne, pain biologique, pain aux noix, à la bière,...) accompagnera votre choix.

Plateaux de fromages et pains assortis

Plateau fin de repas .....8,50 € /pers

Plateau repas fromage ..... 12,50 € pers

# Collection sucré



**K**AEMPFF **K**OHLER

# Les nouveautés

## Soixante six

Biscuit financier au chocolat et son palet fondant recouvert de sa mousse au chocolat 66%

## C. Mangue

Japonais surmonté de crème caramel et de sa fine poêlée de mangue, au caramel et crème chocolat lait

## Comme un Macaron

Streusel noisette, biscuit macaroné garni de compotée d'abricots à la vanille, crémeux noisettes et mousse mascarpone

## Caramelo

Fond de meringue aux amandes, palet de crème brûlée caramel et mousse au chocolat lait

## Opaline

Streusel et cake au chocolat, palet vanille citron, mousse chocolat ivoire

## Vendôme

Mousseline mangue et agrumes, coulis de griottes, brownies

## Napoléon

Dacquoise amande, crémeux thé mandarine, crème thé à la bergamote

# Les classiques

## Dacquois aux amandes

Fond de dacquoise fourré de crème au beurre praliné

## Truffel cake

Biscuit chocolat garni de ganache chocolat

## Tentation chocolat

Biscuit au cacao et mousse allégée au chocolat noir, lait et blanc

## Opéra

Biscuit amandes, crème au beurre café et ganache chocolat

## St Honoré

Pâte à choux dressée sur fond de pâte feuilletée garnie crème pâtissière au Kirsch et chantilly, chouquettes caramélisées

## Forêt Noire

Génoise chocolatée garnie de son palet de crème légère au kirsch et griottes

## Paris-Brest

Chouquette et son crémeux aux noisettes du piémont enrobé de sa crème pralinée

## Sacher

Biscuit moelleux au chocolat, fourré de confiture maison à l'abricot et enrobé de chocolat

## Cœur de Framboise

Mousse framboise, crémeux citron, dacquoise amands.

# Les tartes et cakes

## Tartes

Tarte au fromage  
Tarte bourdalou  
Tarte aux pommes  
Tarte aux cerises  
Tarte aux fruits de saison  
Tarte aux abricots

## Tartes gourmandes

### Tarte au citron

Fond de pâte sablée, gélatifié de framboises et crème citron

### Tarte Toblerone

Fond de pâte sablée chocolat, crème gianduja noisette et croquant au miel

### Tarte à l'orange

Fond de pâte sablée et sa crème à l'orange

### Tarte Tatin

Fond de pâte feuilletée et ses fines lamelles de pommes caramélisées

## Cakes classiques

Cake à l'orange  
Cake Marbré  
Cake Tunisien

## Cakes saisonniers

Cake aux fruits confits  
Cake aux marrons  
Cake aux noix  
Cake Pain d'épices

## Cakes Japonnais

### Cake Matcha

Financier cœur de guanaja, dacquoise thé vert matcha

### Cake Kyomisu

Pâte sablée amandes, crème Kyomisu, enrobage aux graines de sésame

### Cake Inaka

Madeleine Inaka praliné, streusel aux amandes

# Les glaces

## Corbeille en nougatine

Sorbets aux fruits et crèmes glacées

## Vacherin

Fond de meringue au sorbet de framboises ou fraises, fond de glace vanille

## Domino **New**

Carré de sorbet de fruits de la passion, framboises et citron

## Dôme Macaron

Dacquoise amands, sorbet framboises-griottes et coulis framboises-litchis

## 3 Saveurs

Croustillant chocolat, crème glacée chocolat blanc, lait et noir

## Le Canotier **New**

Croustillant chocolat superposé de son biscuit et de sa glace Grand Marnier recouvert de son gélifié d'oranges

## Pomme d'amour **New**

Glace pomme verte, enrobée d'un coulis gélifié à la fraise, présentée sur socle de chocolat

## Williamette

Sorbet poire, glace au chocolat et biscuit punché à la poire Williams

# Corbeille Cadeau

Comme cadeau idéal pour toute occasion, nous vous proposons un grand classique incontournable

## Les corbeilles gastronomiques.

Hormis ces propositions, toute autre composition suivant vos idées pourra être confectionnée à la demande et selon votre budget : fruits frais, caviar et foie gras, fromages, grands vins et alcools fins. Nous pouvons également incorporer votre cadeau personnel. Tout est possible ! Pour vos cadeaux d'entreprise, vous avez la possibilité de nous confier les adresses des destinataires et nous nous chargeons de l'assemblage et de la livraison suivant vos désirs.

KAEMPFF-KOHLER

### Trésor aux épices 46.40 €

Sucre roux 250gr "Terre Exotique"  
Diamant de sel 315gr "Terre Exotique"  
Vanille tube 2 gousses "Terre Exotique"  
Cannelle Ceylan tubes 20gr "Terre Exotique"  
Poivre noir long 60gr "Terre Exotique"  
Sel miroir 30gr "Terre Exotique"  
Coffre déco (en bois)

### Terroir sucré 78.90 €

Speedy orange – liqueur café/orange - Distillerie Schiltz  
Café 500gr Moulin Dieschbourg 100% Arabica  
Miel 500gr - Marc Thiel Mantenach  
Confiture (Autisme Luxembourg) 250gr  
Petits fours Kaempff-Kohler 250gr  
Chocolat souvenir de Luxembourg  
Panier et déco

### Terroir salé 77.70 €

Huile de chanvre - Ourdaller Kalborn  
Moutarde luxembourgeoise 250gr - Ourdaller  
Farine de sarrasin 500gr - Ourdaller  
Pâtes au sarrasin 250gr - Ourdaller sans gluten  
Pâtes d'épeautres 250gr - Ourdaller  
Crémant Alice Hartmann 0.75lt  
Petits fours salés 250gr Kaempff-Kohler  
Panier et déco

### Découverte K-K 86.00 €

Crémant Kaempff-Kohler 0.75lt  
Riesling 0.75lt vin GPC sélection Kaempff-Kohler  
Macarons mous Kaempff-Kohler 100gr  
Cacolettes Kaempff-Kohler 250gr  
Petits fours Kaempff-Kohler 250gr  
Gaufrettes Kaempff-Kohler 200gr  
Confiture 250gr  
Panier et déco

### Emotions 144.60

Mirabelle eau de vie de Luxembourg 0.5lt - Distillerie Zenner  
Crémant Kaempff-Kohler 0.75lt  
Pinot Gris 2009 vin sélection Kaempff-Kohler  
Collection 3 Foie Gras 50gr Ed. Artzner  
Terrine de Magret d'oie fumé 90gr Ed. Artner  
Confit de figue 90gr "Terre Exotique"  
Petits fours salés 250gr Kaempff-Kohle  
Cacolettes 200gr Kaempff-Kohle bte cadeau  
Caramel 180 gr  
Panier et déco

### Dégustation 196.20 €

St. Emilion La Chapelle Condat 2008  
Château de maille 2004 Sauternes grand cru classé  
Foie Gras d'oie et truffes 75gr E. Art.  
Foie Gras de canard E. Artzner  
Assortiment "Créations de Foie Gras" Ed. Artzner 3x150gr  
Confit de figue 90 gr " Terre Exotique"  
Confit de poire "Terre Exotique"  
Huile d'olive vierge 100ml à la truffe blanche - Maison de la truffe Paris  
Aceto Balsamico 0.5lt di Modena  
Castello Estense  
Petits fours 250 gr Kaempff-Kohler  
Panier et déco

Nous nous réservons l'option de remplacer un ingrédient éventuellement non disponible par une denrée alternative, suivant nos critères de qualité

## Nos garanties et conditions

### Logistique événementielle

Également à votre disposition:

- Maître d'hôtel, serveur(se), cuisinier / tables, nappages, assiettes, couverts, verrerie / vins et Spiritueux en accord

- Décoration florale et décoration de salle / divertissements et activités de loisir

Le client devra confirmer un nombre précis de convives 4 jours ouvrables avant la date de l'évènement.

Afin de trouver ensemble la solution optimale à vos besoins spécifiques et votre budget, n'hésitez pas à nous contacter pour une ou plusieurs de ces options. C'est avec grand plaisir que nous partagerons notre savoir-faire pour que votre fête devienne un événement d'exception !

### Réservations/Confirmations de commande

Toute commande ne sera effective qu'après avoir été confirmée par écrit ou par fax 48 heures avant la livraison. Avec sa confirmation, le client reconnaît 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.

Par soucis de mieux vous servir, vos commandes de 'dernière minute' seront traitées en production extraordinaire

Facturées à 15€ en supplément de votre facture.

(Commande le soir pour le lendemain matin ou Commande pour le jour même)

### Modifications et annulations de commande

Toute modification de commande (à partir de 20% de modification de la totalité d'une commande) ne sera prise en compte que si elle intervient au minimum 48 h avant la date de livraison.

Toute annulation de commande par le client, ne sera prise en compte que si elle intervient au minimum 72 h avant la date de livraison.

Toute autre annulation de commande par le client intervenant après 72 h entraîne, quelqu'en soit la cause, la facturation à 100% du montant de la commande.

### Délais

L'offre se limite dans le temps. Elle sera valable à compter de la date d'émission du devis et durant 30 jours ouvrables. Passé ce délai, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification jugée nécessaire.

### Prix

Nos prix peuvent être sujets à modification en raison des fluctuations du marché, notamment pour certains aliments saisonniers dont les prix ne peuvent être garantis.

### Livraisons

En cas de livraison, les frais sont facturés conformément au tarif en vigueur. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison.

Tous les frais de manipulations supplémentaires seront facturés 20 € htva l'heure.

Nous déclinons toute responsabilité de défaut de livraison ou retard en cas de difficultés d'accès aux locaux du client et plus généralement en cas de force majeure (blocage ou difficultés de circulation, sinistre affectant les installations de la société).

### Perte et casse

Le matériel loué fait l'objet d'un inventaire précis. Toute pièce cassée ou non retournée sera facturée.

## Modalités de paiement

Délai de paiement 30 jours à la date de facture.

## Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de commande. Toute contestation concernant la facture ne pourra être prise en compte qu'endéans les 8 jours suivant la date de la facture.

## Informations générales

En règle générale, tous nos plats sont préparés au minimum pour 5 personnes

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

- Notre site de Niederanven, héberge notre atelier de production, avec magasin, restaurant de 170 places, salle de banquet, services logistiques et administratifs. Plus de 100 places de Parking clients à votre disposition et un accès privilégié pour faciliter l'enlèvement de toutes vos commandes.

Afin de pouvoir garantir la toute première qualité de nos mets gastronomiques, nous nous réservons l'option de remplacer un ingrédient éventuellement non disponible suivant nos critères de qualité par une denrée alternative.

Cette carte remplace toutes les cartes précédentes (2010)

Sous réserve de modifications. Prix valables sauf erreur d'impression ou omission.

## Un dernier conseil

N'attendez pas "la dernière minute" pour passer votre commande. Notre service n'en sera que meilleur !

Pour tout renseignement : tél. : 47 47 47 1 – Fax : 47 47 46 – Mail : [info@kaempff-kohler.lu](mailto:info@kaempff-kohler.lu)

## KAEMPPF-KOHLER

18, place Guillaume  
L-1648 Luxembourg

**Tél. 26 86 86-1**

Heures d'ouverture :

du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30 et le samedi de 8h00 à 18h00

le dimanche de 12h00 à 18h00

11, zi Bombicht  
L-6947 Niederanven

**Tél. 47 47 47-1**

**Fax : 47 47 46**

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

et le samedi de 8h30 à 15h30