



Schéi Feierdeeg



Nos
bulles



BI♥

Domaine Krier-Bisenius
Symbiose
Crémant de Luxembourg
Bio Brut
0,75 l
soit 16,53/l

12,40
+100 POINTS

Notre coup
de ♥ local

NEW!
Wolfberger
Crémant d'Alsace Brut Nature
France

Sans sulfites ajoutés
0,75 l
soit 10,60/l

-25%
10,90 **7,95**



Salasar
Révélation 2020
Crémant de Limoux Brut
France
0,75 l
soit 11,93/l

8,95
Prix ant. 9,50
+100 POINTS



Poll-Fabaire
Crémant
Cuvée Cult Brut
Luxembourg
0,75 l
soit 19,87/l

15,90 **14,90**



Bernard-Massard
Cuvée 1921
Crémant de Luxembourg
Luxembourg
0,75 l
soit 14,33/l

-20%
13,55 **10,75**



Le Manzano
Springo 2023
Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Rive Di Manzano
Italie
0,75 l
soit 10,60/l

-30%
11,87 **7,95**





Bollinger
Champagne Brut
Spécial Cuvée
France
0,75 l
soit 66,60/l

54,95 **49,95**



Philippe Walter
Champagne Brut
France
0,75 l
soit 25,20/l

20,75 **18,90**



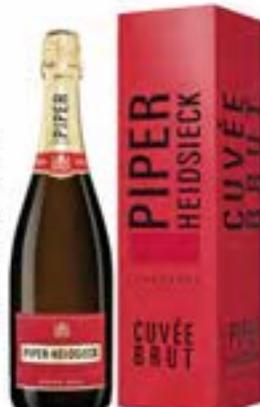
Louis Roederer
Champagne
Brut Collection
France
0,75 l
soit 62,60/l

50,95 **46,95**



Piper-Heidsieck
Champagne
Brut
France
0,75 l
soit 34,53/l

28,95 **25,90**



De Saint-Gall
Champagne Brut
Premier Cru
La Tradition
France
0,75 l
soit 36,67/l

-20%
34,99 **27,50**

Notre coup de



Trinquiez aux fêtes
avec les verres de Nachtmann!
Scannez et découvrez notre
action de fidélité!



G.H. Mumm
Champagne Brut
Cordon Rouge
France
0,75 l
soit 34,-/l

29,95 **25,50**



Deutz
Champagne
Brut Classic
France
0,75 l
soit 49,20/l

43,90 **36,90**



NEW!
Maison Gruet
Champagne Cuvée
Arbane Brut
France
0,75 l
soit 70,67/l

57,30 **53,-**



Moët et Chandon
Champagne
Brut Impérial
France
0,75 l
soit 42,65/l

-15%
38,27 **31,99**



Taittinger
Champagne
Brut Réserve
France
0,75 l
soit 51,33/l

**+1 bouchon
hermétique
GRATUIT**
43,- **38,50**



Laurent-Perrier
Champagne
La Cuvée Brut
France
0,75 l
soit 48,67/l

39,90 **36,50**



GIN O'CLOCK

Découvrez
la recette
en scannant
le QR code



Cocktail « Mon gin à dorer »

- 50 ml de Gin Gëlle Fra
- 150 ml de tonic Fever-Tree (aromatisé, si possible, au citron ou méditerranéen)
- 1 cuillère à café d'épices à gin tonic (par exemple, baies de genièvre, graines de coriandre, poivre rose, cardamome)
- 2 fines tranches de concombre
- 1 zeste de citron vert
- 1 brin de romarin frais
- Glaçons.



Épices Gin Tonic
La Barraca
 Floreal sweet,
 Floreal spicy,
 Spicy Citric, Sweet Citric
 48-56 g

-30%
 8,48 **5,90**



Tonic
Schweppes selection

Toutes les sortes
 2 packs de 4 x 0,20 l
 soit 4,45 l'unité
 soit 5,56 l

Au choix
2* à 1/2 PRIX
 11,98 **8,90**
 Vendu seul 5,95



Tonic
Royal Bliss
 Tonic ou tonic zero
 2 packs de 6 x 0,25 l
 soit 2,23 l'unité
 soit 1,48 l

Au choix
1+1 GRATUIT
 9- **4,45**
 Vendu seul 4,45



Tonic
Fever-Tree
 Toutes les sortes
 2 x 0,50 l
 soit 2,40 l'unité

Au choix
2* à 1/2 PRIX
 6,50 **4,80**
 Vendu seul 3,20



Gin
Hendrick's
 41,40% Vol.
 0,70 l
 soit 35,57 l

24,90



Gin
Roku
 43% Vol.
 0,70 l
 soit 30,71 l

-20%
 27,20 **21,50**



Gin
Monkey 47
 47% Vol.
 0,50 l
 soit 73,50 l

-20%
 45,95 **36,75**



Mediterranean Gin
Mare
 42,70% Vol.
 0,70 l
 soit 42,50 l

+ 1 lanterne
GRATUITE
 33,98 **29,75**



Mediterranean Gin
Marconi 42
 42% Vol.
 0,70 l
 soit 42,50 l

-15%
 35,30 **29,75**



Nos gins locaux



Gin
Gelle Fra
 45% Vol.
 0,50 l
 soit 69,50 l

39,15 **34,75**



Winter Wonder Gin
Marsfeld
 40% Vol.
 0,50 l
 soit 55,50 l

-15%
 32,90 **27,75**



Gin
Ginix
 41% Vol.
 0,70 l
 soit 45,14 l

-15%
 37,20 **31,60**



Tapas méditerranéens

Gazpacho original
Alvalle
Espagne
1 l
4,99 4,29

Falafels aux pois chiches
ou à la patate douce
Père Olive
Belgique
La barquette 120 g
soit 23,25/kg

Au choix
2,79

Houmous classic
Père Olive
Belgique
La barquette 300 g
soit 8,30/kg
2,49

Chips de légumes
Kettle
Vegetable bahamic
ou sea salt
100 g
soit 19,50/kg

-20%
2,44 1,95

BI 

Bio Olives vertes
amandes
Biog
Grèce
La barquette 140 g
soit 39,22/kg

5,49

Tzatziki
Tapas y Mis
Belgique
La barquette 175 g
soit 12,86/kg
2,65 2,25

Olives
Père Olive
Belgique
La barquette 400 g
soit à partir de 12,13/kg

À partir de
4,85

Olives
Paryvaneh & Sohne
Elaborées au Luxembourg,
4 variétés au choix
La barquette 300 g
soit 24,97/kg

8,65 7,49

BIO

Bio Fromage en cubes
Eislecker Käse
50% (22%) M.G.
Paprika, Mix, Senf, Pfeffer ou
Bergkäse
La barquette 120 g
soit 33,75/kg

-15%
4,79 4,05

Natur
45% (22%) M.G.
La barquette 120 g
soit 30,75/kg

4,09 3,69

Piments terisés doux
rouges ou jaunes farcis
au fromage frais
Kühmann

Allemagne
La barquette 150 g
soit 19,27/kg

Au choix
3,49 2,89

Apéro Grignoton
Deli Melo
Nature ou parmesan
La barquette 100 g
soit 31,90/kg
En libre-service

3,59 3,19

de Schnékert
Traiteur

L'apéritif sur mesure

Elaboré par
de Schnékert Traiteur

Pâté Riesling
cocktail
400 g
soit 26,25/kg
En libre-service
11,99 10,50

Pâté Riesling
2 tranches
240 g
soit 29 -/kg
En libre-service
7,75 6,96

Pâté Riesling brisé
150 g
soit 23,33/kg
En libre-service et
au comptoir
3,90 3,50

Pâté de saumon
au Riesling
110 g
soit 43,64 /kg
En libre-service
4,80

Pâté en croûte
de marcassin
170 g
soit 23,23/kg
En libre-service et
au comptoir
4,40 3,95



Tomates cerises
allongées ou mixtes
Fairtrade
Tunisie, classe 1
La barquette 250 g
soit 7,96/kg

1,99



Guacamole
Grasbusch
Nature ou épicé,
Espagne
La barquette 150 g
soit 13,27/kg

Au choix
2,69 **1,99**



Pain toast rond
Coupé
300 g
soit 8,50/kg
2,85 2,55



Gamme verrines
Guyader

Truite au fromage et légumes croquants,
Saumon au fromage et concombre,
Noix de Saint-Jacques carottes et pommes,
Pâtates douces et lentilles,
Courgettes chèvre et poivrons rouges ou
Foie gras aux pommes et spéculoos
Élaborées en France
4 x 40 g
soit de 30 - à 40 -/kg

A partir de
4,80



Bio Tarallini à
l'huile d'olive
De Carlo

250 g
soit 16,60/kg

-25%
5,55 **4,15**



Gebäckstangen
"Swiss Twist"
Roland
6 sortes
100 g
soit 19,90/kg

-15%
2,45 **1,99**



Bio Grissini
La Buona Terra
4 sortes
120 g
soit 14,58/kg

-15%
2,10 **1,75**



Rosette tête
de Moine AOP
51% (31%) M.G.
100 g
soit 48,50/kg

5,40 **4,85**



Plateau fromages suisse
Vom Chäser

5 fromages
200 g
soit 54 -/kg

-20%
13,60 **10,80**



Tout chaud,
sorti du four 





*
 🌱 **Zakouskis**
 20 pièces
 4 mini rouleaux au fromage/
 jambon; 4 tartelettes bolognaise;
 4 mini vidées vol-au-vent;
 4 mini vidées au fromage/
 champignons et 4 mini poissons
 à la sauce bisque
 310 g
 soit 29,-/kg
 En libre-service
 9,99 **8,99**



*
 🌱 **Zakouskis (base poisson)**
 15 pièces
 3 mini cornets sauce aux crevettes,
 3 mini longos sauce au saumon,
 3 mini bouchées sauce aux crevettes,
 3 mini poissons à la sauce bisque
 et 3 toasts saumon-épinards
 280 g
 soit 37,46/kg
 En libre-service
 11,50 **10,49**



NEW!
 🌱 **Mini bouchées mixtes**
 12 pièces
 3 bouchées jambon/fromage,
 3 bouchées fromage,
 3 bouchées bolognaise,
 3 bouchées vol-au-vent
 180 g
 soit 28,88/kg
 En libre-service
 5,50 **5,20**



*
 🌱 **Mini friands à la viande**
 12 pièces
 180 g
 soit 30,55/kg
 En libre-service
 5,99 **5,50**



*
 🌱 **Mini cônes jambon-fromage**
 8 pièces
 170 g
 soit 47,-/kg
 En libre-service
 8,78 **7,99**



*
 🌱 **Mini burgers de bœuf**
 9 pièces
 180 g
 soit 49,72/kg
 En libre-service
 9,49 **8,95**



*
 🌱 **Mini hamburgers veggie**
 9 pièces
 180 g
 soit 49,72/kg
 En libre-service
 9,49 **8,95**



❄️
 🌱 **Mini feuilletés saucisses cocktails**
 20 pièces
 320 g
 soit 12,47/kg
 -20%
 4,99 **3,99**



❄️
 🌱 **Mini feuilletés apéritifs**
 32 pièces
 376 g
 soit 11,97/kg
 -20%
 5,65 **4,50**



❄️
 🌱 **Mini feuilletés apéritifs party**
 20 pièces
 227 g
 soit 12,56/kg
 -20%
 3,60 **2,85**

EAT HAPPY



Don't worry, eat happy!

Évadez-vous en Asie le temps d'un instant avec les délicieux sushis Eat Happy ! Élaborés par les chefs expérimentés avec des ingrédients minutieusement choisis, les créations Eat Happy sont un mariage réussi entre qualité exceptionnelle et plaisir gustatif. Vous est proposé un bel éventail de sushis, allant des classiques aux plus raffinés, mais aussi des produits chauds à déguster en accompagnement, comme les gyozas poulet ou vegan et les brochettes Yakitori.

Retrouvez les produits Eat Happy dans les magasins Cactus suivants



Poissons fumés

Saumon fumé norvégien
finement tranché à la main
Vendsyssef
Salage au sel sec et fumage extra
doux au bois de hêtre
Fumé en Belgique
Plaquette de 600 g
soit 44,83/kg



26,90

Filets de truite fumée
de la Vallée de l'Our
Fumage au bois de hêtre et
filetage à la main
Fumée à la Weveler Mühle
en Belgique
Plaquette de 2 filets
140 g
soit 48,57/kg



6,80



BT

Bio Saumon fumé
Silver Line
Salé au sel sec, tranchage
classique
Fumé en France
Plaquette de 2 tranches
80 g
soit 61,25/kg

4,90



Truite saumonée
de l'Our fumée
Salage au sel sec,
fumage au bois de hêtre
et tranchée à la main
Fumée en Belgique
Plaquette de 150 g
soit 65,33/kg

9,80



BT

Bio Saumon fumé
Salage au sel sec, fumage
au bois de hêtre et
tranchage en longueur,
sans chair brune
Fumé en Belgique
Plaquette de 4 tranches
160 g
soit 70,63/kg

11,30

Filets d'anguille
fumée
Fumée aux Pays-Bas
Plaquette de 100 g
soit 76,50/kg

7,65

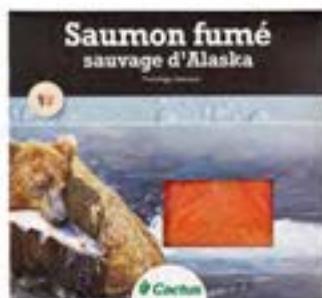


Saumon mariné gravlax
tranché à la main
Vendsyssef
Élaboré en Belgique
Plaquette de 120 g
soit 51,67/kg

6,20

Saumon fumé
sauvage d'Alaska
Salage au sel sec, fumage
au bois de hêtre et
tranchage classique
Fumé en Belgique
Plaquette de 120 g
soit 59,17/kg

7,10



de Scheikert
Tartares

NEW!
Tartare de saumon
Pot de 150 g
soit 38,67/kg

5,80



Gamme Cœur de
saumon fumé
Vendsyssef
Bio, au citron basilic, gravlax
ou farci au fromage aux fines
herbes
Fumé en Belgique
Plaquette de 120 g au 200 g
soit de 57,50 à 65,50/kg

A partir de
7,10



BELLS ISLE
OYSTERS

Il faut absolument la goûter!

L'huitre « Bells Isle » provient du comté de Donegal sur la côte nord-ouest de l'Irlande, où elle pousse pendant 3 ans dans des eaux pures et sauvages de l'Atlantique.

Cette huitre sait absolument convaincre les friands d'huitres à tous les niveaux.

Son taux de chair est formidable et au niveau gustatif elle a vraiment tous les atouts.

La première sensation en bouche est un goût agréablement iodé et en la mâchant longuement, on découvre une texture croquante avec à la fin, une générosité sucrée. Cet amalgame de saveurs laisse, longtemps après avoir dégusté ce petit trésor, une empreinte agréable sur le palais.

Huitres Bells Isle N°4
Bourriche de 12 pièces
Élevées en Irlande

19,90



Huitres et caviars

Huitres La Perle Noire N°3

Bourriche de 12 pièces
Élevées en France

23,50



Huitres Marennes Oléron
creuses spéciales
Pousse en Claire N°3
Bourriche de 12 pièces
Élevées en France

16,90

Affinage pendant au moins 4 mois en claire, plus charnue et croquante, laissant un petit goût de noisette en bouche. Veuillez la déguster nature, afin de pouvoir découvrir toutes ses saveurs subtiles.



Bio Huitres Plates
de Zélande 4/0
Bourriche de 12 pièces
Élevées en Irlande

24,50



Huitres spéciales
Krystale N°3
Bourriche de 12 pièces
Élevées en France

21,90



Huitres spéciales
Gillardeau N°4
Bourriche de 12 pièces
Élevées en France

21,90

La Rolls Royce des Huitres à la chair généreuse et constante avec un goût unique, reconnue partout dans le monde. Veuillez la déguster nature, afin de pouvoir découvrir toutes ses saveurs.



Caviar Osietra
Adoria
Acipenser Gueldenstaetti
Boîte de 30 g
Élevé en Chine

36,-



Caviar Royal Black
Adoria
Acipenser Transmontanus
Boîte de 50 g
Élevé en Italie ou Iran

51,50



Huitres spéciales
Geay N°4
"La friandise"
Bourriche de 12 pièces
Élevées en France

14,90

42 mois de croissance lente, petite, mais bien charnue, variée en saveurs, légèrement iodée à l'attaque en laissant une longueur douce et légèrement sucrée en bouche, idéale pour l'apéro. Veuillez la déguster nature, afin de pouvoir découvrir toutes ses saveurs. Très bon rapport qualité /prix.



Plateau
de fruits de mer



commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
poissonnerie et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !





Les arômes marins

de Schnéker
Traiteur

Crevettes à l'ail
ou sauce cocktail
Pot de 150 g
soit 30,67/kg

Au choix
4,60



Crevettes grises
décortiquées
Zeelandia's
Élaborées en Hollande
Barquette de 200 g
soit 53,-/kg

10,60



Homard canadien
cuit frais
Élaboré au Luxembourg
Cuit au court bouillon
Pièce de ± 450 g

PRIX DU JOUR

Gambas Black Tiger
10/20 cuites
Élaborées en France
Barquette de 1 kg
En libre-service et au comptoir

32,80



Crevettes roses entières
cuites 40/60
Élaborées en France
Barquette de 1 kg
En libre-service et au comptoir

9,90



Crevettes roses entières
cuites 20/30
Élaborées en France
Barquette de 1 kg
En libre-service et au comptoir

13,90



Langoustines
cuites 16/20
Élaborées en France
Barquette de 500 g
soit 25,80/kg
En libre-service

12,90



Pinces de
tourteau cuites
Les Naturels
Élaborées en France
Barquette de 500 g
soit 23,80/kg
En libre-service

11,90



Bio Crevettes
décortiquées
medium
Oso
Élaborées en France
Barquette de 180 g
soit 49,44/kg
En libre-service

8,90





❄️
**Scampis crus
 easypeel 16/20
 Golden Ocean**
 Sachet de 800 g net, déveinés
 et faciles à décortiquer
 Elevés au Bangladesh
 soit 18,-/kg
14,40



❄️
**Queues
 de crevette
 Taille 16/20**
 800 g
 soit 18,50/kg
14,80



❄️ **BI**
**Bio Garnelen
 Alnatura**
 225 g
 soit 29,56/kg
6,65



❄️
**Crevettes
 décortiquées crues
 Vannamei 16/20
 I Sea**
 800 g
 soit 17,44/kg
13,95



❄️
**Scampis
 Black Tiger
 Taille 16/20
 I Sea**
 800 g
 soit 19,88/kg
15,90



❄️
**Crevettes
 décortiquées
 cuites
 Taille 80/120**
 800 g
 soit 12,38/kg
9,90

Entrées froides




 Bloc de foie gras
 Feysel
 2 x 45 g
 -15%
 12,98 10,90

Bloc de foie gras
 de canard
 Lafitte
 130 g
 soit 53,08/kg
 7,98 6,90



Bloc de foie gras de
 canard 30% morceaux
 Lafitte
 190 g
 soit 62,11/kg
 -15%
 13,98 11,80



Rillettes de canard
 Feysel
 170 g
 soit 23,24/kg
 -15%
 4,85 3,95



Bloc de foie gras de
 canard au champagne
 Rougié
 145 g
 soit 116,55/kg
 -20%
 21,50 16,90



Foie gras de canard cru en escalope
Lafitte
Emballé par 3
150 g
soit 92,66/kg
En libre-service

14,65 **13,90**



À déguster
avec le foie gras

de Schnéker
Taitout

Brioche
250 g
soit 19,60/kg
4,90



Foie gras de canard aromatisé
signé par le Chef Michel
Guérard-triplement étoilé
au Guide Michelin
Lafitte

180 g
soit 136,11/kg
En libre-service

25,95 **24,59**



Foie gras de canard
entier mi-cuit
Lafitte

180 g
soit 132,22/kg
En libre-service

25,67 **23,80**



Foie gras d'oie entier
cuit au torchon
Feyel

220 g
soit 154,50/kg
En libre-service

-15%
40,99 **33,99**



Bloc de foie gras
de canard
mi-cuit
Lafitte
Pack 2 x 40 g
En libre-service

7,48 **6,79**



Duo de foie
gras d'oie
Feyel

Nature ou au pinot gris
Pack de 2 x 40 g au choix
En libre-service

9,60 **8,82**
Prix ant. de 9,60 à 10,30

Barquette apéritif
bloc de foie gras
Labeyrie
Foie gras de canard
avec lyre ou d'oie
120 g
soit 116,58/kg
En libre-service

15,99 **13,99**



BI NEW!
Bio Délice de foie
Happy Foie

Foie d'oie, de canard ou
de canard aux truffes
au choix
130 g
soit 95,38/kg
En libre-service

-15%
À partir de
14,64 **12,40**



de Schnékert
Traiteur

Le bar à soupes

Élaboré par
de Schnékert Traiteur

Bisque de homard
Le pot 450 ml
soit 14,89/l
6,70

Une bonne soupe

Les soupes signées de Schnékert Traiteur, élaborées artisanalement dans les ateliers de cuisine à Windhof, sont plus réconfortantes les unes que les autres. Goûtez ces soupes traditionnelles comme la Goulaschzopp, ou encore notre coup de cœur de cette année, la bisque de homard: une entrée idéale pour débiter votre repas de fête.



Goulaschzopp
Le pot 450 ml
soit 9,76€
4,39



Crème de potiron
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89



Botineschlupp
Le pot 450 ml
soit 9,23€
4,15



Crème de tomates
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89



Consommé double
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89



Minestrone
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89



Soupe de légumes
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89



Soupe aux pois cassés
Le pot 450 ml
soit 9,23€
4,15



Soupe de carottes
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89



Soupe de lentilles
Le pot 450 ml
soit 9,23€
4,15



Soupe au poulet et légumes
Le pot 450 ml
soit 9,76€
4,39



Crème de champignons
Le pot 450 ml
soit 8,65€
3,89

Entrées chaudes

ça croustille

Elaborées par
de Schnékert Traiteur

Jambon en croûte
En libre-service
et au comptoir
900 g
soit 22,21/kg

22,40 19,99



Bouchées
à la reine de luxe
Emballées par 2
2 x 350 g
soit 26,74/kg
En libre-service

20,80 18,72



Chaussons de volaille
Emballés par 2
2 x 150 g
soit 24,73/kg
En libre-service

8,25 7,42



Springrolls
aux légumes
140 g
soit 15,42/kg
Vendu au comptoir

2,40 2,16



Croissants
jambon/fromage
Emballés par 2
2 x 170 g
soit 19,32/kg
En libre-service

7,30 6,57

Springrolls
Au poulet
140 g
soit 16,71/kg
Vendu au comptoir

2,60 2,34

Rouleaux au fromage
Emballés par 2
2 x 100 g
soit 17,50/kg
En libre-service

3,90 3,50



Les quiches et pâtés artisanaux

Alliant recettes de tradition et ingrédients de première qualité, les préparations artisanales de Schnékert Traiteur sont les snackings chics et festifs à avoir sur sa table d'apéro !

Au-delà des différentes variétés de pâtés au Riesling, véritables patrimoines culinaires au Luxembourg, votre traiteur vous propose une belle sélection de feuilletés et de quiches pour tous les goûts et toutes les envies ainsi qu'une bouchée à la reine de luxe qui comblera vos petits princes et princesses.



Quiche aux
2 saumons
Vendu au comptoir

Le kilo
17,99 **16,20**



Quiche
végétarienne
400 g
soit 11,-/kg
En libre-service
4,90 **4,40**

Quiches aux épinards
Emballées par 2
2 x 140 g
soit 15,10/kg
En libre-service

4,70 **4,23**



Quiche lorraine
400 g
soit 12,-/kg
En libre-service et
au comptoir

5,35 **4,80**



Quiches lorraines
Emballées par 2
2 x 140 g
soit 16,39/kg
En libre-service

5,10 **4,59**



Partageons nos envies

Apéro croquettes
jambon ibérique
Deli Melo
140 g
soit 27,14/kg
En libre-service

4,25 3,80



de Schockert
L'Artisan

Huitres gratinées
au Sabayon
Barquette de 5 pièces

16,50

Croustade
aux escargots
Pierre Schmidt
Emballé par 2
260 g
soit 18,65/kg
En libre-service

5,39 4,85



de Schiekert
Laitour

Grompère kichelcher
4 pièces
Barquette de 300 g
soit 17,26/kg
En libre-service

5,75 5,18

Apéro croquettes
fromage
Deli Melo
140 g
soit 27,14/kg
En libre-service

4,25 3,80

Apéro croquettes
chorizo
Deli Melo
140 g
soit 27,14/kg
En libre-service

4,25 3,80

de Schiekert
Laitour

Galettes de légumes
4 pièces
Barquette de 300 g
soit 17,26/kg
En libre-service

5,75 5,18

de Schiekert
Laitour

2 Coquilles
Saint-Jacques
préparées
Barquette de 400 g
soit 49,75/kg

19,90

Les vins pour les entrées

Notre coup
de  local

**ACCORD
POISSON** 

Desom
Gewürztraminer
Schwebsange
Kolteschberg
Grand Premier cru 2022
0,75 l
soit 11,33€

-15%
10,59 8,50



**ACCORD
HUITRES** 

Maison Louis Latour
Chablis
"La Chanfleure"
2023
France
0,75 l
soit 23,87€

-15%
19,90 17,90



**ACCORD
HUITRES** 

Maison Louis Jadot
Saint-Véran 2022
France
0,75 l
soit 33,20€

-15%
26,90 24,90



**ACCORD
HUITRES** 

Domaine Figeat
Pouilly-Fumé 2023
"Les Craies"
France
0,75 l
soit 21,07€

-15%
18,65 15,80



**ACCORD
HUITRES** 

La Chablienne
Bourgogne Aligoté 2022
France
0,75 l
soit 11,93€

-15%
10,95 8,95





ACCORD TAPAS

Ramon Bilbao
Rioja rosé 2022
Espagne
0,75 l
soit 11,33/

~~9,70~~ **8,50**



ACCORD TAPAS

Château
Les Crostes 2023
Clos des Crostes
Côtes de
Provence rosé
France
0,75 l
soit 11,27/

~~9,95~~ **8,45**



ACCORD TAPAS

Château
Puech-Haut
2022
Prestige Blanc
France
0,75 l
soit 16,67/

~~15,70~~ **12,50**



ACCORD TAPAS

Ramon Bilbao
Verdejo 2022
Rueda
Espagne
0,75 l
soit 11,20/

~~10,50~~ **8,40**



ACCORD FOIE GRAS

Les vigneronns de
Domaines Vinsmoselle
Pinot Gris Moelleux
Grand 1^{er} Cru 2022
Luxembourg
0,75 l
soit 14,53/

~~14,40~~ **10,90**



ACCORD FOIE GRAS

Château La Tour
Blanche 2022
Sauternes 1^{er} Cru Classé
France
0,75 l
soit 60,-/l

~~54,95~~ **45,-**



ACCORD POISSON FUMÉ
NEW!

Domaine
de la Baume
Sauvignon blanc
"Les Mariés" 2023
Pays D'Oc
France
0,75 l
soit 9,07/

~~8,80~~ **6,80**



ACCORD POISSON FUMÉ

Château de Tracy 2023
Pouilly-Fumé
France
0,75 l
soit 25,20/

~~24,13~~ **18,90**



ACCORD POISSON FUMÉ

Herdade do Esporão
Esporão Reserva
Vin blanc 2023
Région de l'Alentejo
Portugal
0,75 l
soit 15,33/

~~15,50~~ **11,50**



Les fruits et légumes locaux



 **Eist Uebst
a Geméis**
Pommes régionales
Plusieurs variétés aux choix:
Boskoop, Braeburn, Golden,
Elstar, Jonagold, Pinova,
Royal Gala, Wellant
Luxembourg ou Allemagne,
classe 1

Le kilo
2,49



 **Eist Uebst
a Geméis**
Carottes
Luxembourg,
classe 1

Le kilo
1,89

 **Eist Uebst
a Geméis**
Choucroute
Luxembourg
Le pot 800 g
soit 3,74/kg

2,99



 **Bio**
Bio Chou rouge
Biog
Luxembourg,
classe 2

Le kilo
3,59



 **Bio**

Bio Noix sèches
Biog
Luxembourg, classe 2
Le filet 400 g
soit 13,73/kg

5,49



 **Eist Uebst
a Geméis**
Poireaux
Luxembourg,
classe 1

Le kilo
2,19



BI

Bio Céleri-rave
Biog
Luxembourg,
classe 2

Le kilo
3,99

Eist Uebst
a Geméis
Betteraves crues
Luxembourg,
classe 1

Le kilo
1,99



BI

Bio Champignons
marrons
Biog
Luxembourg,
classe 2

Le kilo
12,49



Eist Uebst
a Geméis
Choux rouges
ou blancs
Luxembourg,
classe 1

Le kilo
1,39



Eist Uebst
a Geméis
Oignons jaunes
Luxembourg,
classe 1
Le filet 1 kg
2,19



Assortiment de
mini-légumes
import, classe 1
La barquette
de 125 à 400 g

PRIX DU MARCHÉ



Les légumes hivernaux

Apportez une touche
d'originalité à vos préparations
culinaires avec ces légumes
d'hiver. Ils arrivent à point
pour les festivités et vous
apportent des saveurs nouvelles,
des couleurs et un cocktail
de vitamines!

Pois mange-tout
import, classe 1
La barquette 250 g
soit 9,96/kg

2,49



Haricots verts
fins éboutés
C'Zon
Kenya
La barquette 400 g
soit 8,73/kg

3,49



Tomates cerises branches
Le Jardin de Rabelais
France, classe 1

Le kilo
17,99



Truffe fraîche entière
France ou Italie, classe 1
La pièce +/- 30 g

PRIX DU MARCHÉ



Morilles séchées
Borde
25 g

-20%
12,98 **9,90**



Champignons blancs
moyen en vrac
import, classe 1

Le kilo
3,49





Mâche
Bonduelle
France
Le sachet 200 g
soit 12,45/kg
2,99 2,49



Mélange festif
Florette
France
Le sachet 320 g + 15%
soit 8,67/kg
3,79 3,19

Produite à Capellen,
cette vinaigrette
toute fraîche est sans
conservateurs et
réalisée à 100%
au Luxembourg.
Un régal
local !



Notre
vinaigrette
locale



Vinaigrette
luxembourgeoise
Ligue HMC
Luxembourg
La bouteille 250 ml
soit 10,36/l
2,99 2,59



Chicon jeunes pousses
France, classe 1
La barquette 350 g
soit 7,69/kg
2,69



Oignons frais cibette
Maroc, classe 1
La botte
0,89



Asperges
blanches
Pérou, classe 1
La botte 500 g
**PRIX DU
MARCHÉ**



Asperges
vertes
Pérou, classe 1
La botte 450 g
**PRIX DU
MARCHÉ**

Pointes
d'asperges vertes
C'Zon
Espagne
La barquette 200 g
soit 27,45/kg
6,49 5,49



BI
Bio Arachides
grillées
Biog
Égypte, classe 2
Le sachet 300 g
soit 11,97/kg
3,59



Airelles fraîches
Canada
Le sachet 340 g
soit 11,03/kg
3,75

Tout en simplicité



Haricots verts fins
Sénégal ou Maroc, classe 1

Le kilo
PRIX DU MARCHÉ



Patate douce
rouge
Portugal, classe 1

Le kilo
2,29



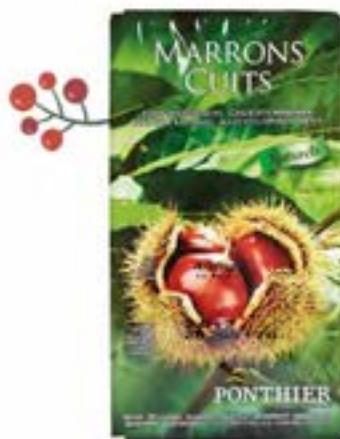
Champignons girolles
import, classe 1

Le kilo
PRIX DU MARCHÉ



Gratin dauphinois
Elaboré aux Pays-Bas
La barquette 450 g
soit 5,09/kg

2,69 **2,29**



Marrons cuits
sous-vide
France
La barquette 400 g
soit 14,98/kg

5,99



BI
Bio Junge
Erbsen
AINATURA
450 g
soit 4,78/kg
2,45 **2,15**



BI
Bio Haricots
verts très fin
Arolo
600 g
soit 3,50/kg
-15%
2,49 **2,10**



BI
Bio Brokkoli
AINATURA
300 g
soit 7,-/kg
-15%
2,55 **2,10**



BI
Bio Petits pois
et carottes
Arolo
600 g
soit 4,08/kg
2,74 **2,45**



L'indispensable

BI

Bio Pommes de terre à chair ferme
Biog
Luxembourg, classe 2
Le sachet 2 kg
soit 3,33/kg

6,65

Notre alternative locale et bio s'invite à votre table. À sublimer avec un peu de beurre salé.



Sa polyvalence fait son succès en cuisine et dans nos estomacs car sa chair ferme se tient bien à la cuisson. La Nicola s'adaptera à tous vos plats festifs avec ou sans artifices.

Pommes de terre à chair ferme
Variété: Nicola
Luxembourg, classe 1
Le filet 2,5 kg
soit 1,20/kg

2,99



BI

Bio Pommes de terre à raclette
Biog
Luxembourg, classe 2

Le kilo
3,99

Une pomme de terre à la peau fine et facile à peler une fois cuite. La texture de sa chair s'associe parfaitement à la chaleur et l'onctuosité d'une tranche de fromage fondue.



Pommes de terre à chair farineuse
Variété: Cereza
Luxembourg, classe 1
Le filet 2,5 kg
soit 1,-/kg

2,49

La pomme de terre à peau rouge est la reine des purées. La chair farineuse se prête également aux gratins en tous genres et est idéale pour épaissir les soupes.

Du petit calibre qui tire juste. Elles sont succulentes et peuvent même intégrer la décoration d'un plat. Préparez-les en chemises ou à la vapeur avec la peau.

Pommes de terre grenailles
Luxembourg, classe 1
Le filet 2 kg
soit 2,25/kg

4,49

Du frais, du bon, du poisson

Nos poissons sont d'une qualité exceptionnelle, sélectionnés avec soin par nos acheteurs pour vous offrir le meilleur de la mer. Grâce à des livraisons quotidiennes, nous garantissons une fraîcheur optimale, du bateau à votre assiette. Soyez assurés que vos repas de fête seront garnis de produits de la mer savoureux et d'une fraîcheur incomparable.



La pêche

Bar sauvage de ligne
Pièces de 500 à 1500 g
Pêche en Atlantique Nord-Est

Le kilo
PRIX DU JOUR



Filet de lotte
Fileté à la main, pauvre en arêtes
Pêchée en Atlantique Nord-Est

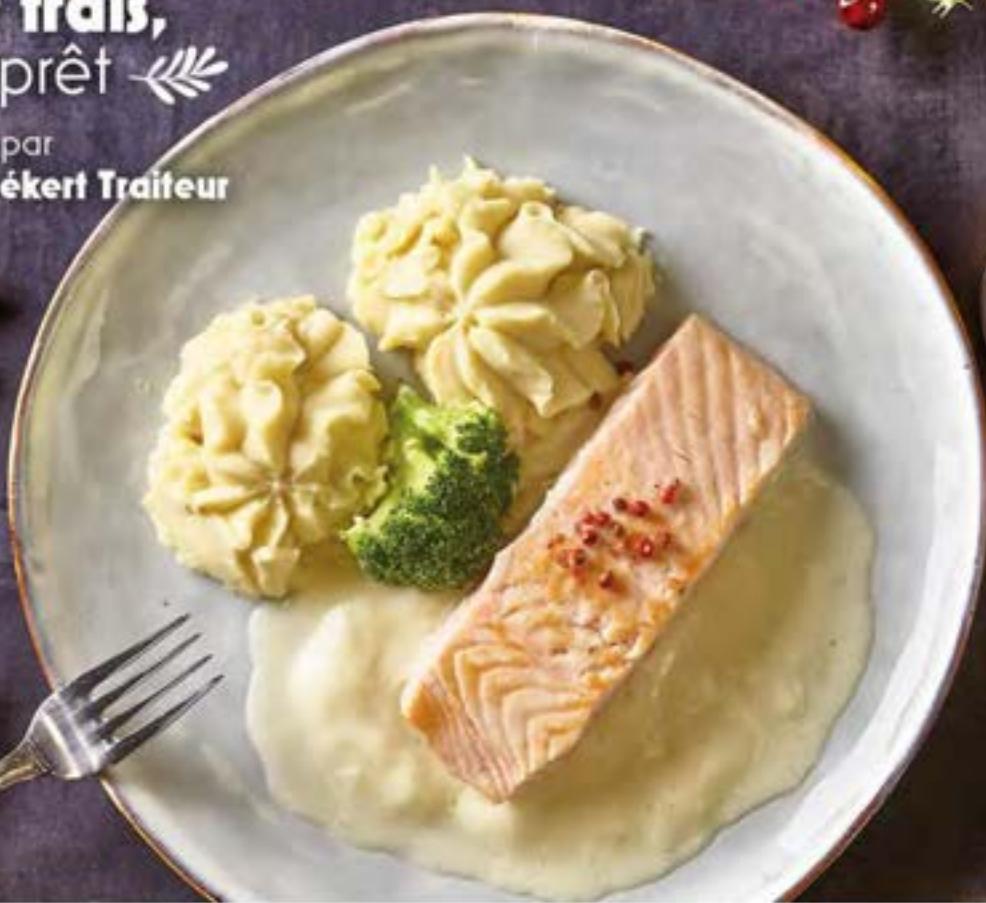
Le kilo
PRIX DU JOUR





**Tout frais,
tout prêt** 

Élaboré par
de Schnékert Traiteur



Pavé de
saumon
au crémant
Barquette de
500 g
soit 26,80/kg

13,40



Ravioli
aux deux saumons
Barquette de 500 g
soit 16,-/kg

8,-



Fettuccine
aux scampis Thai
Barquette de 500 g
soit 17,60/kg

8,80

Bouchée fruits de mer
Saint-Jacques, saumon,
scampis sauvages, cabillaud,
queues d'écrevisses
Barquette de 500 g
soit 25,80/kg

12,90

Risotto
Saint-Jacques
aux girolles
Barquette de 500 g
soit 31,40/kg

15,70

 Pour accompagner **le poisson** 



À déguster
avec le pavé
de saumon



NEW!
Château
Les Crostes 2023
Cuvée Royal
Collection Luxembourg
Côtes de Provence rosé
France
0,75 l
soit 19,33/1

16,50 **14,50**



Château
Miraval 2023
Côtes de
Provence rosé
France
0,75 l
soit 18,-/l

-30%
19,95 **13,50**



Château Puech-Haut
La réserve rosé 2023
Pays d'Oc
France
0,75 l
soit 13,27/1

-25%
13,99 **9,95**



BI 

NEW!
Domaine
Krier-Weibes
Lento cuvée
rosé Bio 2022
Luxembourg
0,75 l
soit 15,33/1

11,50
+ 50 POINTS



Domaine Weinbach
Les Vignes du
Prêcheur 2022
France
0,75 l
soit 21,20/1

18,10 **15,90**



Tenuta Sant'Antonio
"Scaia"
Garganega /
Chardonnay 2023
Italie
0,75 l
soit 8,93/1

-25%
8,95 **6,70**



Desom
Riesling Wintrange
Felsberg 2022
Grand 1^{er} Cru
Luxembourg
0,75 l
soit 10,53/1

-25%
10,59 **7,90**



Desom
Pinot Gris Coteaux de
Schengen
Grand 1^{er} Cru 2023
Luxembourg
0,75 l
soit 12,27/1

-15%
10,90 **9,20**



Domaine Häremillen
Pinot Gris Coteaux de
Wormeldange
Grand 1^{er} cru 2022
Luxembourg
0,75 l
soit 12,67/1

-15%
11,20 **9,50**

Nos volailles



**Poularde fermière
jaune des Landes***
Le Gemmeur
Minimum 120 jours
d'élevage
Élevée en plein air
En libre-service

Le kilo
13,90 **12,49**



**Dinde fermière
jaune des Landes***
Le Gemmeur
Minimum 150 jours d'élevage
Élevée en plein air
En libre-service

Le kilo
-15%
17,99 **14,99**



**Dinde fermière
d'Ancenis***
Ancenis
Minimum 140 jours
d'élevage
Élevée en plein air
En libre-service

Le kilo
16,70 **14,99**



**Bio Poulet fermier
entier jaune**
Le Gemmeur
Minimum 81 jours
d'élevage
Élevé en plein air
En libre-service

Le kilo
14,45 **12,99**



**Poulet fermier
entier blanc
Ancenis**
Minimum 81 jours d'élevage
Élevé en plein air
En libre-service

Le kilo
10,75 **9,60**



Uniquement sur
commande selon
disponibilité

Poulet Bresse Tradition
Élevé en liberté
Minimum 170 jours d'élevage
Vendu au comptoir

Le kilo
27,90





Chapon fermier
jaune des Landes*
Le Gemmeur
Minimum 150 jours
d'élevage
Élevé en plein air
En libre-service

Le kilo
15,65 **13,50**



Suprême de pintade
Le Gemmeur
2 pièces
En libre-service

Le kilo
26,79 **23,99**

🌱 Dinde farcie
aux marrons/
raisins*
En libre-service
et comptoir

Le kilo
-15%
28,90 **24,50**



🌱 Pintade farcie aux
morilles/armagnac*
En libre-service

Le kilo
-20%
39,95 **31,95**



🌱 Poulet fermier
luxembourgeois
Minimum 50 jours
d'élevage
En libre-service



Notre
poulet
local

Le kilo
13,45 **12,39**



Magret de canard frais du
Sud-Ouest de la France
Lafitte
En libre-service

Le kilo
-20%
28,59 **22,85**



Lapin entier découpé
Lonki
En libre-service

Le kilo
-20%
12,78 **9,99**

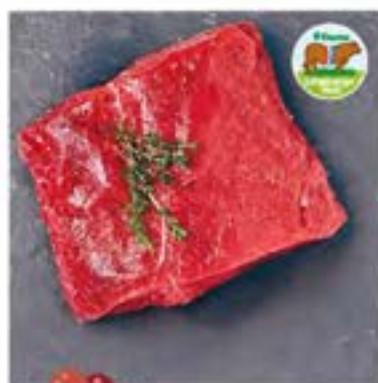


Nos viandes de bœuf



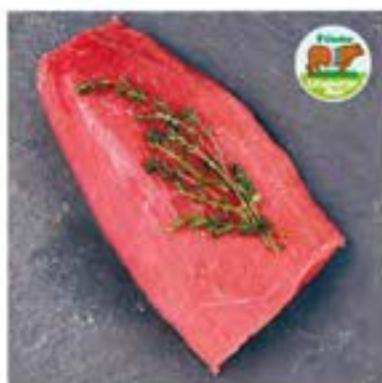
C'est du bœuf!

Nos bouchers vous présentent les meilleures pièces de bœuf luxembourgeois issues des filières « Cactus Rëndfleeisch vum Lëtzebuerger Bauer » et « Bio Green Beef ». Points communs: le bien-être animal, la traçabilité et le respect des producteurs sont les piliers de ces deux filières et aussi notre engagement de vous offrir une viande de qualité sans compromis.



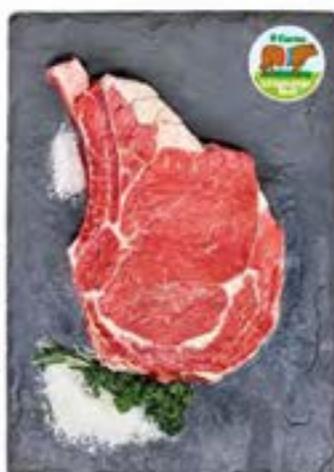
Faux-filet de bœuf /
Roastbeef
En libre-service et au comptoir

Le kilo
~~24,95~~ **19,96**



Rôté supérieur
En libre-service et au comptoir

Le kilo
22,45 **19,99**



Côte à l'os de bœuf
En libre-service et au comptoir

Le kilo
26,95 **24,25**



Tournedos de bœuf nature
En libre-service et au comptoir

Le kilo
26,95 **24,25**

Paleron de bœuf / Tafelspitz
En libre-service et au comptoir

Le kilo
15,45 **13,90**



BI

Bio Faux-filet /
Entrecôte de jeune bovin
En libre-service

Le kilo
31,95 **29,99**
Prix ant. de 31,95 à 33,95

Le bœuf d'ailleurs



Noix d'entrecôte de
bœuf Wagyu beef
Santa Rosalia
Origine : Espagne
En libre-service
225 g
soit 150,88/kg
35,95 **33,95**



Faux-filet de
bœuf Angus
Black Angus
Origine : Irlande
250 g
soit 47,20/kg
En libre-service
12,50 **11,80**



Filet de
bœuf Angus
Black Angus
Origine : Irlande
En libre-service
200 g
soit 69,95/kg
15,50 **13,99**



Picanha
de bœuf
Origine : Écosse
ou Irlande
En libre-service
Le kilo
24,95 **23,50**



Entrecôte
de bœuf
Simmenthal
Origine : Autriche
ou Allemagne
En libre-service

Le kilo
38,95 **35,95**





Entrecôte de
bœuf Angus
Black Angus
Origine : Irlande
En libre-service
250 g
soit 51,80/kg
13,75 **12,95**

Entrecôte de bœuf
Normande affinée
Origine : France
En libre-service

Le kilo
41,99 **37,99**



Bœuf Tomahawk Steak Irish
Origine : Irlande
En libre-service

Le kilo
27,95 **25,95**



Nos viandes de veau

🌱 Médaillon de veau
En libre-service et au comptoir

Le kilo
30,45 **26,50**



🌱 Noix pâtissière de veau
En libre-service et au comptoir

Le kilo
25,25 **22,50**

🌱 Rôti d'épaule de veau
En libre-service et au comptoir

Le kilo
20,45 **18,50**



🌱 Carré de
veau désossé
En libre-service
et au comptoir

Le kilo
26,50

Nos viandes de porc



Filet mignon
de porc
En libre-service
et au comptoir

Le kilo
14,92



Jambon de porcelet
frais ou salé et fumé
En libre-service et au comptoir

Le kilo
14,25 **12,82**



Carré de porc
En libre-service et au comptoir

Le kilo
-15%
14,65 **12,45**



Côte de porc Duroc
Batallé
Vendu au comptoir

Le kilo
30,50 **27,45**



Barbecue d'hiver



Envie d'un barbecue ?

Vous avez déjà la sueur qui perle sur votre front en pensant aux chaleurs évacuées par les raclettes et pierrades ? Alors le « Wintergrillen » est la solution idéale pour votre fête de Noël. Laissez-vous tenter par les pièces de viande de notre offre, qui sont parfaitement adaptées pour le grill et soyez-en certains, votre réveillon sera « cool » !

TRIO DE QUICHES APÉRITIVES
(Quiche Lorraine, Saumon,
Chèvre/Tomate)

BARON DE SAUMON FUMÉ
Sauce ralfort
Petit pain

BISQUE DE CRUSTACÉS

NAGE DE POISSON
Langouste, St-Jacques, sole, crevettes
du Nord, scampi, légumes miniatures,
pommes de terre, crème homardine
(emballage sachet sous-vide)

ou

DOS DE DAIM,
SAUCE GRAND VENEUR
Compote de pommes aux airelles
Chou rouge aux pommes
Spätzle

ou

MÉDAILLON DE VEAU,
SAUCE AUX GIROLLES
Légumes festifs
Gratin crémeux

DESSERTS

(Sapin Noël)
Biscuit noisette amandes
Confit framboises
Crèmeux pistache &
Chantilly Mascarpone)

Petit sachet Biscuit de Noël

CATALOGUE
DE FIN D'ANNÉE
— 2024 —

Menu de Noël

PRIX PAR MENU

Menu nage de poisson: 59,50 €

Menu dos de daim ou médaillon
de veau: 55,90 €

Buffet
Saint-Sylvestre

PRIX PAR BUFFET: 55,90 €
Minimum pour 2 personnes

TRIO DE QUICHES APÉRITIVES
Quiche Lorraine - Quiche Saumon
- Quiche Chèvre/Tomate

DE LA MER

1/3 Langouste en Bellevue
Tranche de saumon Bellevue
Filet de Saumon fumé Royal
Filet de truite fumée de l'Our
Cocktail de crevettes roses à la Fine
Champagne
1/3 pêche tonnato

DE LA TERRE

Tranche de foie gras de canard
maison
Graved beef aux pickles d'oignons
Rôti de veau
Melon au Jambon San Daniele
Filet de poulet fumé et grillé,
sauce César
Cocktail pâté riesling maison
Fromage: Mellen-Daller & Chutney
Sauces: cocktail et ralfort
Petits pains et Beurre

NOS SALADES

Salade de pommes de terre
à la vinaigrette
Taboulé à la menthe
Carottes persillées

GOULASCHZOPP

TRÉFLE NOUVEL AN
Biscuit Noisette Amandes
Confit Passion - Crèmeux vanille
Ganache Montée Dulce



CLICK & COLLECT

Service de commande-en-ligne et enlèvement.

Composez et commandez votre propre menu sur www.schnekert.lu

Enlèvement à Windhof, Howald, Kayl, Ingeldorf et Roodt-sur-Syre.



Nos ateliers de production

**Philippe
Van Hasselt**



Hausgemaacht

Le Hausgemaacht, ce sont des produits faits 100% maison grâce à des recettes traditionnelles et un savoir-faire artisanal. La viande et la charcuterie sont préparées avec le même soin que dans une petite boucherie artisanale, respectant des recettes transmises de génération en génération.

**Catherine
Delsaute**



Hausgemaacht

Les pâtisseries confectionnées dans l'atelier de Windhof, valorisent des recettes traditionnelles, l'artisanat luxembourgeois et des produits locaux de haute qualité. Ces créations maison, de la Kéistaart aux bûches de Noël, sont réalisées de manière artisanale et évoluent avec les saisons.

**Rick
Hofschmig**



De Schnékert Traiteur

De Schnékert Traiteur vous propose depuis 46 ans des plats ultra-frais prêts-à-manger aussi savoureux que commodes. L'équipe les prépare avec soin dans ses ateliers artisanaux à Windhof. Les plats sont composés d'ingrédients locaux et de saison pour garantir fraîcheur et qualité. La gamme inclut viandes, poissons, légumes, et accompagnements faits maison, comme des pâtes fraîches et des purées onctueuses. L'engagement envers la durabilité et le soutien aux producteurs locaux est au cœur de leur démarche.

**Cathy
Leesch**



Torréfaction Bruno

Fondée en 1930, la torréfaction Bruno basée à Windhof est spécialisée dans la production de cafés de qualité. Nos grains proviennent de plantations réputées pour la qualité de leur café de pays tels que le Brésil, la Colombie, le Guatemala, l'Indonésie, le Pérou, le Costa Rica et le Nicaragua. Ils sont torréfiés avec soin au Luxembourg pour révéler des arômes uniques. Bruno propose 38 références, dont 10 labellisées Fairtrade. Son engagement envers la qualité, le goût et l'authenticité guide chaque étape de la production, offrant une expérience gustative exceptionnelle.



Notre atelier de production

Hausgemaacht
Cactus

Charcuterie et viande artisanales

La viande et la charcuterie « Hausgemaacht » sont préparées avec le même soin que dans une petite boucherie artisanale, selon des méthodes traditionnelles et avec une équipe dévouée de maîtres bouchers.

Transmission d'un savoir-faire ancestral

Fort de près de 50 ans d'expérience, les produits « Hausgemaacht » incarnent une histoire de passion qui célèbrent le terroir et l'artisanat local.

Innovations gourmande

Tout en respectant les fondamentaux, Cactus introduit des créations pâtisseries qui ravissent les clients tout au long de l'année, avec une qualité sans compromis.

Produits locaux de qualité

Des ingrédients de haute qualité, tels que le lait, la crème et le beurre de Luxlait, ainsi que la farine du Moulin de Kleinbettingen, sont utilisés pour garantir fraîcheur et authenticité.

Pâtisseries artisanales et innovantes

Les pâtisseries Cactus Hausgemaacht sont fabriquées à Windhof de manière artisanale avec des créations qui évoluent au fil des saisons.

Notre atelier de production

BRUNO
torréfaction artisanale maison

Grains de café de qualité

Un mélange unique de café Arabica provenant du Brésil, du Honduras, du Guatemala et de la Colombie.

Made in Luxembourg

Chaque lot de café est torréfié à Windhof selon les règles de l'art par des ouvriers qualifiés.

Uniquement disponible pour la fin d'année

Café doux et plaisant 100% Arabica. Son goût rond et subtil accompagnera à merveille tous vos bons moments de fin d'année. Un mélange de café exceptionnel avec un bouquet floral, une acidité équilibrée et un arôme riche.

Plus qu'un café

Chaque tasse de café incarne la passion et le dévouement de Bruno pour offrir une expérience gustative unique, en mettant l'accent sur qualité, goût et authenticité.

Héritage et expertise

Fondée en 1930, la torréfaction Bruno est un acteur historique du café au Luxembourg.

Nos filières

Grâce à nos 6 filières, nous soutenons le local

Cactus soutient l'agriculture luxembourgeoise, garantissant des produits locaux, transparents, et en circuit court, tout en réduisant l'impact environnemental.



Cactus Rëndfleisch vum Lëtzebuurger Bauer

En 1996, Cactus et Convis ont eu l'idée de sortir la viande de bœuf de l'anonymat et de rapprocher éleveurs luxembourgeois et consommateurs dans un souci de **transparence et de qualité**. Depuis, le label fédère - autour d'un cahier des charges très strict - environ **120 éleveurs** qui agissent dans le plus grand **respect de l'environnement et de celui de l'animal**. Ils garantissent une **production durable et la traçabilité** de chaque pièce jusqu'à la barquette.



Eist Uebst a Geméis

Le label « Eist Uebst a Geméis » (avant « Eist Uebst - Us Uebst ») est un label de qualité qui réunit **12 fruiticulteurs et maraîchers** de la région pour fournir différentes variétés de fruits et légumes à Cactus. Cultivés selon la **plus grande exigence de qualité** Cactus les commercialise au fil des saisons. La récolte au bon moment garantit la qualité, le parfum et le goût des produits. La **courte distance de livraison** garantit la fraîcheur des aliments et le **respect de l'environnement**. En bref, une culture transparente, réalisée par des cultivateurs locaux, qui mettent leur passion dans leur travail.



Bio Green Beef

Le label fédère une vingtaine de **fermiers biologiques du Luxembourg** pour la commercialisation d'une viande bio de jeunes bovins. Cette filière mise sur le **bien-être animal et environnemental, la durabilité, la traçabilité et la qualité gustative**. L'élevage des jeunes bovins se fait sous la mère avec beaucoup de temps en prairie et des étables spacieuses pour un développement optimal des animaux. Le label est né du plan d'action national pour la **promotion de l'agriculture biologique**.



Cactus Poulet vom Lëtzebuerger Bauer

Les poulets du label sont élevés près du double du temps d'élevage d'un poulet industriel et disposent de suffisamment d'espace pour un développement optimal. Leur goût est le reflet d'une alimentation hautement sélectionnée en provenance d'un moulin capable de fournir un mélange sur mesure. **5 éleveurs** font actuellement partie du label. Tous respectent minutieusement le cahier des charges qui mise sur le bien-être animal, l'alimentation naturelle et le respect de la nature. Une **petite production locale et responsable** qui est tout à fait dans l'esprit Cactus.

Zesumme fir eis Bio Baueren

Unis par l'intime conviction qu'il est primordial de **promouvoir les agriculteurs biologiques, BIOG, Pains & Tradition et Cactus** ont mis sur pied une filière pour la culture biologique de céréales, leur mouture en farine et la transformation en pain slowbaked. Ainsi est née une collaboration qui fédère cultivateurs, boulangers et épiciers en vue d'offrir au consommateur un produit qui défend un savoir-faire artisanal et des valeurs ancestrales respectueuses de nos terres.

ZESUMME
FIR EIS **BIO**
BAUEREN



Cactus Schofsfleesch vom Lëtzebuerger Bauer

Rassemblant **14 bergers et éleveurs du Luxembourg**, cette jeune filière met l'accent sur une viande d'agneau locale. Allant plus loin en termes de durabilité, elle a pour but de réduire au maximum l'importation de viande d'agneau en provenance de pays tiers. Formalisé par Convis, le cahier des charges de ce label a été signé en mars 2022 et détermine **les conditions d'élevage et d'alimentation des moutons, le bien-être animal et le respect des ressources naturelles afin d'assurer le maintien de l'équilibre écologique**. Les agneaux de race Texel sont élevés sous la mère au minimum 3 mois et reçoivent une alimentation exclusivement naturelle, **un gage de confiance et de qualité** pour le consommateur.

Notre gibier



Pour les amateurs de gibier

La saison hivernale s'installe et marque le retour du gibier dans nos assiettes. En ce qui concerne la viande de gibier, il n'y a guère de souhaits qu'il serait impossible de réaliser. Que ce soit le marcassin, le chevreuil ou la biche, il existe mille et une façons de le déguster : mijoté, poêlé, rôti, en civet ou au four.



👉 Ragoût de chevreuil
En libre-service

Le kilo
30,99 **27,95**



👉 Filet de chevreuil
En libre-service

Le kilo
69,99 **64,95**



👉 Filet de biche
En libre-service

Le kilo
56,95 **53,95**



👉 Gigue de chevreuil
En libre-service

Le kilo
28,50 **25,99**



👉 Rôti gigue de biche
En libre-service

Le kilo
28,95 **27,50**

👉 Ragoût de marcassin
En libre-service

Le kilo
25,50 **22,99**



Nos viandes d'agneau



Souris d'agneau
Irish Lamb
En libre-service et au comptoir

Le kilo
-25%
26,79 **19,99**



Gigot d'agneau
frais avec jarret
Irish Lamb
En libre-service
et au comptoir

Épaule d'agneau
avec os
Irish Lamb
En libre-service et
au comptoir

Le kilo
-25%
25,70 **18,99**

Le kilo
21,99 **19,50**



Couronne d'agneau
Irish Lamb
En libre-service et au comptoir

Le kilo
47,90 **42,99**



Le gibier

Élaboré par
de Schnékert Traiteur



Chou rouge
aux pommes
400 g
soit 9,97/kg
En libre-service
4,55 3,99



Ragoût
de chevreuil
400 g
soit 30,37/kg
En libre-service
13,50 12,15





Spätzle rôtis maison
250 g
soit 11,88/kg
En libre-service

3,30 2,97



Risotto aux
champignons sauvages
500 g
soit 13,58/kg
En libre-service

7,55 6,79



Civet de lièvre
400 g
soit 23,62/kg
En libre-service

10,50 9,45



Filet de pintade
farci au foie gras
500 g
soit 23,90/kg
En libre-service

13,35 11,95



Cuisse de canard
confite
450 g
soit 22,20/kg
En libre-service

11,30 9,99

Préparés en quelques tours de main !

Les plats de Schnékert Traiteur sont parfaits pour des repas savoureux ou une option idéale pour un repas rapide et délicieux entre les grands dîners des jours de fêtes.

Combinant la gastronomie de tradition et la cuisine moderne, ils sont élaborés artisanalement avec des ingrédients frais, de saison et le plus possible régionaux.

Pour accompagner votre gibier

Sauce
Grand Veneur
450 ml
soit 14,66/l
En libre-service

7,35 6,60





BI 

Bio Huile d'olive
extra vierge
Santa Tea
750 ml
soit 25,20/l

-15%
22,88 18,90



NEW!
Coffret 12
mini sauces
Moutarderie de
Luxembourg
414 g
soit 40,34/kg

-15%
19,85 **16,70**



Sauce
Sharwood's
Green label chutney
227 g
soit 15,64/kg

-20%
4,47 **3,55**



Confit d'oignons
Didden
Oignons au pain
d'épices, à l'orange ou
pomme-poire et cannelle
220 g
soit 8,86/kg

-20%
2,55 **1,95**



Huile à la
truffe blanche
Italia Tartufi
100 ml
soit 79,50/l

-20%
9,98 **7,95**



Crabe royal 40% pattes
Chatka
121 g
soit 211,57/kg

-20%
32,45 **25,60**



Truffes en morceaux
Habi
12 g
19,95 **17,90**



Cèpes séchés
Selektia Funghi
30 g

-25%
7,55 **5,55**



Huile de truffe
International Collection
250 ml
soit 31,60/l

-20%
9,98 **7,90**



Petits artichauts
dans l'huile
Villa reale
290 g
soit 13,72/kg

-25%
5,32 **3,98**



Tomates séchées
confites
Villa reale
290 g
soit 12,75/kg

-25%
4,98 **3,70**



Vinaigre
balsamique
Andrea
Ortalli
0,25 l
soit 47,60/l

-20%
14,95 **11,90**



**Les saveurs qui
dansent sur votre
langue**

Avec les épices et les condi-
ments, relevez vos plats et
amenez un twist festif aux
aliments.



Accord vin/volaille

Notre coup
de  local

BI 

Domaine Krier-Bisenius
Riesling Grand Premier
Cru Bio 2021/2022
Luxembourg
0,75 l
soit 17,20/l



12,90

+ 100 POINTS



Maison Louis Latour
Savigny-Les-Beaune
blanc 2020
France
0,75 l
soit 37,20/l

~~30,21~~ **27,90**



Marchesi Antinori
Villa Antinori Rosso 2021
Toscana IGT
Italie
0,75 l
soit 17,20/l

~~18,95~~ **12,90**



Cantina Zaccagnini
Montepulciano
D'Abruzzo 2021
Italie
0,75 l
soit 8,65/l

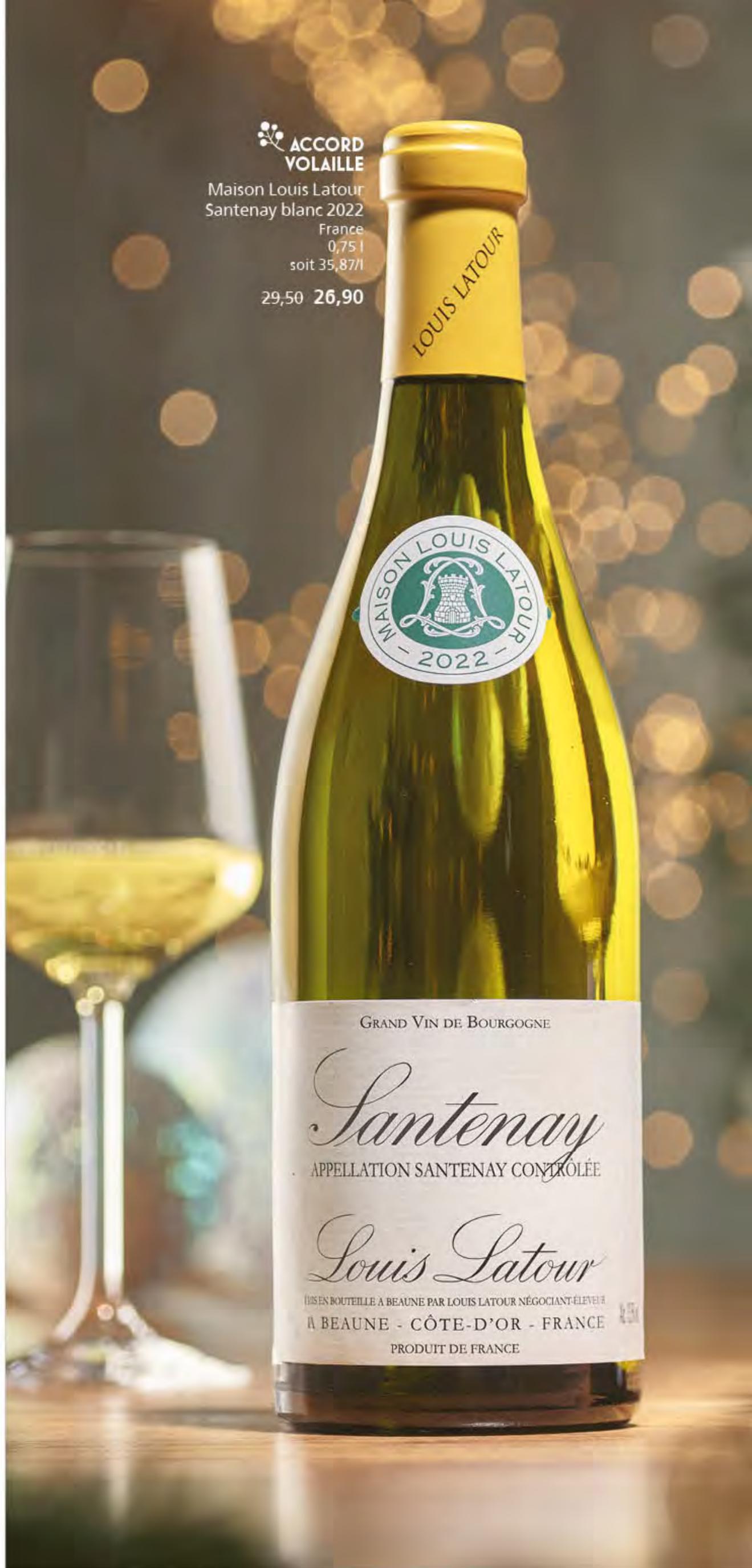
~~9,60~~ **6,49**



 **ACCORD
VOLAILLE**

Maison Louis Latour
Santenay blanc 2022
France
0,75 l
soit 35,87/l

~~29,50~~ **26,90**





ACCORD GIBIER

Domaine du Grapillon d'Or
Gigondas 2021
France
0,75 l
soit 18,-/l

-25%
18,14 13,50

**Accord
vin/gibier**



Notre coup de cœur local

Desom
Pinot Noir Côtes de Remich
2021
Luxembourg
0,75 l
soit 11,67/l

-20%
11,04 8,75



Poggio Il Castellare
Brunello di Montalcino
2018
Italie
0,75 l
soit 28,67/l

-25%
29,19 21,50



Domaine de la Janasse
2020
Châteauneuf-du-Pape
rouge
Cuvée Tradition
France
0,75 l
soit 46,67/l

-15%
41,78 35,-



BI
Vignobles Ludovic Pierrot
Santenay Clos de la
Comme 2022 Bio
France
0,75 l
soit 35,87/l

28,90 26,90

Accord vin/bœuf

Dame De Gaffelière 2019
Saint-Emilion Grand Cru
Second vin du Château
la Gaffelière
France
0,75 l
soit 26,53/l

-25%
27,95 19,90



Trinquez aux fêtes avec les verres de Nachtmann!
Scannez et découvrez notre action de fidélité



NEW!
Maison Le Meurger
Savigny-Lès-Beaunes 2022
France
0,75 l
soit 26,53/l

-20%
24,90 19,90



Château Yveline 2019
Lalande de Pomerol
France
0,75 l
soit 13.-/l

-25%
13,06 9,75



BI

Domaine Raymond
Usseglio
Châteauneuf-du-
Pape rouge Bio 2022
France
0,75 l
soit 31,33/l

-15%
27,95 23,50



Château
Chantalouette 2019
Pomerol
Second vin du
Château de Sales
France
0,75 l
soit 19,87/l

-25%
20,12 14,90





Conde San Cristobal
880m 2018/2019
Ribera del Duero
Espagne
0,75 l
soit 22,60/l

-25%

22,75 **16,95**



Marqués de Riscal
Rioja Reserva XR 2017
Espagne
0,75 l
soit 33,20/l

28,19 **24,90**



Casa Ermelinda Freitas
Quinta da Mimosa
Rouge 2022
Région Peninsula de Setúbal
Portugal
0,75 l
soit 8,67/l

-20%

8,40 **6,50**



Masca Del Tacco
Piano Chiuso
Riserva 2021
Primitivo di
Manduria DOP
Italie
0,75 l
soit 19,87/l

-25%

20,67 **14,90**



Tenuta
Sant'Antonio
Amarone Della
Valpolicella 2019
Selezione Antonio
Castagnedi
Italie
0,75 l
soit 26,53/l

-25%

27,95 **19,90**



Tator
Primitivo 2022
Italie-Pouilles
0,75 l
soit 10,53/l

-25%

10,59 **7,90**

Nos vins locaux



Domaine Schlink
Pinot Noir
"Arômes et Couleurs"
Machtum Ongkaf 2021
Luxembourg
0,75 l
soit 20,27/l

15,20
+ 100 POINTS



BI
NEW!
Domaine Krier-Welbes
Lento cuvée Saint-Laurent
Pinot-Noir
Cabaret Noir Bio 2022
Luxembourg
0,75 l
soit 20,-/l

15,-
+ 50 POINTS



Domaine
Keyser Kohll
Pinot-Noir
Coteaux de
Ehnen 2022
Luxembourg
0,75 l
soit 21,87/l

16,40
+ 50 POINTS

Les plateaux fondue



Hausgemaacht
Cactus

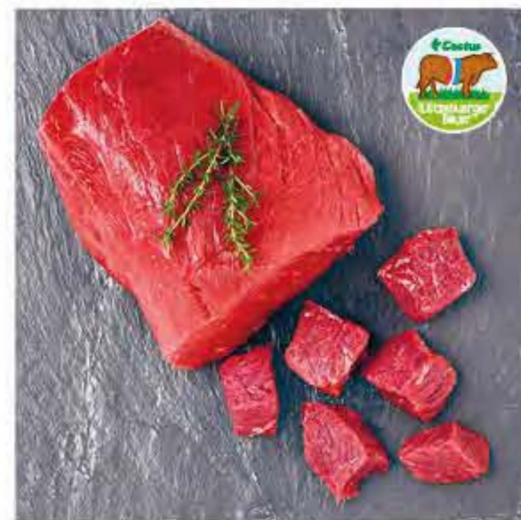
Plateau pour
fondue mixte
Assortiment de bœuf,
veau, dinde et boulettes
de haché supérieur
En libre-service

Le kilo
25,25 **22,70**



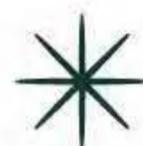
commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
boucherie et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !



Viande de bœuf pour fondue
En libre-service et au comptoir

Le kilo
27,10 **23,99**



Fondue de volaille
En libre-service

Le kilo
22,40 **19,99**



Fondue chinoise mixte
Assortiment de bœuf, veau et porc
En libre-service

Le kilo
27,70 **24,90**



Les planchas et pierrades

🌱 Plateau pour pierrade mixte
Assortiment de bœuf, veau et porc
En libre-service

Le kilo **25,75** **22,99**



🌱 Pierrade de bœuf
En libre-service

Le kilo **25,95** **23,30**



🌱 Teppanyaki
2 personnes
Assortiment de viandes marinées
En libre-service

Le kilo **22,48** **19,99**



🌱 Pierrade de dinde nature
En libre-service

Le kilo **17,65** **16,20**



Mini burgers pur bœuf
8 pièces
240 g
soit 16,62/kg
En libre-service

4,50 **3,99**



Hausgemacht
#Cactus

🌱 Bifana dinde marinée
En libre-service

Le kilo **19,15** **17,60**



Les fromages à raclette

BI

Domaine Blard et Fils
Roussette de Savoie 2023 Bio
Savoie
0,75 l
soit 15,73/l

-15%
13,90 **11,80**

Notre coup de local



Fromage en tranches
nature spécial raclette
Roude Bouf
50% M.G.

Le kilo
26,20



Raclette suisse
au lait cru
St. Niklaus
45% (26%) M.G.

Le kilo
31,40 28,-



Raclette
8 Blumen au lait cru
Koch
50% (33%) M.G.

Le kilo
-15%
36,- 30,50



Raclette aux truffes
Ermitage
48% (28%) M.G.

Le kilo
-15%
23,50 19,90

Raclette en tranches
Ermitage
Piment, poivre ou
à l'italienne

Le kilo
-15%
16,10 13,50



Notre coup de

Raclette du Valais
au lait cru
Bagnes AOP

Le kilo
24,40

Les fondues savoyardes

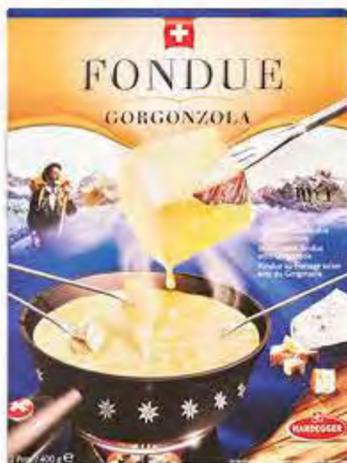


Fondue
32% M.G.
400 g
soit 47,50/kg

-20%
24,10 19,-

Maison du Vigneron
Mondeuse rouge 2022
Cuvée 8
Savoie
0,75 l
soit 10,60/l

-20%
9,95 7,95



Fondue
Gorgonzola
Hardegger
400 g
soit 14.-/kg
6,32 5,60



Petit Vacherin
Mont d'or AOP
Le Montagnon
45% (28%) M.G.
La pièce
11,40 9,95



Fondue provençale
Hardegger
400 g
soit 11,63/kg
5,29 4,65

 **commande**
Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
fromage et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !

Les charcuteries fines



Notre coup de local

Jambon Lisanto
Origine : Luxembourg
12 mois de maturation
Vendu au comptoir

Le kilo
45,95 41,25



commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
boucherie et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !





Jambon Iberico Monte Nevado AOP
 Origine : Espagne
 Minimum 28 mois de maturation
 Jambon séché à l'air
 Vendu au comptoir

Le kilo
~~149,90~~ **139,90**



Jambon Serrano El Pozo
 Origine : Espagne
 Consorcio Serrano
 Minimum 12 mois de maturation
 Jambon séché à l'air
 Vendu au comptoir

Le kilo
~~28,90~~ **26,50**

Jambon Culatello Beretta
 Origine : Italie
 Minimum 12 mois de maturation
 Jambon séché à l'air
 Vendu au comptoir

Le kilo
~~41,99~~ **37,79**

Jambon de Bayonne IGP Bastides
 Origine : France
 Minimum 9 mois de maturation
 Jambon séché à l'air
 Vendu au comptoir

Le kilo
~~28,99~~ **26,95**



Jambon de Parme Beretta
 Origine : Italie
 Minimum 16 mois de maturation
 Jambon séché à l'air
 Vendu au comptoir

-15%
 Le kilo
~~34,99~~ **29,70**

Jambon cru fumé Salaisons Meyer
 Origine : Luxembourg
 Minimum 14 mois de maturation
 Jambon cru fumé au bois de hêtre
 Vendu au comptoir

Le kilo
~~33,79~~ **31,95**



Salami Saltufo tranché Bedford
 80 g
 En libre-service

~~3,99~~ **3,69**



Saucisson fuetec ibérique El Pozo
 150 g
 soit 21,33/kg
 En libre-service

-15%
~~3,80~~ **3,20**

Pour les gourmands



Jambon cuit
Gran Beretta
Beretta
Origine : Italie
Vendu au comptoir

Le kilo
29,99 **26,99**



Hausgemaacht
Cactus

 Cactus Ham
Origine : Luxembourg
Vendu au comptoir

Le kilo
25,69 **22,99**



sans
nitrite
ajouté



Jambon cuit
aux truffes
Aubel
Origine : Belgique
Vendu au comptoir

Le kilo
29,95 **26,95**

Jambon cuit
au romarin
Origine : Belgique
Vendu au comptoir

Le kilo
29,99 **26,99**



Hausgemaacht
Cactus

sans
nitrite
ajouté

Notre coup
de  local

 Bauernschinken
Origine : Luxembourg
Vendu au comptoir

Le kilo
25,69 **22,99**



commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
boucherie et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !





Cœur de Neufchâtel
AOC au lait cru
Anselin
23% M.G.
200 g
soit 15,50/kg
3,50 **3,10**



Chabichou du
Poitou AOP
25% M.G.
150 g
soit 35,27/kg
5,80 **5,29**



Emmentaler
Caverna AOP
Vom Chäser
180 g
soit 24,94/kg
-15%
5,35 **4,49**



Camembert au lait cru AOP
Pierre de Seillac
45% M.G.
250 g
soit 19,80/kg
5,52 **4,95**

Époisses AOP
50% (23%) M.G.

Le kilo
22,30 **20,-**



Brie de Meaux AOP
Dongé
45% (21%) M.G.

Le kilo
-15%
20,80 **17,50**

Crottin de
Chavignol
AOP
45% M.G.
60 g

2,30 **1,99**



Le local à l'honneur



Fromage aux truffes
Berdofer Kéis
50% M.G.

Le kilo
-15%
38,25 32,-

BIO

Bio Brie
Luxlait
33% M.G.
150 g
soit 23,33/kg

3,96 3,50

Houmens Kéis
Berdofer Kéis
50% M.G.

Le kilo
42,90 38,-



Burrata
Fleur de lait
45% M.G.
250 g
soit 15,40/kg
4,32 3,85



Geessekéis Frischkäse
Grémmlichter Geessekéis
Nature, poivre, miel, ciboulette,
herbes françaises ou herbes
mexicaines
De 125 à 150 g
soit de 23,27 à 27,92/kg

3,99 3,49



Mozzarella cerises
Fromagerie de
Luxembourg
45% M.G.
250 g
soit 11,60/kg

3,29 2,90





Bio Ziegenweichkäse
Baltes
Camembert ou
Rotgeschmiert
45% M.G.

Le kilo
34,65 **31,-**



Klengé Mëllen
Biog
45% M.G.
240 g
soit 28,13/kg

7,55 **6,75**

Fromage aromatisé
Berdorfer Kéis
Herbes, paprica, poivre,
fenugrec ou cumin
50% M.G.

Le kilo
-15%
22,15 **18,50**



Bio Klengé Sténkert
Biog
48% (22%) M.G.
240 g
soit 28,13/kg

7,55 **6,75**



Camembert truffé
au lait de chèvre
Berdorfer Kéis
45% (22) M.G.
100 g
soit 51,-/kg

5,10



commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
fromage et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !

La finesse du fromage


MONS
fromager - affineur

Morbier
au lait cru AOP
28% M.G.

Le kilo
31,90

Radette au lait cru
30% M.G.

Le kilo
30,50

Challanhocet
au lait cru
30% M.G.

Le kilo
46,-

Tomme de Savoie
fermière au lait cru
30% M.G.

Le kilo
26,70

Brie à la truffe
30% M.G.

Le kilo
66,50

CAMEMBERT DE NORMANDIE
Appellation d'Origine Protégée

Traité et sélectionné
sur son territoire d'origine
pour la Maison Mons

Camembert au
lait cru AOC
22% M.G.

Le kilo
30,-

10 ans: stade expert!

Déjà une décennie aux côtés de la Maison Mons et toujours la même passion partagée pour l'excellence et le goût. Grâce à leur talent et leur savoir-faire et la transmission de leur savoir, nous avons pu vous offrir, à vous chers clients, des produits d'exception. Merci pour votre engagement, votre fidélité et votre confiance. C'est un plaisir et un honneur de collaborer avec des artisans de ce calibre.



Brie de Melun
AOP
45% M.G.
Le kilo
35,-

Stilton au porto
29% M.G.
Le kilo
47,-

Comté AOP 28/36 mois
35% M.G.
Le kilo
43,80

Le petit gros
Lorrain
45% (24%) T.G.
Le kilo
22,50

Hercule vieux
9 mois
39% M.G.
Le kilo
41,70

Monster fermier
géromé AOP
21% M.G.
Le kilo
27,80



commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer votre commande au comptoir
fromage et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !

Pas de bons repas sans bons pains

Du pain pétri lentement et reposé
longuement pour des saveurs
riches et une texture incomparable.
Savourer le temps, c'est goûter
la différence.

Bio Petit pain nature
125 g
soit 10,80/kg

La pièce
1,35

Bio Schrot & Saat
500 g
soit 7,10/kg
3,55

Bio Pain complet
400 g
soit 8,-/kg
3,20

Bio Baguette omega 3
250 g
soit 8,20/kg
2,05

Bio Natur Brout
500 g
soit 7,40/kg
3,70

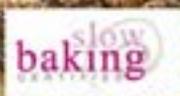


Bio Pain
ardennais
375 g
soit 8,67/kg
3,25

Bio Bauerebrout
550 g
soit 6,45/kg
3,55

Bio Graines
de courge
300 g
soit 11,83/kg
3,55

Bio Pain
oméga 3
400 g
soit 8,88/kg
3,55



Farine issue de la filière
" Zesumme fir els Bio Baueren "

**Du pain beurré,
c'est sacré !**



Le Sa'pain
du boulanger
300 g
soit 16,33/kg
4,90



Un beurre artisanal à la texture onctueuse et au goût complexe. L'idéal sur un morceau de pain frais.



Beurre de baratte
Fromagerie Réo
Doux ou demi-sel
55% ou 53% M.G.
250 g
soit 19,-/kg
5,31 4,75

baking

Pain noix-noisettes-raisins
400 g
soit 9,25/kg
4,15 3,70



Baguette céréales
300 g
soit 5,33/kg
-15%
1,90 1,60



baking

Pain à l'ancienne blanc
550 g
soit 6,27/kg
3,45

Stauseibrot
500 g
soit 4,80/kg
2,70 2,40



baking

Baguette à l'ancienne
330 g
soit 5,15/kg
1,70



Spelzbrot vum Séi
500 g
soit 8,20/kg
4,60 4,10



Briochettes
5 pièces
200 g
soit 22,25/kg
-15%
5,25 4,45



Petit pain gourmet
Blanc, gris et multigrain
25 g
0,49 0,44

Les délices sucrés

Un grand choix de fruits
à découvrir en rayon.

Nos fruits exotiques sont
disponibles au PRIX DU MARCHÉ.



Le coup de

Chocolat dessert
fondant
Jacques
500 g
soit 13,-/kg
6,70



Parfait pour une fondue au chocolat
avec une note d'exotisme !

Invitez le soleil pour le dessert

En fin de repas, faites donc tremper des fruits
exotiques dans un bain de chocolat fondu.
La richesse du goût chocolaté balancé par
le « peps » de fruits gorgés de soleil ne vous
laissera pas de glace.





Nos bûches faites maison

Hausgemaacht
Cactus



NEW!

• Bûche aux fruits frais
Biscuit nature, crème pâtissière légère, confiture fraise, chantilly et assortiment de fruits frais
4 parts - 500 g
soit 35,60/kg

17,80

• Bûche crème au beurre
Biscuit nature garni à la véritable crème au beurre Rose Luxlait
Goûts: mocca, nature, chocolat
6 parts - 500 g
soit 40,50/kg

20,25



commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande au comptoir boulangerie et ce jusqu'au **SAMEDI 21 DÉCEMBRE!**

• Bûche Saint Honoré
Pâte feuilletée, pâte à choux maison, crème légère, chantilly, petits choux fourrés de crème pâtissière et recouverts de glaçage chocolat
4 parts - 450 g
soit 37,-/kg

16,65



• Bûche crème au beurre Kirsch
Biscuit nature garni à la véritable crème au beurre Rose Luxlait
6 parts - 500 g
soit 40,50/kg

20,25



✔ Bûche aux 3 chocolats

Biscuit chocolat, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait et mousse au chocolat blanc
6 parts - 400 g
soit 49,75/kg

19,90



✔ Bûche du Portugal

Biscuit nature, crème aux œufs, décor noix de coco
6 parts - 500 g
soit 26,30/kg

13,15



NEW!

✔ Bûche framboise passion

Biscuit dacquoise, feuilletine fruits rouges, crèmeux passion, biscuit joconde, mousse framboise et glaçage framboise
6 parts - 600 g
soit 33,17/kg

19,90



✔ Bûche Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly Kirsch, mousse au chocolat et cerises en gelée, copeaux de chocolat noir
6 parts - 550 g
soit 40,-/kg

22,-



Les bûches sont en vente à partir du 10 décembre.

Les plaisirs givrés



Coupe Colonel

Remplacez la vodka par un bon Crémant pour une touche luxembourgeoise.

Ce plaisir givré sera encore meilleur dans une coupe Nachtmann.



Crème glacée ou sorbet
Bargello
5 sortes
165 ml
soit 31,52/l

5,20



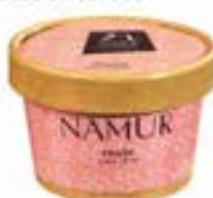
Crème glacée ou sorbet
Bargello
12 sortes
500 ml
soit 27,90/l

13,95



Crème glacée ou sorbet
Namur
4 sortes
130 ml
soit 31,54/l

4,10



Crème glacée ou sorbet
Namur
12 sortes
450 ml
soit 25,11/l

11,30



Bio Glace Fairtrade
Biog
Mokka ou vanille
130 ml
soit 14,54/l

2,04 1,89



Glace au lait de brebis
origine Luxembourg
Ferme Dottesch

480 ml
soit 18,73/l

9,90 8,99



Bio Beerenmischung
Alhatura
300 g
soit 9,97/kg
3,37 2,99





**Bûche Duomo
Bargello**

Straciatella, fraise & orange
8 personnes
1,2 kg
soit 41,5 €/kg

50,-



**Bûche de Noël
Luxlait
Vanille/mocca
1 l**

8,60 8,29



**Bûche Castagne
Namur
Châtaigne
9 personnes
1,5 kg
soit 46,-/kg**

69,-

Nos desserts maison

Elaborés par
de Schnékert Traiteur

Stollen massepain
500 g
soit 29,50/kg

14,50
dont 0,20€
reverse à Télévie

Stollen classique
500 g
soit 25,20/kg

12,60
dont 0,20€
reverse à Télévie

Stollenkonfekt
200 g
soit 41,25/kg

8,25
dont 0,10€
reverse à Télévie

télévie

Produits
solidaires

Faites une bonne action en achetant un Stollen
au profit du Télévie, chaque geste compte!
Plus d'infos sur www.caectus.lu ou en scannant ce QR code.





Assortiment de
15 diminutifs*
350 g
soit 75,-/kg
26,25



Dôme festif
chocolat*
110 g
soit 41,36/kg
4,55



Bûche boules de
Noël framboise
et chocolat
blanc*
6 parts - 600 g
soit 44,17/kg
26,50



Botte du Père Noël
pistache fraise*
110 g
soit 42,27/kg
4,65

Père Noël
pomme caramel*
4 parts - 400 g
soit 42,75/kg
17,10



Bûchette
crème au beurre*
Vanille ou mocca
100 g
soit 39,50/kg
3,95



Bûche crème
au beurre*
Vanille ou mocca
6 parts - 400 g
soit 54,-/kg
21,60

Les pâtisseries artisanales

Dans les ateliers de production de Schnékert Traiteur, les maîtres pâtisseries réalisent les meilleures pâtisseries fines: les bûches et bûchettes, les diminutifs, mais aussi les sablés et le traditionnel Stollen... Toutes ces créations artisanales sont entièrement conçues par de Schnékert Traiteur selon des recettes traditionnelles et des ingrédients de première qualité. Des gourmandises irresistibles!

BRUNO
Torréfaction artisanale à la main

Torréfié
à Windhof/Luxembourg



ÉDITION LIMITÉE
Café en grains
Jamaïque Blue
Mountain
Bruno
200 g
soit 119,50/kg
23,90



Café du Cœur
en grains
Bruno
500 g
soit 17,80/kg
9,94 **8,90**
dont 1 € reversé à
Stand Speak Rise Up!



Café en grains
Maragogype
Bruno
200 g
soit 34,50/kg
7,67 **6,90**



Café en grains
Bio-Fairtrade
Bruno
1 kg
20,28 **17,60**



ÉDITION LIMITÉE
Café en grains
Christmas Blend
Bruno
500 g
soit 17,80/kg
8,90



Café en grains
Pur Origine Colombie
Bruno
250 g
soit 17,40/kg
4,89 **4,35**



Café en grains
Ethiopie
Bruno
200 g
soit 24,75/kg
5,72 **4,95**



de Schnékert
Traiteur
Élaboré par
de Schnékert Traiteur



Zimtsterne,
Vanillekipferl
ou biscuits de Noël mélange
200 g
soit 40,75/kg

8,15



Bamkuch
Konfekt
100 g
soit 61.-/kg

6,10



Renne
Maspain
70 g
7,30



Glücksschwein
Maspain
100 g
soit 73.-/kg
7,30



Petits fours
Boîte de 400 g
soit 56.-/kg

22,40



Nos 
douceurs sucrées

Rondelle
de Bamkuch
360 g
soit 65.-/kg
23,40



Nos whiskies

Nos whiskies locaux



Whisky Single Malt
Gelle Fra
45% Vol.
0,50 l
soit 111,50€
55,75

Whisky luxembourgeois
Eim Neckels
43% Vol.
0,50 l
soit 77,50€
38,75



Whisky double black
Johnnie Walker
40% Vol.
0,70 l
soit 31,29€
21,90



Whisky japonais
Nobushi
40% Vol.
0,70 l
soit 38,21€
26,75



Whisky japonais
The Chita
43% Vol.
0,70 l
soit 59,64€
41,75



Whisky 18 ans
Chivas Regal
Gold Signature
40% Vol.
0,70 l
soit 63,93€
44,75
+300 POINTS



Whisky
Jack Daniel's
Honey
35% Vol.
0,70 l
soit 27,1€
+ 1 verre GRATUIT
18,90



Whisky 15 ans
Chivas Regal
40% Vol.
0,70 l
soit 46,79€
32,75
+200 POINTS





Whisky irlandais
Glendalough
Double barrel single grain
double cask maturation
42% Vol.
0,70 l
soit 32,50/l



22,75



Whisky 12 ans
Glenkinchie
43% Vol.
0,70 l
soit 36,79/l



25,75

Whisky 14 ans
Oban
43% Vol.
0,70 l
soit 61,07/l



42,75



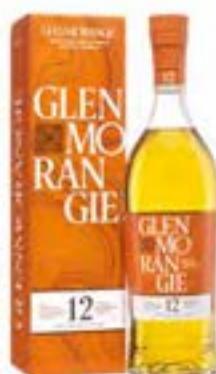
Whisky 12 ans
Glenmorangie
Nectar d'Or
40% Vol.
0,70 l
soit 65,36/l

45,75



Whisky 15 ans
Dalwhinnie
43% Vol.
0,70 l
soit 45,36/l

31,75



Whisky 12 ans
Glenmorangie
40% Vol.
0,70 l
soit 41,07/l

28,75



Whisky 15 ans
Tullibardine
43% Vol.
0,70 l
soit 68,21/l

47,75



Whisky 18 ans
Loch Lomond
46% Vol.
0,70 l
soit 113,93/l

79,75



Whisky 12 ans
Knockando
43% Vol.
0,70 l
soit 33,93/l

23,75



A'Bunadh
Aberlour
60,80% Vol.
0,70 l
soit 85,36/l

59,75
+300 POINTS



Whisky
The Glenlivet
Founder's
Reserve
40% Vol.
0,70 l
soit 32,50/l

22,75

Whisky 18 ans
The Glenlivet
40% Vol.
0,70 l
soit 76,79/l

53,75



Nos whiskies



Whisky 12 ans
The Balvenie
Double Wood
40% Vol.
0,70 l
soit 55,36€
38,75



Whisky 14 ans
Aberlour
40% Vol.
0,70 l
soit 53,93€
37,75
+ 300 POINTS



Whisky 10 ans
Talisker
45,8% Vol.
0,70 l
soit 42,50€
29,75



Whisky
Talisker
Port Ruighe
45,8% Vol.
0,70 l
soit 51,07€
35,75



Whisky
Laphroaig
Quarter Cask
48% Vol.
0,70 l
soit 45,36€
31,75
+ 100 POINTS



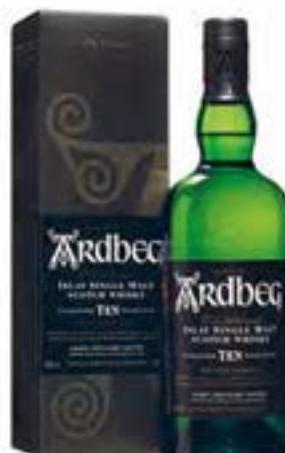
Whisky 16 ans
Lagavulin
43% Vol.
0,70 l
soit 82,50€
57,75



Whisky 12 ans
Caol Ila
43% Vol.
0,70 l
soit 41,07€
28,75



Whisky
Bruichladdich
Scottish Barley
50% Vol.
0,70 l
soit 55,-€
38,50
+ 100 POINTS



Whisky 10 ans
Ardbeg
46% Vol.
0,70 l
soit 51,07€
35,75



Nos rhums



Rhum
Bumbu X.O.
40% Vol.
0,70 l
soit 42,50€

-25%
41,95 **29,75**



Rhum
El Cabron
40% Vol.
0,70 l
soit 39,64€

-30%
39,95 **27,75**



Rhum
Don Papa MassKara
40% Vol.
0,70 l
soit 45,36€

-15%
38,20 **31,75**



Rhum 7 ans
Eminente reserva
41,3% Vol.
0,70 l
soit 56,79€

-20%
50,50 **39,75**



Rhum
Navy Island Jamaica
40% Vol.
0,70 l
soit 56,79€

45,65 **39,75**



Rhum
Mansfeld
42% Vol.
0,50 l
soit 77,50€

-20%
49,50 **38,75**



Notre
rhum local



Rhum 23 ans
Zacapa
40% Vol.
0,70 l
soit 71,07€

-20%
63,95 **49,75**



Autres alcools

Notre alternative locale



Glühwider
Ramborn
0,25 l
soit 5,87 l

-25%
5,90 4,40



Calvados
Père Magloire
VSOP
40% Vol.
0,70 l
soit 29,86 l

-15%
25,20 20,90



Calvados
Hors d'Age
Jehan Foucart
40% Vol.
0,70 l
soit 45,36 l

-35%
49,95 31,75



Armagnac
Delord
40% Vol.
0,50 l
soit 71,50 l

40,95 35,75



Cognac
Courvoisier VSOP
40% Vol.
0,70 l
soit 42,50 l

-25%
41,30 29,75



Cognac
Remy Martin
VSOP
40% Vol.
0,70 l
soit 65,36 l

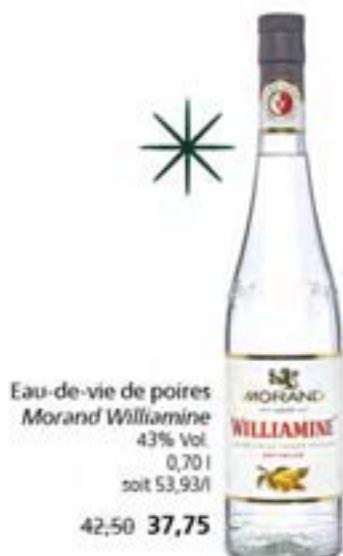
51,50 45,75



Cognac
Camus Ile de Ré
40% Vol.
0,70 l
soit 59,64 l

47,90 41,75





Eau-de-vie de poires
Morand Williamine
43% Vol.
0,70 l
soit 53,93 l
42,50 37,75

Grappa
Optima Nonino
41% Vol.
0,70 l
soit 38,21 l
-20%
33,95 **26,75**



Porto 10 ans
Ferreira
Dona Antonia
20% Vol.
0,75 l
soit 27,87 l
23,50 20,90



Digestif
Buff Maagbitter
40% Vol.
1 l
17,35 15,60

Liqueur Amaretto
Villa Massa
30% vol.
0,70 l
soit 18,- l
-25%
16,80 12,60



Limoncello
Villa Massa
30% vol.
0,70 l
soit 18,14 l
-25%
16,95 12,70



Porto 20 ans
Noval
21% Vol.
0,75 l
soit 66,33 l
59,90 49,75

Kougelhopf traditionnel



Ingrédients

- 500 g de farine de blé
- 100 g de sucre fin
- 2 œufs frais bio si possible
- 7 g de levure sèche
- 200 ml de lait tiède
- 150 g de beurre doux
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100 g de raisins secs
- 50 g d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de rhum
- sucre glace pour la décoration

Préparation

- Dans un petit bol, dissolvez la levure dans le lait tiède. Ajoutez une cuillère à café de sucre et laissez reposer pendant 10 minutes jusqu'à ce que ça mousse. C'est le moment où la magie commence !
- Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Formez un puit et ajoutez les œufs, le mélange de levure et le rhum. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporez le beurre ramolli, pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.
- Incorporez les raisins et les amandes pour une touche de texture et de saveur.
- Formez une boule, placez-la dans un saladier fariné, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud (1 à 2 heures) jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Dans un moule préalablement beurré, dégazez la pâte et versez-la dans le moule. Laissez lever encore 30 à 45 minutes pour qu'elle se prépare à briller.





BI
Bio Weizenmehl
T550
Alnatura
1 kg
-15%
1,49 **1,25**



Backpulver
Dr. Oetker
3 x 20 g
-20%
2,70 **2,15**



Sucre vanille
Bourbon
Dr. Oetker
3 x 8 g
-15%
2,40 **1,99**



Raisins secs
sultanines
Seeberger
200 g
soit 9,-/kg
-20%
2,29 **1,80**

BI

Bio Beurre
Biog
250 g
soit 17,16/kg
4,79 **4,29**



Kougelhopp
d'Alsace au rhum
Pains & Tradition
570 g
soit 17,89/kg
10,20



BI
Bio Lait
3,8% M.G.
1 l
1,88 **1,69**

Cuisson

Préchauffez votre four à 180 °C.
Enfournez pendant 30 à 40 minutes,
jusqu'à ce qu'il soit doré et que
le parfum embaume votre cuisine.

Refroidissement

Laissez refroidir quelques minutes dans
le moule, puis démoulez sur une grille.
Admirez cette couronne dorée! Avant
de servir, saupoudrez généreusement
de sucre glace pour une présentation
festive et irrésistible.

Kougelhopp
d'Alsace au rhum
Pains & Tradition
130 g
soit 18,08/kg

2,35



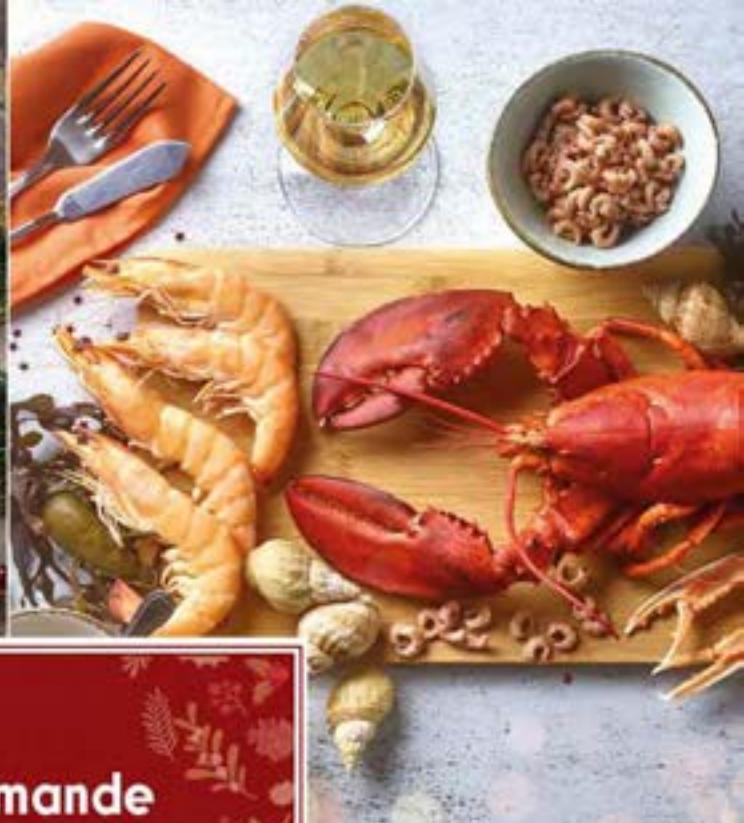
On pâtisse pour vous !

Si vous n'avez plus le temps
ou plus l'envie de préparer
vous-mêmes votre kougelhopp,
pas de panique. On s'occupe
de tout, on s'occupe de vous !
Les maîtres boulangers de chez
Pains & Tradition se feront un
plaisir de vous rendre ce service.

Plaisir
d'offrir



Laissez-vous inspirer
par nos bouquets, un cadeau
qui fait plaisir à tout le monde
ou tout simplement pour décorer
votre table festive.



commande

Vous pouvez, dès maintenant,
passer vos commandes aux
différents comptoirs et ce jusqu'au
SAMEDI 21 DÉCEMBRE !



Retrouvez
toutes nos offres
et nos horaires
sur www.cactus.lu



Prix valables du 5 au 31 décembre 2024, suivant assortiment habituel
et dans la limite des stocks disponibles.

Le prix barré correspond au prix de référence le moins cher des 30 derniers jours.

NEW = article récent dans l'assortiment Cactus.

Notre entreprise est certifiée par LU-BIO-04.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sachez l'apprécier et le consommer avec modération.

Nous sommes à votre écoute : service.clients@cactus.lu ou +352 2828 - 3461

Graphisme, photographie, foodstyling, rédaction et coordination générale : Createam S.A.

Schéi Feierdeeg

an ee gudde Rutsch!



 **Cactus**

RETROUVEZ
NOS HORAIRES
DE FIN D'ANNEE
sur www.cactus.lu ou
en scannant ce code QR

