



Plats TRAITEUR

PRINTEMPS-ÉTÉ
2025



FR

DE



INFOS

générales

Notre philosophie

Nos menus saisonniers reflètent notre engagement en faveur de la qualité, de la fraîcheur et de la durabilité. Nous choisissons avec soin les ingrédients les plus performants, en nous concentrant sur ce qui est naturellement disponible pour garantir un goût et une variété exceptionnels.

Par conséquent, certains plats peuvent être proposés pour une durée limitée, ce qui permet à notre menu de rester frais et en phase avec les saisons.

Dans la mesure du possible, nous travaillons avec des producteurs régionaux, en encourageant les partenariats locaux qui favorisent un approvisionnement de haute qualité et contribuent à minimiser les transports inutiles.

Tout en nous efforçant de faire des choix responsables, notre priorité reste d'offrir une expérience gastronomique qualitative, conforme à nos valeurs de goût, d'artisanat et d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Commandes



- au comptoir traiteur
- traiteur@massen.lu
- +352 26 901-999

Afin d'assurer votre satisfaction à l'égard de nos produits et services, veuillez passer votre commande bien à temps,

Validité : Prix valables du 01 mars au 31 août 2025, sous réserve d'éventuelles erreurs.

Sommaire

P.3 Infos générales

P.4 Apéritifs

P.6 Plateaux préparés

P.8 Sandwichs & petits pains

P.9 Entrées

P.10 Plats principaux

P.12 Plats conviviaux

P.13 BBQ Time

P.14 Desserts

P.15 Vins

Sélection APERITIFS

Amuse-bouches chauds et froids

Plaisirs apéritifs 7 pces/box 11,50€

- Bavaois de jambon fumé et gelée de melon
- Roulade de magret de canard fumé
- Conchiglie farcies aux deux saumons
- Falafel de légumes du sud
- Mini burger classique
- Mini quiche lorraine
- Mini croque-monsieur

Wraps variés 3 pces/box 7,50€

- Jambon, cheddar, mayonnaise et salade
- Saumon fumé, Philadelphia et roquette
- Rillettes de thon, mayonnaise épicée

Trilogie de mini-burgers 3 pces/box 9,50€

- Mini burger classique
- Mini cheeseburger
- Mini bacon burger

Box froide : 4 pces/box 16,00€ Bouchées Deluxe

- Foie gras maison
- Saumon fumé maison et sa crème raifort
- Carpaccio de bœuf et crème de parmesan
- Tapenade de champignons et truffes

Fingerfood box froide 24 pces/box .. 33,50€

- 4x roulades de bœuf séché, raisins et Appenzeller
- 4x duo de crevettes et surimi aux jeunes oignons
- 4x conchiglie farcies aux deux saumons
- 4x pralines de fromage de chèvre au miel et ciboulette
- 4x tartelettes aux œufs mimosa et poudre de paprika
- 4x tartelettes au parmesan, romarin et mousse de jambon

Fingerfood box chaude 12 pces/box ... 15,50€ 24 pces/box ... 31,00€

- 2x ou 4x mini quiches lorraines
- 2x ou 4x mini burgers classiques
- 2x ou 4x mini croque-monsieurs
- 2x ou 4x gougères à l'emmental
- 2x ou 4x mini croques au saumon fumé
- 2x ou 4x mini bouchées aux champignons persillés

Fingerfood froids, à la carte 2,30€/pce

- Wraps Tomates-Mozzarella avec Pesto
- Mini tomates crevettes grises et sauce cocktail
- Rouleau de magret de canard fumé et salade de céleri
- Brochette de jambon cru et melon de saison

Fingerfood chauds, à la carte 2,30€/pce

- Gougère à l'emmental
- Mini classiques burgers
- Mini quiches lorraines
- Mini croque-monsieurs
- Brochette de scampi au curry



À partager (2 pers.)

Assiette campagnarde 13,50€/2 pers.

Olives, 2 sortes de tapenade, Lyoner, salami sec en collier fait maison, jambon cuit, salami maison, saucisse fine fumée, Appenzeller, fromage des montagnes, gouda, cornichons, oignons grelots, raisins, grissini et focaccia

Assiette méditerranéenne 13,50€/2 pers.

Olives, 2 sortes de tapenade, chorizo, serrano, tomates séchées, tomate mozzarella, poivrons confits, pecorino, salami italien, grissini, focaccia et pesto vert

Assiette printanière 13,50€/2 pers.

Feta et olives noires, artichauts marinés, praline de chèvre, tomates cerises à l'huile de basilic, tapenade d'asperges et focaccia, œufs de cailles durs, roulé de bœuf à la roquette, bâtonnet de céleri vert et fromage frais

Sticks de légumes avec Dip 9,50€/2 pers.

Carottes, céleri, concombres, radis, poivrons, chou-fleur, tomates cerises, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce aux fines herbes



Pain surprise

Moyen de forme classique (60 pces)
Grand en forme de tortue (130 pces)

Campagnard 36,00€/54,00€

Charcuterie et gouda

Terre et mer 38,00€/57,00€

Poisson, charcuterie et gouda

Végétarien 37,00€/55,50€

Tomatade, tapenade et mascarpone, mozzarella et pesto, mousse de légumes

Deluxe 53,50€/80,00€

Saumon fumé, crevettes roses, jambon fumé maison, brie fermier, boeuf séché et sauce poivre

PLATEAUX

préparés

Plateaux froids

Plateau gourmet 24,50€/pers.

Jambon cuit et cru, pilons de poulet, filet d'Anvers fumé, rôti de porc, mini pâté en croûte au Riesling, médaillon de saumon Bellevue, saumon fumé maison, tomates-crevettes, scampis, œuf à la russe, salade de carottes, salade de concombres, salade de tomates, salade de pommes de terre, salade de pâtes, sauce cocktail et sauce rémoulade

Plateau luxembourgeois 19,50€/pers.

Jambon cuit et cru, mini pâté en croûte au Riesling, Lyoner, salami maison, deux sortes de fromage luxembourgeois, œuf à la russe, salade de carottes, salade de concombres, salade de tomates, salade de pommes de terre, salade de pâtes, sauce cocktail et sauce rémoulade

Plateau de fromage 17,50€/pers.

Beaufort, Saint-Nectaire, Bûche de chèvre, Brie de Meaux, Morbier, raisins, fruits secs, sirop de Liège

Plateau du pêcheur 22,50€/pers.

Scampis, saumon fumé, médaillon de saumon Bellevue, tomates-crevettes, œuf au thon, salade de surimi, salade de carottes, salade de concombres, salade de tomates, salade verte et dressing, salade de pommes de terre, sauce cocktail

Plateau de jambon 12,50€/pers.

Assortiment de jambon cru et cuit, cornichons et oignons grelots

Plateau végétarien 14,50€/pers.

Tomate farcie au couscous de chou-fleur, œufs à la russe, salade de carottes, salade de concombres, salade de tomates, salade de pommes de terre persillées, salade de pâtes, brochette de tomates, tartare de lentilles aux oignons de printemps et tofu fumé, dips de légumes, guacamole et deux sortes de sauces froides

Couronne de 7 petits pains clairs 2,80€/pce

Couronne de 8 petits pains foncés 3,10€/pce





SANDWICHES

& petits pains

Mini-sandwichs Box

Classique 12 pces/box 36,00€

- 4x Jambon Serrano
- 4x Fromage Brie de Meaux
- 4x Suprême de Volaille/ Sauce

Deluxe 9 pces/box 30,00€

- 3x Petit pain au maïs, jambon cru et parmesan, tomates séchées
- 3x Petit pain brioché, saumon fumé maison et sauce à l'aneth
- 3x Petit pain brioché, pesto de tomate, mozza et réduction de balsamique



Petits pains ouverts & garnis

Filet de poulet fumé ... 2,60€/pce
sauce césar

Jambon serrano 2,80€/pce
et tartare de tomates

Thon aux olives 2,70€/pce
et mayonnaise aux câpres

Gorgonzola 2,80€/pce
et pommes confites

Tapenade d'artichaut 2,70€/pce
et légumes à la grecque

Salade de saumon ... 2,80€/pce
fumé
au citron vert

Mozzarella 2,60€/pce
tomates et pesto vert

Salami italien 2,80€/pce
roquette et copeaux de parmesan

Tranche de brie 2,60€/pce
et beurre aux noix



Sélection ENTRÉES

Entrées froides

Carpaccio de bœuf 10,00€/pers. roquette et parmesan	Bavarois d'avocat 12,50€/pers. et salade de crevettes roses
Tartare de tomates 🌱 10,00€/pers. crème de burrata et gelée de tomates	Jambon régional et melon 12,50€/pers. sucrine et feta

Entrées chaudes

Strudel aux poireaux 12,00€/pers. et deux saumons	Vol au vent de moules 13,00€/pers. aux légumes méditerranéens
Duo d'asperges 12,00€/pers. sauce flamande	Bisque de homard 13,50€/L
Risotto 16,50€/pers. et gambas flambées au cognac	Velouté d'asperges 15,50€/L



PLATS

Principaux

Plats classiques*

Bouchée à la reine 13,00€/pers. feuilletage maison	Rôti de porc Orloff 14,00€/pers. avec crème de champignons
Rôti de veau Orloff 17,00€/pers. avec crème de champignons	Noix de jambon saumuré en croûte de pain 15,00€/pers. et sa moutarde à l'ancienne à pd 2 pers.
Rôti de dinde Orloff 15,00€/pers. avec crème de champignons	Cocotte aux poivrons grillés 🌿 15,00€/pers. concassée de courgettes au pesto

Plats de poissons*

Roulade de poisson 18,00€/pers. cabillaud et saumon aux fines herbes	Filet de Saint Pierre 20,00€/pers. sauce au beurre blanc
--	--

Suggestion du chef*

Filet de bœuf rôti 25,00€/pers. sauce porto	Fricassée de scampis à l'ail 20,00€/pers. et légumes
Ballotine de pintade 18,00€/pers. crème à l'échalote	Mignon de veau en croûte 25,00€/pers. et champignons
Noisette d'agneau 23,00€/pers. au romarin	Noix de Saint-Jacques 22,00€/pers. crème safranée et jeunes poireaux

*2 accompagnements au choix, inclus dans le prix.



Accompagnements

Petits pois et carottes à la crème
Poêlée de légumes estivale
Buffet de salades
salade verte avec 3 sortes de crudités de saison et dressing
Duo de carottes au beurre demi-sel
Chou-fleur au beurre persillé
Haricots verts aux échalotes et oignons nouveaux

Purée
«Spätzle» au beurre
Gratin de pommes de terre
Riz pilaf
Croquettes maison aux amandes
Pommes de terre grenailles
rissolées et épicées

Sauces chaudes

Sauce porto	1,50€/100ml
Sauce aux champignons	1,40€/100ml
Sauce au poivre vert	1,30€/100ml

Sauce poisson au Riesling	1,30€/100ml
Sauce à la moutarde à l'ancienne	1,40€/100ml
Sauce tomate	1,20€/100ml



PLATS

conviviaux

Plats uniques, pour servir en buffet

Soupe goulasch	6,80€/pers.	Lasagne à la bolognaise	8,50€/pers.
Chili con carne	6,50€/pers.	Tagliatelle à la napolitaine	7,00€/pers.
Paëlla classique	16,50€/pers.	et basilic frais	
aux pilons de poulet et scampis		Gratin de fusilli	7,50€/pers.
Couscous à l'orientale	15,50€/pers.	au jambon régional et fromage	
aux merguez et brochette d'agneau		Nouilles asiatiques	8,50€/pers.
		porc aigre doux	



Buffets de pâtes*

Classico 4 sortes, au choix 16,00€/pers.

- Lasagne traditionnelle maison
- Linguine à la carbonara
- Penne aux quatre fromages
- Fusilli sauce tomate et basilic
- Tagliatelles au chorizo, légumes et fines herbes
- Tortellini de boeuf, sauce aux poivrons

Dolce Vita 4 sortes, au choix 18,00€/pers.

- Lasagne au thon et poivrons trois couleurs
- Fettuccini aux petits pois et lardons croustillants
- Farfalle à la crème de scampis et courgettes
- Mini rigatoni aux tomates confites, pesto et parmesan
- Conchiglié à la bolognaise
- Spaghetti aux deux saumons



* **Accompagnements inclus** : salade verte et vinaigrette, baguette, emmental et parmesan.

BBQ Time

Packages*

4 viandes marinées 250g 21,00€/pers.

Mettwurst, saucisse luxembourgeoise, filet de poulet mariné à l'orientale, rumsteak de boeuf mariné au beurre persillé

5 viandes marinées 300g 23,00€/pers.

Mettwurst, saucisse luxembourgeoise, filet de poulet mariné à l'orientale, rumsteak de boeuf mariné au beurre persillé, bifana de porc marinée aux herbes de Provence

6 viandes marinées 400g 26,00€/pers.

Mettwurst, saucisse luxembourgeoise, filet de poulet mariné à l'orientale, rumsteak de boeuf mariné au beurre persillé, spare ribs mariné au miel, lard mariné aux épices et paprika

Accompagnements

Accompagnements

- Salade de pâtes
- Salade de pommes de terre
- Taboulé
- Pommes grenailles
- Pommes de terre au four

Salades

- Salade verte et dressing
- Salade de chou blanc
- Salade de maïs et haricots rouges
- Salade de tomates au basilic
- Salade de carottes

Sauces froides

Barbecue, Sweet Chili, Aïoli, Poivre, Tartare, Tzatziki

* 2 accompagnements, 3 salades et 3 sauces froides au choix sont comprises dans le prix



Suggestions DESSERTS

Variation sucrée 6 pces/box 13,00€
12 pces/box 24,00€

Mignardises : Assortiment de mini pâtisseries
de saison de nos pâtisseries

Mini verrines 1,80€/pce

Mousse au chocolat, Tiramisu, Crème Oréo, Mousse
framboise, Panacotta cerise

Dessert en bol 3,00€/pers.

Mousse au chocolat, Tiramisu, Crème Oréo, Mousse
framboise, Panacotta cerise

Entremet yaourt et citron vert 6,00€/pers.
sans gluten & sans lactose

Chocolat Deluxe 6,50€/pce

Tartelette aux 3 chocolats avec dacquoise croustillante

Tartelette aux framboises 5,50€/pce

Mousse fruitée aux framboises fraîches, pistaches
& pâte sablée



Suggestions VINS

Vin blanc

Apéritif

Prosecco Valdobiaddene 75cl 9,90€
Borgo Molino
Italie

Plateau froid

Chardonnay «1885» 75cl 6,70€
Bourgogne, France

Grüner Veltliner Ried Kogl 75cl 9,80€
Domaine Forstreiter, Autriche

Entrée

Riesling «Vieilles Vignes» 75cl 11,40€
Domaine Koehly, Alsace, France

Sauvignon Blanc Gamlitz 75cl 16,00€
Domaine Peter Skoff, Autriche

Plat principal

Riesling «Wormeldange Koepchen» 75cl 13,50€
Domaine Schumacher-Lethal, Luxembourg

BBQ

Chardonnay 75cl 7,60€
Domaine la Baume, Languedoc, France

Dessert

Tschida Beerenauslese 75cl 15,90€
Güner Veltliner
France

Plats conviviaux

Weissburgunder 75cl 8,95€
Domaine Allacher, Autriche

Vin rouge

Plateau froid

Chevalier des Fées 75cl 7,30€
Pays d'Oc, France

The Black Eléphant 75cl 13,30€
Côtes du Rhône, France

Plat principal

Syrah 75cl 7,50€
Domaine la Baume, Languedoc, France

Monastrell «Highway to Hell» 75cl 6,20€
«Wines n'Roses», Espagne

Gigondas 75cl 17,90€
Camille Cayran, Côtes du Rhône, France

BBQ

Primitivo 75cl 8,00€
Boccantino, Puglia, Italie

Mister Burger 75cl 12,90€
Languedoc, France

Plats conviviaux

Memoro 75cl 7,00€
Piccini, Toscane, Italie

Rosé

Apéritif

Chandon Garden Spritz 75cl 18,50€
Argentine

BBQ

Château Favoris Côteaux Varois 75cl 13,90€
France

Château de Berne Ultimate rose 75cl 21,00€
Provence, France



massen.lu

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