

Le Gourmet

✦ Cactus

ACCORDS PARFAITS

à tout moment du repas

IMMERSION

chez nos
producteurs

ZOOM SUR
nos ateliers

NOS COUPS
DE CŒUR

Schéi
Feierdeeg

NOUVEAU !
Un mini mag
rédactionnel



Editorial

Chères clientes, chers clients,

Quand l'hiver enveloppe le Grand-Duché, nos ateliers s'animent: chez de Schnékert Traiteur, les chefs imaginent les **menus de fête**; à la boulangerie Cactus Hausgemaacht, on façonne pains et douceurs; à la boucherie, les viandes d'exception prennent forme; et à la torréfaction Bruno, flotte l'arôme du café chaud. C'est là que naît la **magie de Noël** version Cactus: **locale, artisanale et pleine de saveurs**.

Le **Gourmet 2025** en est le reflet: une invitation à célébrer la fête en famille ou entre amis, la gourmandise et le partage. Chaque page met en lumière nos **artisans, producteurs et filières locales**, l'essence même d'une gastronomie de proximité et de passion.

Fruit d'un **travail collectif**, cette sélection valorise le **savoir-faire luxembourgeois**. Derrière chaque

création, il y a une histoire, une saison et une main. En magasin aussi, cette expertise s'exprime à chaque **comptoir**: nos équipes vous conseillent et vous accompagnent pour que vos repas soient parfaits.

Pour simplifier vos préparatifs: n'hésitez pas à commander à l'avance vos produits festifs. Et pour mieux vous servir, nos magasins resteront ouverts chaque jour, y compris le dimanche.

Enfin, à travers les pages de notre **Mini Mag Gourmet**, nous remercions nos artisans, nos producteurs, nos équipes et surtout vous, chères clientes et chers clients, pour votre confiance. Choisir un produit Cactus, c'est choisir la **qualité**, le **savoir-faire** et la **passion**. Si nos produits rendent vos fêtes plus gourmandes et chaleureuses, notre mission est accomplie.

*De la part de toutes nos équipes, nous vous souhaitons
de très belles fêtes, pleines de chaleur, de gourmandise et de bonheur partagé.*

Véronique Schmitt

Directrice Marketing, Communication et RSE

Cédric Gonnet

Directeur des Opérations





Sommaire

- 4-17 L'art de l'apéritif**
Bulles, gins, bouchées et mises en bouche raffinées
- 18-29 Saveurs de la mer & entrées gourmandes**
Une entrée en matière de la terre à la mer et les accords vins
- 30-35 Le marché & ses accompagnements**
Couleurs, fraîcheur et produits du terroir
- 36-46 Les grands plats**
Poissons et leurs vins, viandes et plats de saison
- 47-54 Mini Mag Gourmet**
Le savoir-faire local mis à l'honneur
- 55-57 Les grands plats**
Agneau, gibier et les accords vins
- 58-75 Saveurs fines & produits d'exception**
De l'épicerie fine à la cave à fromages
- 76-88 Douceurs & plaisirs sucrés**
L'art du dessert
- 89-95 Cafés, spiritueux & digestifs**
Pour conclure sur une note d'élégance
- 96-97 Les Menus de Schnékert Traiteur**
Menu de Noël et Buffet Saint-Sylvestre
- 98-99 Les fêtes & les idées cadeaux**
Ambiance festive et inspirations à offrir



Bon appétit!

Nos bulles



BI♥

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

+100 POINTS
12,40



Bernard-Massard
Cuvée 1921
Crémant de Luxembourg
Luxembourg
0,75 l
soit 14,40/l

-20%
13,55 10,80

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

+5,90 14,90



Le Manzano Springo 2024
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive Di Manzano
Italie
0,75 l
soit 10,60/l

-30%
11,87 7,95



Salazar
Révélation 2022
Crémant de Limoux Brut
France
0,75 l
soit 11,33/l

-30%
12,50 8,50

BI♥
Wolfberger
Crémant d'Alsace
Brut Nature
Sans sulfites ajoutés
France
0,75 l
soit 11,27/l

-25%
11,30 8,45



Mionetto
Prosecco
DOC Treviso
Brut
Italie
0,75 l
soit 6,64/l

-40%
8,45 4,98



Maison Gruet
Champagne Cuvée
Arbane Brut
France
0,75 l
soit 66,53/l
57,30 49,90



NEW!
Bollinger
Champagne Brut
Spécial Cuvée 007
France
0,75 l
soit 69,27/l
56,95 51,95



Louis Roederer
Champagne
Brut Collection
France
0,75 l
soit 58.-/l
50,95 43,50



Taittinger
Champagne
Brut Réserve
France
0,75 l
soit 53,27/l
+ En étui avec 2 flûtes de Champagne
gratuites
-15%
47,50 39,95



*Notre coup
de cœur*

De Saint-Gall
Champagne Brut
Tradition Premier Cru
France
0,75 l
soit 37,20/l
-20%
35,90 27,90



Deutz
Champagne
Brut Classic
France
0,75 l
soit 47,99/l
-15%
44,50 35,99



Laurent-Perrier
Champagne
La Cuvée Brut
France
0,75 l
soit 47,87/l
39,90 35,90



Moët & Chandon
Champagne Brut
Impérial
France
0,75 l
soit 42,65/l
-15%
39,50 31,99



G.H. Mumm
Champagne Brut
Cordon Rouge
France
0,75 l
soit 35,87/l
29,95 26,90



Piper-Heidsieck
Champagne Brut
avec étui
France
0,75 l
soit 33,20/l
28,95 24,90



Philippe Walter
Champagne Brut
France
0,75 l
soit 25,20/l
20,75 18,90

Nos gins



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

39,15 **34,75**



Gin
Monkey 47
47% Vol.
0,50 l
soit 63,80/kg

-30%
45,95 **31,90**



Gin X-MAS
Ginix
41% Vol.
0,50 l
soit 63,80/l

-15%
38,- **31,90**



BIO
Gin
Arduenna
40% Vol.
0,50 l
soit 57,-/l

-20%
37,49 **28,50**



Gin
Hendrick's
41,40% Vol.
0,70 l
soit 32,71/l

-30%
33,49 **22,90**



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

+ 1 lanterne
gratuite
34,40 **29,75**



Tonic
Fever-Tree
Toutes les sortes
3 x 0,50 l
soit 1,97 l'unité
soit 3,93/l

Au choix
2+1 gratuit
9,27 **5,90**
Vendu seul 3,05

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^e à 1/2 PRIX
11,98 **8,90**
Vendu seul 5,95



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

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



Aperitivo
Aperol
11% Vol.
1 l

-20%
14,99 **11,90**



Nos Tapas



Chips de légumes
Kettle
Sel de mer ou vinaigre
balsamique
De 100 à 130 g
soit de 15,31 à 19,90/kg

-15%
2,44 1,99



Piments cerises
doux rouges ou
jaunes farcis au
fromage frais
Kühlmann
Allemagne
La barquette 150 g
soit 19,94/kg

Au choix
3,65 2,99

Houmous classique
Père Olive
Belgique
La barquette
300 g
soit 8,97/kg
2,69



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

Au choix
2,69 1,99

Gaspacho
original
Alvalle
Espagne
1 l

5,09 **3,99**



BIO

Bio Antipasti
Bjog
12 variétés au choix
Grèce ou Italie, classe 2
La barquette
de 100 g à 140 g
soit de 31,36
à 43,90/kg

À partir de
4,39

Olives
Père Olive
Belgique
La barquette 400 g
soit à partir de 14,13/kg

À partir de
5,65

NEW!
Fromage en cubes
à la bière Simon
27% (20%) M.G.
150 g
soit 27,67/kg

-20%
5,19 4,15



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

3,59 **3,19**



L'apéritif sur mesure

Pâte Riesling
cocktail
400 g
soit 26,98/kg
En libre-service

11,99 10,79

Pâte Riesling
2 tranches
240 g
soit 29,-/kg
En libre-service

7,75 6,96

Pâte en croûte
de marcassin
170 g
soit 23,24/kg
En libre-service et
au comptoir

4,40 3,70

Pâte Riesling brisé
150 g
soit 23,33/kg
En libre-service et
au comptoir

3,90 3,50

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

4,80



Tomates cerises
allongées ou mixtes
Fairtrade
Tunisie, classe 1
La barquette 250 g
soit 7,96/kg
1,99



Pain toast rond
300 g
coupé
soit 9,67/kg
2,90



Gamme Guyader
Verrine 4 x 40 g
Truites au fromage légumes
croquants, Saumon fromage
et concombre, noix de St. Jacques,
carottes et pommes ou
courgettes chèvre
et poivrons rouges
Élaborées en France
soit de 32,19 à 36,56/kg

A partir de
5,15

de Schnékert
Traiteur

Nos Boîtes Surprise

Plutôt **"Rustique"** pour un équilibre parfait entre caractère et délicatesse :
jambon Serrano affiné, terrine campagnarde savoureuse, fromage à
la texture fondante et salami relevé d'une touche de Philadelphia...
ou **"Terre & Mer"** pour une expérience gustative tout en contraste et
en légèreté, mêlant salami, jambon paysan, saumon fumé et thon.
Chaque bouchée célèbre le goût, la qualité.
Une invitation au plaisir authentique.



Boîte surprise
rustique
470 g
soit 50,21/kg
23,60



Boîte surprise
terre & mer
470 g
soit 54,26/kg
25,50

Plateau apéritif
Florette
France
Le plateau 600 g
soit 9,15/kg

6,49 **5,49**



Gebäckstangen
"Swiss Twist"
Roland
6 sortes
100 g
soit 19,90/kg
-15%
2,45 **1,99**



Taralli
Tarall'oro
6 sortes
200 g
soit 7.-/kg
-20%
1,75 **1,40**



Chips espagnoles
Snackgold
Toutes les sortes
125 g
soit 21,20/kg
-15%
3,15 **2,65**

Tout chaud,
sorti du four



❄️
Mini quiches
lorraines
Thiriet
15 pièces
270 g
soit 18,33/kg
5,60 **4,95**

❄️
Mini
croque-monsieur
Thiriet
20 pièces
240 g
soit 15,38/kg
4,20 **3,69**



Zakouskis
20 pièces
4 mini rouleaux au fromage/jambon;
4 tartellettes 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)
12 pièces
3 minis bouchées écrevisse sauce fromage
3 mini bouchées sauce aux crevettes,
3 mini poissons à la sauce bisque
et 3 toast saumon-épinards
230 g
soit 41,26/kg
En libre-service
10,59 9,49

NEW!
Mini bouchées mixtes
12 pièces
3 bouchées jambon/fromage,
3 bouchées fromage,
3 bouchées bolognaise,
3 bouchées vol-au-vent
180 g
soit 28,89/kg
En libre-service
5,69 5,20



Mini friands
à la viande
12 pièces
180 g
soit 30,56/kg
En libre-service
6,15 5,50



Mini cônes
jambon-fromage
8 pièces
170 g
soit 47.-/kg
En libre-service
8,89 7,99



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



NEW!
Mini hot dogs
6 pièces
150 g
soit 39,93/kg
En libre-service
6,69 5,99



Mini feuilletés
apéritifs pur
beurre ou Mini
saucisse cocktail
32 pièces
320 g
soit 12,47/kg
-20%
4,99 3,99



*Fraîchement
préparés dans
nos points de vente*



Poissons fumés et marinés



de Schnœkert
Instituteur

Tartare de saumon
Pot de 150 g
soit 45,33/kg

6,80

Notre coup
de cœur ♥



Saumon fumé de Norvège
finement tranché à la main
Vendsyssel

Salage au sel sec et fumage
extra doux au bois de hêtre
Plaquette de 600 g
Fumé en Belgique
soit 44,83/kg

26,90

Truite saumonée fumée
Ourdall

Salage au sel sec, fumage au
bois de hêtre
et tranchage classique
Fumée en Belgique
Plaquette de 150 g
soit 65,33/kg

9,80



BIO
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 74,69/kg

11,95



Filets d'anguille
fumée
Fumée aux Pays-Bas
Plaquette de 100 g
soit 79,50/kg

7,95



Filets de truite fumée
Ourdall

Fumage au bois de hêtre et
filetage à la main
Fumée à la Weweler Mühle
en Belgique
Plaquette de 2 filets
140 g
soit 46,43/kg

6,50



BIO
Bio Filet Royal
saumon fumé
Plaquette de 180 g,
salage au sel sec, fumage
au bois de hêtre
Fumé en Belgique
soit 79,44/kg

14,30



Saumon mariné gravlax
tranché à la main
Vendsyssel

Élaboré en Belgique
Plaquette de 120 g
soit 52,08/kg

6,25

Carpaccio de saumon
ou Sashimi de saumon
Gimar

Barquette de 140 g
Élaboré en Espagne
soit 55,71/kg

Au choix
7,80





BELLS ISLE
OYSTERS

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

19,90

Un trésor de goût!

Notre sélection d'huîtres met en valeur l'excellence du savoir-faire ostréicole. **Gillardeau, Perle Noire et Krystal** séduisent par leur chair savoureuse, leur texture délicate et leur finesse. Les huîtres **Geay**, à l'équilibre parfait entre iode, onctuosité et subtilité aromatique, illustrent tout le soin de leur affinage. Nous proposons aussi les **Bells Isle** d'Irlande et les **Pousses en Claire Label Rouge**, réputées pour leur chair tendre et parfumée. Un assortiment pensé pour les amateurs d'huîtres d'exception.

Huîtres et caviars

Huîtres La Perle Noire N°3
Bourriche de 12 pièces
Élevées en France

22,95



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

19,80



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.



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

21,90



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

21,95

La Rolls Royce des huîtres 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 Gueldenstaettii
Boîte de 30 g
Élevé en Chine

36,-



Caviar Royal Black
Adoria

Acipenser Transmontanus
Boîte de 50 g
Élevé en Chine ou en Iran

51,50



Huîtres 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

LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS pour Noël &
LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS pour St-Sylvestre

Les saveurs de la mer



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

PRIX DU JOUR



de Schnéker
Traiteur

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

**Au choix
4,60**



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

32,50



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

12,90



BIO

**Bio Gambas
décortiquées**
Barquette de 100 g
Elaborée en France
soit 44,50/kg

4,45



**Crevettes
décortiquées medium
Oso**
Barquette de 180 g
Elaborées en France
soit 49,72

8,95



**Crevettes grises
décortiquées
Zeelandia's**
Elaborées aux Pays-Bas
Barquette de 200 g
soit 59,75/kg

11,95



Scampis crus
easypeel 16/20
Golden Ocean
Sachet de 800 g net, déveinés
et faciles à décortiquer
Élevés au Bangladesh
soit 19,-/kg

15,20



Queues
de crevette
Taille 16/20
Origine Argentine
800 g
soit 18,50/kg

-20%
18,50 14,80



BIO
Bio Garnelen
Alnatura
225 g
soit 31,07/kg
7,85 6,99



Gambas sauvages
2/4 congelées
Pièces de 200 à 400 g
Vendues en barquette de 800 g
en libre service ou décongelées
au comptoir au prix de 42,50/kg
Pêchées en Inde

33,-



Crevettes
décortiquées crues
Vannamei 16/20
I Sea
800 g
soit 16,50/kg
13,20



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



Crevettes
décortiquées
cuites
Taille 80/120
800 g
soit 12,75/kg
12,20 10,20



Entrées *froides*



Foie gras de
canard entier
Lafitte
2 x 50 g
En libre-service
soit 139,90/kg

~~16,95~~ **13,99**



Foie gras de
canard cru en
escalope
Lafitte
Emballé par 3
150 g
soit 92,67/kg
En libre-service

~~14,65~~ **13,90**



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

~~7,48~~ **6,79**



Foie gras d'oie entier
cuit au torchon
Feyel
220 g
soit 157,23/kg
En libre-service

~~40,99~~ **34,59**

Barquette apéritif
bloc de foie gras
Labeyrie
Foie gras de canard
avec lyre ou d'oie
120 g
soit 120,75/kg
En libre-service

~~16,25~~ **14,49**



Duo de foie
gras d'oie
Feyel
Nature ou au pinot gris
Pack de 2 x 40 g
En libre-service

Au choix
~~9,60~~ **8,95**

En entrées et bouchées



Bouchées de
magret canard
au foie gras
Lafitte
100 g
En libre-service
soit 108.-/kg
13,50 10,80



Foie gras de canard
zeste citron et épices
Lafitte
180 g
En libre-service
soit 127,72/kg
27,95 22,99

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



Rillettes de canard
Feyel
170 g
soit 23,47/kg
-15%
4,85 3,99

Notre coup de cœur local



Harrys
Brioche française
400 g
soit 17,25/kg
6,90

Toast
Harrys
Nature, brioché,
seigle ou aromates
2 x 250 g
soit 2,45 l'unité,
soit 9,80/kg

Au choix
2^e à 1/2 PRIX
6,70 **4,90**
Vendu seul 3,29



Briochette
40 g
soit 27.-/kg
La pièce
1,08



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



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

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

À partir de
12,40



Le bar à soupes

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

6,70



Soupes classiques
Le pot 450 ml
soit à partir de 8,65/

A partir de
3,89

Crème de potiron



Goulaschzopp



Bouнесchlupp



Crème de tomates



Consommé double



Soupe de légumes



Minestrone



Soupe aux pois cassés

Soupe de carottes



Soupe de lentilles



Soupe au poulet
et légumes



Crème de
champignons



Entrées chaudes

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

22,40 19,99

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

8,25 7,42

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

20,81 18,72

Springrolls
aux légumes
140 g
soit 15,43/kg
Vendu au comptoir

2,40 2,16

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

2,60 2,34

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

7,30 6,57

★ 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 15,11/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**



de Schnéker
Huîtres

5 Huîtres gratinées
au Sabayon
Barquette de 5 pièces

16,95

Empanadas
de poulet
Deli Melo

105 g
soit 34,19/kg
En libre-service

3,99 3,59

de Schnéker
Huîtres

2 Coquilles St. Jacques préparées
Barquette de 400 g
soit 49,75/kg

19,90

Apéro Croquetas
Jambon Ibérique
Deli Melo
140 g
soit 27,14/kg
En libre-service

4,25 3,80



Moments de *partage*

de Schnéker
Trappeur

Gromperekichelcher
4 pièces
Barquette de 300 g
soit 17,27/kg
En libre-service
5,75 **5,18**



Apéro Croquettes
fromage
Deli Melo
192 g
soit 19,79/kg
En libre-service
4,25 **3,80**



Croustades
Escargots
Pierre Schmidt
2 x 130 g
soit 18,65/kg
En libre-service
5,39 **4,85**



Apéro Croquetas
chorizo
Deli Melo
140 g
soit 27,14/kg
En libre-service
4,25 **3,80**



de Schnéker
Trappeur

Galettes de légumes
4 pièces
Barquette de 300 g
soit 17,27/kg
En libre-service
5,75 **5,18**



Les vins pour les *entrées*



ACCORD TAPAS

Marqués de Caceres
Deusa Nai 2023
Albarino
Rias Baixas
Espagne
0,75 l
soit 17,20/l

-15%
15,50 **12,90**



ACCORD TAPAS

Château Les Crostes 2024
Clos des Crostes
Côtes de Provence rosé
France
0,75 l
soit 12,27/l

10,20 **9,20**

ACCORD TAPAS

Château Puech-Haut
2024
Prestige Blanc
France
0,75 l
soit 16,67/l

-20%
15,70 **12,50**



ACCORD POISSON

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

-15%
22,90 **18,90**



ACCORD POISSON

Domaine de la Baume
Sauvignon blanc
"Les Mariés" 2024
Pays D'Oc
France
0,75 l
soit 8,67/l

-25%
8,80 **6,50**



ACCORD CRUSTACÉS

Lua Cheia
Maria Papoila
Alvarinho & Loureiro
Blanc 2023
Région du vinho verde
Portugal
0,75 l
soit 6,53/l

-15%
5,98 **4,90**

ACCORD POISSON

Desom
Gewürztraminer
Schwebsange
Kolteschberg
Grand Premier cru 2023
0,75 l
soit 11,73/l

-20%
11,10 **8,80**





ACCORD HUITRES

La Chablisienne
Bourgogne Aligoté
2023
France
0,75 l
soit 11,93/l

-15%
10,95 **8,95**



ACCORD HUITRES

Cave de la
Chablisienne
Chablis "l'Anserge"
2023
France
0,75 l
soit 14,53/l

-30%
15,90 **10,90**



ACCORD HUITRES

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

26,90 **24,90**



ACCORD HUITRES

Domaine Figat
Pouilly Fumé 2024
"Les Craies"
France
0,75 l
soit 21,07/l

-15%
18,65 **15,80**

ACCORD FOIE GRAS

Château La Tour
Blanche 2023
Sauternes
1^{er} Cru Classé
France
0,75 l
soit 60.-/l

-15%
54,95 **45,-**



ACCORD FOIE GRAS

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

-20%
14,40 **10,90**



ACCORD FOIE GRAS

Château Fontebride
2022 ou 2023
Sauternes
France
0,75 l
soit 21,20/l

-20%
19,95 **15,90**

Fruits et légumes locaux



 Eist Uebst
a Geméis

Pommes régionales
Variétés: Boskoop, Braeburn,
Golden, Elstar, Jonagold, Pinova,
Royal Gala, Wellant, Rubinette
Luxembourg ou Allemagne,
classe 1 au choix

Le kilo
2,49



 Eist Uebst
a Geméis

Choucroute
Luxembourg
Le pot 800 g
soit 3,74/kg

2,99



 **BIO**

Bio Noix sèches
Luxembourg,
classe 2
Le filet 400g
soit 13,48/kg

5,39



 Eist Uebst
a Geméis

Carottes
Luxembourg, classe 1

Le kilo
1,89



 Eist Uebst
a Geméis

Poireaux
Luxembourg,
classe 1

Le kilo
2,29

 **BIO**

Bio Chou rouge
Biog
Luxembourg,
classe 2

Le kilo
3,59





 Eist Uebst
a Geméis
Betteraves crues
Luxembourg, classe 1

Le kilo
1,99



 Eist Uebst
a Geméis

Choux rouges
ou blancs
Luxembourg, classe 1

Le kilo
1,39



BIO

Bio Champignons
marrons
Bio
Luxembourg,
classe 2

Le kilo
12,49



 Eist Uebst
a Geméis

Oignons jaunes
Luxembourg, classe 1
Le filet 1 kg

2,29



Les petits cadeaux du marché



Notre coup
de cœur ♥

Tomates cerises branches
Le Jardin de Rabelais
France, classe 1

Le kilo
16,99



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

PRIX DU MARCHÉ



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

2,69



Champignons blancs
moyens en vrac
Import, classe 1

Le kilo
3,49

Radis rouges
Belgique, classe 1
La botte

PRIX DU MARCHÉ



Asperges
blanches
Pérou, classe 1
La botte 500 g

**PRIX DU
MARCHÉ**



Oignons frais cibette
Maroc, classe 1
La botte

PRIX DU MARCHÉ





Mâche
Bonduelle
France
Le sachet 200 g
soit 12,45/kg
3,09 **2,49**

Mélange X-MAS
Florette
France
Le sachet 175 g + 15%
soit 11,90/kg
2,39



Pointes d'asperges vertes
C'Zon
Espagne
La barquette 200 g
PRIX DU MARCHÉ



Haricots verts fins éboulés
C'Zon
Kenya
La barquette 400 g
PRIX DU MARCHÉ



Pois mange-tout
Import, classe 1
La barquette 250 g
PRIX DU MARCHÉ



BI
Bio Arachides
grillées
Biog
Égypte, classe 2
Le sachet 300 g
soit 11,64/kg
3,49



BI
Bio Clémentines
Biog
Espagne, classe 2
Le filet 600 g
soit 4,99/kg
2,99



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



BI
Bio Brokkoli
Alnatura
300 g
soit 7,50/kg
2,55 **2,25**



BI
Bio Haricots verts très fin
Ardo
600 g
soit 3,65/kg
2,49 **2,19**



L'indispensable pomme de terre

Pommes de terre
à chair ferme
Variété: Nicola
Luxembourg,
classe 1
Le filet 2,5 kg
soit 0,92/kg

2,29



BIO

Bio Pommes de terre
à chair ferme
Bilog
Luxembourg, classe 2
Le sachet 2 kg
soit 3,20/kg

6,39



Pommes de terre
rouges à chair
farineuse
Variété: Cereza
Luxembourg, classe 1
Le filet 2,5 kg
soit 0,80/kg

1,99

Patate douce
rouge
Portugal, classe 1

Le kilo
2,29



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

3,99

Osez
la Truffe
sur vos plats de fête

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

PRIX DU MARCHÉ



Carpaccio de truffes d'été
Domaine d'Argens
80 g

-20%
~~16,90~~ 13,40



Huile d'olive saveur
truffe noire
Domaine D'Argens
0,1 l
soit 86,50/l

-20%
~~10,90~~ 8,65



Tartufata
Domaine D'Argens
80 g

-15%
~~6,90~~ 5,85



Du frais, du bon,
du poisson



Dos de saumon de Kvarøy Arctic
Complètement paré et pauvre en arêtes
Élevé en Norvège

Le kilo
PRIX DU JOUR



Arctic Kvarøy est un élevage norvégien de saumon engagé dans une production durable. Des dispositions sont prises pour optimiser le confort et la santé des poissons. Résultat ? Des saumons à la chair ferme et riche en oméga-3, qui allient qualité gustative, bien-être animal et responsabilité vis à vis de l'environnement.

Nouveauté

Nos **Lombos de Bacalhau** sont découpés au cœur du poisson, offrant des morceaux **épais et tendres** de morue salée et séchée. Avec leur texture ferme et leur **saveur intense**, ils sont l'ingrédient idéal pour vos repas festifs.



Lombos de bacalhau seco
Carton de 2 kg
Pêché en Atlantique Nord-Est, séché et coupé en Portugal
soit 39,45/kg

78,90

Filet de thon Albacore qualité sashimi
Pêché à la ligne en Océan Indien

Le kilo
PRIX DU JOUR



Filet de limande-sole
Fileté à la main. Pauvre en arêtes
Pêchée en Atlantique Nord-Est

Le kilo
PRIX DU JOUR



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

Le kilo
PRIX DU JOUR



Dorade Royale sauvage
Pêché en Atlantique Nord-Est

Le kilo
PRIX DU JOUR



Filet de sole-mer du nord
Pauvre en arêtes
Pêchée 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



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

8,80



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

8,-



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

12,90



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

13,40



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

15,70



Domaine
Häremillen
Pinot Gris Coteaux
de Wormeldange
Grand 1^{er} Cru 2023
Luxembourg
0,75 l
soit 12,67/l

-15%
~~11,22~~ **9,50**



Desom
Riesling Wintrange
Felsberg 2023/2024
Grand 1^{er} Cru
Luxembourg
0,75 l
soit 10,87/l

-25%
~~10,90~~ **8,15**



Desom
Pinot Gris Coteaux
de Schengen
Grand 1^{er} Cru 2024
Luxembourg
0,75 l
soit 12,27/l

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



Pour accompagner le poisson



Château Puech-Haut
2024
La Réserve
Pays D'Oc rosé
France
0,75 l
soit 13,27/l

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



Château Miraval
2024
Côtes de
Provence rosé
France
0,75 l
soit 17,99/l

-20%
~~16,90~~ **13,49**



Domaine
Weinbach
Les Vignes du
Prêcheur 2023
France
0,75 l
soit 23,33/l

~~19,95~~ **17,50**



Cave la Chablisienne
Château Grenouilles
2021
Chablis Grand Cru
France
0,75 l
soit 66,53/l

~~55,-~~ **49,90**



Tenuta Sant'Antonio
"SCAIA"
Garganega /
Chardonnay 2024
Italie
0,75 l
soit 8,87/l

-25%
~~8,90~~ **6,65**



Cantina Zaccagnini
Cerasuolo D'Abruzzo
Rosato 2024
Italie
0,75 l
soit 8,65/l

-30%
~~9,55~~ **6,49**

Le meilleur de nos volailles



**Chapon fermier des Landes
Le Gemmeur**

Minimum 150 jours d'élevage
Élevé en plein air
En libre-service
Disponible à partir du 17/12

Le kilo
15,65 13,70



**Dinde fermière des Landes
Le Gemmeur**

Minimum 150 jours d'élevage
Élevée en plein air
En libre-service
Disponible à partir du 17/12

Le kilo
17,99 14,99



**Dinde fermière Ancenis
label rouge
Ancenis**

Minimum 140 jours d'élevage
Élevée en plein air
En libre-service
Disponible à partir du 17/12

Le kilo
16,70 14,99



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

Le kilo
~~10,99~~ **9,89**



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

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



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

Le kilo
~~13,45~~ **12,49**



**Poularde fermière
des Landes
Le Gemmeur**
Minimum 120 jours d'élevage
Élevée en plein air
En libre-service
Disponible à partir du 17/12

Le kilo
~~13,90~~ **12,59**



**Suprême de pintade x2
Le Gemmeur**
En libre-service

Le kilo
~~26,79~~ **24,50**



**Dinde farcie traditionnelle
La provençale**
Farcie aux marrons et aux raisins
En libre-service
Disponible à partir du 17/12

Le kilo
~~29,99~~ **26,50**



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

Le kilo
~~-15%~~
~~28,59~~ **23,99**



**Lapin entier découpé
Lonki**
En libre-service

Le kilo
~~-15%~~
~~12,78~~ **10,50**



Le meilleur du *bœuf*





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

Le kilo
28,45



Rôti supérieur
En libre-service et
au comptoir

Le kilo
25,45



Fondue bourguignonne
En libre-service et au comptoir

Le kilo
29,99



Tournedos de bœuf nature
En libre-service et au comptoir

Le kilo
29,95



Paleron de bœuf
En libre-service et
au comptoir

Le kilo
18,45



Bio Faux-filet
de jeune bovin
En libre-service

Le kilo
35,45

Le bœuf

d'ailleurs



Entrecôte d'angus irlandais

Black angus

Origine: Irlande

250 g

soit 61,96/kg

En libre-service

15,49



Faux-filet d'angus irlandais

Black angus

Origine: Irlande

250 g

soit 55,96/kg

En libre-service

13,99



Filet d'angus irlandais

Black angus

Origine: Irlande

200 g

soit 82,45/kg

En libre-service

16,49



Picanha de bœuf

DawnMeat

Black angus

Origine: Ecosse ou Irlande

En libre-service

Le kilo

29,95



Entrecôte

Simmental

Origine: Autriche ou

Allemagne

En libre-service

Le kilo

44,95



Noix d'entrecôte

Beef Wagyu

Santa Rosalia

Origine: Espagne

225 g

soit 171,11/kg

En libre-service

38,50



Entrecôte Normande
affinée
Origine : France
En libre-service

Le kilo
43,95



Entrecôte
Rubia Gallega
Origine : Espagne
En libre-service

Le kilo
44,95



Le meilleur du veau

🌱 Médaillon de veau
En libre-service et
au comptoir

Le kilo
33,45



🌱 Noix de veau
En libre-service et
au comptoir

Le kilo
28,25



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

Le kilo
23,45



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

Le kilo
31,95





🌱 Carré de porc
En libre-service et au comptoir

Le kilo
16,15



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

Le kilo
15,25



🌱 Filet mignon de porc
En libre-service et
au comptoir

Le kilo
19,65



Côtes de porc Duroc
Batalle
En libre-service

Le kilo
29,50



Mini Mag Gourmet

Nos filières - Recette - Nos ateliers de production - Commande

Nos filières, notre fierté locale

Chez Cactus, soutenir le savoir-faire luxembourgeois n'est pas un slogan, mais un engagement quotidien. À travers nos sept filières locales, nous collaborons avec des éleveurs, producteurs et artisans passionnés, unis par les mêmes valeurs : goût, qualité, durabilité et proximité.

Ces filières représentent une aventure humaine : des produits locaux façonnés avec soin, qui font vivre nos campagnes et nourrissent une économie responsable. From Farm to Fork, elles incarnent le meilleur de notre patrimoine culinaire et la promesse d'une alimentation authentique et transparente.

La **Rendfleisch vum Lëtzebuurger Bauer** et le **Bio Green Beef** garantissent une viande bovine de qualité, issue d'animaux élevés avec respect et patience. Le **Poulet vum Lëtzebuurger Bauer** et le **Bio Porc vum Lëtzebuurger Bauer** poursuivent le même engagement : bien-être animal, élevage raisonné et traçabilité locale.



La filière **Schöfsfleisch vum Lëtzebuurger Bauer** soutient les éleveurs d'agneaux luxembourgeois en assurant prix fixe et volumes engagés, certifiés par Convis.

Nos filières vont au-delà de la viande : **Eist Uebst a Geméis** offre des fruits et légumes frais, cultivés localement, et **Zesumme fir eis Bio Baueren** relie agriculteurs, meuniers et boulangers pour des produits céréaliers biologiques, respectueux des sols et du climat. Ces sept filières sont une mosaïque de savoir-faire et de valeurs. Choisir leurs produits, c'est soutenir l'économie locale, préserver des emplois et encourager des pratiques agricoles durables.

Zesumme Lokal ënnerstëtzen –
ensemble, soutenons le local.

Nos filières

Grâce à nos 7 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 Rëndflesch vum Lëtzebuurger Bauer

En 1996, Cactus et Convis ont décidé de redonner une identité à la viande de bœuf luxembourgeoise, rapprochant producteurs et consommateurs dans une même démarche de transparence et de qualité. Aujourd'hui, environ 109 éleveurs travaillent sous un cahier des charges strict qui garantit traçabilité, respect de l'animal, pratiques durables et excellence gustative. Chaque pièce de viande peut être suivie jusqu'à sa ferme d'origine, offrant aux clients une confiance totale et une expérience culinaire authentique. Cette filière pionnière est née d'une volonté commune de proposer une viande locale et durable, où chaque étape de l'élevage est pensée pour conjuguer éthique, saveur et engagement environnemental.



Bio Green Beef

Fruit du plan d'action national en faveur de l'agriculture biologique, le label Bio Green Beef unit une vingtaine d'éleveurs luxembourgeois autour d'une même vision : produire une viande bio dans le respect du vivant et de l'environnement. Les jeunes bovins grandissent au rythme de la nature, sous la mère, dans des étables spacieuses et sur de vastes prairies où ils peuvent paître librement et se développer sereinement. Chaque étape de l'élevage est suivie avec soin, de l'alimentation 100 % végétale à la gestion des pâturages, pour garantir un équilibre entre bien-être animal et respect écologique. Traçabilité, durabilité et saveur authentique sont les piliers de cette filière exemplaire, qui fait de chaque morceau de viande un produit de qualité supérieure, tout en renforçant la responsabilité environnementale et sociale de l'élevage local.



Cactus Poulet vum Lëtzebuurger Bauer

Chez nos éleveurs partenaires, le temps n'est pas une contrainte, c'est un ingrédient essentiel de la qualité. Les poulets du label Cactus Poulet vum Lëtzebuurger Bauer grandissent presque deux fois plus longtemps qu'un poulet industriel, dans des espaces généreux qui leur permettent d'exprimer leurs comportements naturels. Leur alimentation, soigneusement élaborée par un moulin local avec des céréales issues de cultures proches, contribue à une chair tendre et savoureuse. Les cinq éleveurs du label partagent la même philosophie : produire moins, mais mieux, dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la qualité chère à Cactus, tout en soutenant l'économie locale et les traditions agricoles luxembourgeoises.



NOUVEAUTÉ

BIO PORC VUM LËTZEBUERGER BAUER

La filière bio 100 %
luxembourgeoise,
du champ à l'assiette.

15 références 100 % bio
pour savourer le vrai goût
du Luxembourg.



Un porc élevé au
grand air, dans le
respect du vivant.



Nos

filières



Eist Uebst a Geméis

Douze producteurs luxembourgeois unissent leur savoir-faire sous le label Eist Uebst a Geméis pour offrir des fruits et légumes cultivés avec passion et respect du terroir. Chaque récolte est effectuée au moment optimal, lorsque le produit exprime tout son potentiel : goût franc, texture naturelle et parfum unique. Au fil des saisons, nous mettons en avant ces trésors locaux — tomates juteuses, fraises parfumées, pommes croquantes ou salades fraîchement cueillies — cultivés à proximité et transportés sur de courtes distances. Cette proximité garantit non seulement une fraîcheur maximale, mais aussi un impact écologique réduit. Cette filière incarne une véritable culture locale, valorisant le travail de nos producteurs et célébrant les saveurs authentiques du Luxembourg.



Zesumme fir eis Bio Baueren

Née d'une collaboration entre BIOG, Pains & Tradition et Cactus, la filière Zesumme fir eis Bio Baueren réunit toutes les étapes essentielles du pain : la culture des céréales, la mouture des farines et la fabrication artisanale. Les céréales, cultivées selon les principes rigoureux de l'agriculture biologique, sont transformées en farines de qualité, puis en pains "slow baked", élaborés dans le respect des traditions boulangères et d'un long processus de fermentation naturelle. Ensemble, cultivateurs, meuniers et boulangers forment une chaîne solidaire qui défend un artisanat local durable, respectueux de la terre comme des consommateurs. Cette démarche garantit des pains sains, savoureux et profondément enracinés dans le terroir luxembourgeois.



Cactus Schofsfleesch vum Lëtzebuerger Bauer

Créée en 2022, la filière Cactus Schofsfleesch vum Lëtzebuerger Bauer rassemble 14 bergers luxembourgeois engagés pour produire un agneau 100 % local, éthique et durable. En privilégiant l'élevage sur nos terres plutôt que l'importation, elle renforce l'autonomie alimentaire et la durabilité du pays. Les agneaux de race Texel grandissent sous la mère pendant au moins trois mois et sont nourris exclusivement de manière naturelle, selon un cahier des charges strict élaboré avec Convis. Chaque agneau bénéficie d'un suivi attentif, assurant une viande tendre, goûteuse et pleine de caractère, tout en respectant le bien-être animal et l'environnement.

Recette

Steak de chou-fleur rôti & sauce tahini-citron

La preuve qu'un plat vegan peut être à la fois simple, sain et terriblement savoureux.

Doré à souhait, tendre à cœur, le chou-fleur se réinvente ici en "steak" végétal : une cuisson au four qui lui donne tout son caractère, relevée d'épices fumées et d'une sauce onctueuse au tahini et au citron.

C'est une option idéale pour vos repas de fêtes à proposer à vos convives végétariens.



Ingédients :

(pour 4 personnes)

- 2 gros chou-fleur de notre filière Eist Uebst a Geméis
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1 c. à café d'ail en poudre
- sel, poivre

Pour la sauce tahini-citron

- 4 c. à soupe de tahini
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à café de sirop d'érable
- 4 à 6 c. à soupe d'eau tiède
- un peu de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°C. Retirez les feuilles du chou-fleur et coupez 4 belles tranches épaisses (2 à 3 cm) dans le cœur du légume.
- Assaisonnez : dans un petit bol, mélangez l'huile, le paprika, le cumin, l'ail, le sel et le poivre. Badigeonnez généreusement les steaks de chou-fleur sur les deux faces.
- Enfouez 30 à 35 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et tendres.

Pendant ce temps, préparez la sauce : mélangez le tahini, le jus de citron, le sirop d'érable et une pincée de sel. Ajoutez l'eau tiède petit à petit jusqu'à obtenir une texture crémeuse et fluide.

Servez chaud, nappé de sauce, parsemé d'herbes fraîches et de quelques graines croquantes pour la touche finale.

Le petit plus Cactus

Accompagnez de lentilles ou d'un houmous de pois chiche rôtis maison pour une assiette végétale complète, équilibrée et pleine de fraîcheur. Et pourquoi pas varier les plaisirs avec du chou-fleur violet ?

Bon appétit!

Nos ateliers de production



Philippe
Van Hasselt

Hausgemaacht
Cactus

Hausgemaacht

Hausgemaacht, c'est le goût du **fait maison** préparé chaque jour à Bertrange selon des recettes traditionnelles. Chaque produit est élaboré avec le soin d'une boucherie artisanale, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Notre **coup de cœur** : **les boudins blancs et noirs**. Le blanc, moelleux et délicatement épicé, se déguste aussi bien à l'apéritif que sur une table de fête. Le noir, nature ou aux pommes, révèle toute sa gourmandise accompagné d'un écrasé de pommes de terre ou d'une compote de pommes locales. Emblématiques du savoir-faire Hausgemaacht, ces boudins célèbrent la **simplicité** et la **générosité** d'une **charcuterie artisanale**.



*Le coup de cœur
de Philippe*

Les boudins sont à retrouver
dans votre magasin préféré.



Rick
Hotschnig

de Schnékert
Traiteur

De Schnékert Traiteur

Dans les ateliers de de Schnékert Traiteur, l'**excellence culinaire** se conjugue avec un profond respect des produits. Chaque création met en valeur des ingrédients rigoureusement sélectionnés, issus de producteurs engagés dans une démarche de **qualité** et de **durabilité**. Parmi les incontournables des fêtes, la **tranche de saumon** avec petits légumes et purée illustre parfaitement cet esprit : le saumon, issu de la ferme aquacole norvégienne **Kvarøy Arctic**, y révèle une chair tendre et délicate, sublimée par la finesse des accompagnements. Une assiette équilibrée, élégante et pleine de saveurs, qui reflète tout le savoir-faire de la maison.



*Le coup de cœur
de Rick*

Les tranches de saumon aux
petits légumes sont à retrouver
dans votre magasin préféré.



Catherine
Delsaute

Hausgemaacht

Dans l'atelier de Windhof, les pâtisseries Hausgemaacht célèbrent le **savoir-faire artisanal** et les ingrédients luxembourgeois : lait, crème et farine sont sourcés chez des **producteurs locaux**. Au fil des saisons, les chefs réinventent leurs douceurs, de la **Kéistaart aux éclairs**, avec la même exigence de **fraîcheur** et de **goût**. Parmi leurs créations phares, la bûche aux fruits frais se distingue par la légèreté de son biscuit, la douceur de sa crème et la vivacité de ses fruits : un dessert raffiné et gourmand, idéal pour conclure les fêtes tout en légèreté.



*Le coup de cœur
de Catherine*

La bûche aux fruits frais
est à retrouver en page 83.



Cathy
Leesch

Torréfaction Bruno

Fondée en 1930, la torréfaction Bruno perpétue l'art du café de qualité. Les grains soigneusement sélectionnés entre autres au Brésil, en Colombie ou au Nicaragua, sont **torréfiés sur place** pour en révéler toute la richesse aromatique. Parmi ses **38 références** (dont 10 certifiées Fairtrade), le Bruno café du Cœur incarne parfaitement cet engagement : un **café Fairtrade** cultivé par la coopérative nicaraguayenne El Gorrión, gérée exclusivement par des femmes, puis torréfié avec soin au Luxembourg. En savourant ce café au **goût plein et équilibré**, vous soutenez à la fois l'association Stand Speak Rise Up! et un commerce plus juste, porteur d'humanité.



*Le coup de cœur
de Cathy*

Le café du Cœur Fairtrade
est à retrouver en page 89.



Commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande aux différents comptoirs de votre magasin préféré et ce jusqu'au **LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS** pour Noël & **LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS** pour St-Sylvestre!



Au comptoir poissonnerie

Besoin d'un plateau de la mer* ? Crustacés, huîtres, saumon, produits fumés... nos équipes préparent votre plateau sur mesure. *Sur commande uniquement.

Au comptoir boucherie

Besoin d'un plateau de viandes ou de charcuteries ? Nos artisans s'occupent de tout : tranchage soigné et assortiment sur mesure. Sur commande uniquement : poulet de Bresse, bœuf et veau Wellington, foie gras cru extra (lobe de $\pm$ 550 g).



Au comptoir fromagerie

Besoin d'un fromage ou d'un plateau personnalisé ? Pâtes molles, dures, affinées, locales... notre fromager est à votre service.



Au comptoir pâtisserie

Réservez votre bûche de Noël ! Classiques, fruitées ou gourmandes : on s'occupe de tout pour sublimer votre dessert de fête. Nos calendriers du Nouvel An seront en rayon du 27 au 31 décembre.



Le meilleur de l'agneau



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

Le kilo
48,40



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

Le kilo
26,20



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

Le kilo
22,49



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

Le kilo
27,29

Le meilleur du gibier



Pour les amateurs de gibier

En automne, quand la forêt s'empare de teintes dorées, les chasseurs se lèvent du bon pied. Nos viandes de gibiers sauvages, **issues majoritairement de chasses locales**, racontent le respect de la nature et l'équilibre d'un écosystème préservé. Ces viandes durables, nobles, aux arômes francs et profonds s'invitent naturellement sur vos tables de fête accompagnés de champignons, choux caramélisés, purées onctueuses et/ou légumes racines dorés au four.



🌿 Ragoût de marcassin
En libre-service

Le kilo
25,50



🌿 Filet de chevreuil
En libre-service

Le kilo
69,99



🌿 Filet de biche
En libre-service

Le kilo
67,99



🌿 Gigue de chevreuil
En libre-service

Le kilo
28,50



🌿 Ragoût de chevreuil
En libre-service

Le kilo
30,99

Les plats *préparés*



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

13,35 11,95



Ragoût de marcassin
forestier
550 g
soit 19,45/kg
En libre-service

11,90 10,70



Civet de lièvre
400 g
soit 23,63/kg
En libre-service

10,50 9,45

Chou rouge
aux pommes
400 g
soit 9,98/kg
En libre-service

4,55 3,99



Ragoût
de chevreuil
400 g
soit 30,38/kg
En libre-service

13,50 11,45



Spätzle maison
250 g
soit 15,40/kg
En libre-service

4,30 3,85



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

7,55 6,79

Sauce
Grand Veneur
450 g
soit 14,67/kg
En libre-service

7,35 6,60



Pour
accompagner
votre gibier

Épicerie *fine*



BI♥

Bio Huile d'olive
extra vierge
Santa Tea
0,75 l
soit 25,20/l

-15%
22,88 **18,90**



Huile de truffes blanches
Italia Tartufi
0,1 l
soit 79,50/l

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



Petits artichauts dans l'huile
Villa reale
290 g
soit 14,31/kg

-25%
5,59 **4,15**



Tomates séchées confites
Villa reale
290 g
soit 13,45/kg

-25%
5,25 **3,90**



Cèpes séchés
Selektia
30 g

-25%
8,10 **5,99**



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

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



Morilles
Borde
25 g

-15%
11,50 **9,75**

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

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



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

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



Confit d'oignons
Didden

Au pain d'épices, à l'orange ou à la pomme-poire et cannelle
220 g
soit 8,86/kg

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



Sauce
Sharwood's
Green label chutney
227 g
soit 15,86/kg

-20%
4,55 **3,60**



Treccini
Tarall'oro
4 sortes
150 g
soit 13,20/kg

-20%
2,50 **1,98**

Accord vin

volaille



Domaine Krier-Bisenius
Riesling Grand Premier Cru
2022
Luxembourg
0,75 l
soit 16,93/l

+100 POINTS
12,94 **12,70**



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

30,24 **27,90**



Domaine Alphonse
Mellot 2020/2022
Sancerre cuvée Edmond
France
0,75 l
soit 85,33/l

69,95 **64,-**



Cantina Zaccagnini
Montepulciano
D'Abruzzo 2022
Italie
0,75 l
soit 8,65/l

-30%
9,55 **6,49**

Marchesi Antinori
Villa Antinori Rosso
2022/2023 Toscana IGT
Italie
0,75 l
soit 17,20/l

-30%
18,90 **12,90**



Accord vin *gibier*



Desom
Pinot Noir
Côtes de Remich
2022
Luxembourg
0,75 l
soit 11,67 l

-20%
~~11,10~~ 8,75



Domaine
du Grapillon D'Or
Gigondas 2022
France
0,75 l
soit 18.-/l

-25%
~~18,60~~ 13,50

Poggio Il
Castellare
Brunello
di Montalcino
2020
Italie
0,75 l
soit 30,53 l

-20%
~~29,19~~ 22,90



Domaine Rossignol Février
Volnay "Vielles Vignes"
2023
France
0,75 l
soit 48.-/l

39,90 36.-



Maison Louis Jadot
Volnay 1^{er} cru
"Clos de la Barre" 2018
France
0,75 l
soit 96.-/l

-15%
~~84,90~~ 72.-

Accord vin *bœuf*



Château Yveline 2020
Lalande de Pomerol
France
0,75 l
soit 13,07/l

-25%
~~13,10~~ **9,80**



Château Chantalouette 2021
Pomerol Second vin
du château De Sales
France
0,75 l
soit 20.-/l

-25%
~~20.-~~ **15.-**



Dame De Gaffelière 2020
Saint-Emilion Grand Cru
Second vin du Château
La Gaffelière
France
0,75 l
soit 26,53/l

-25%
~~27,95~~ **19,90**



Château Pontet-Canet 2021
Pauillac 5^e Grand cru classé
France
0,75 l
soit 132.-/l

-109,95 99.-



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

-20%
~~24,90~~ **19,90**

BI♥

Domaine
Raymond Usseglio
Châteauneuf du Pape
2023
France
0,75 l
soit 31,33/l

-15%
~~27,95~~ **23,50**





Tator
Primitivo 2023
Italie
0,75 l
soit 10,53/l

-25%
~~10,55~~ **7,90**



Masca Del Tacco
Piano Chiuso Riserva
2022
Primitivo di
Manduria DOP
Italie
0,75 l
soit 19,87/l

~~20,67~~ **14,90**



Tenuta Sant'Antonio
Amarone Della
Valpolicella 2020 Selezione
Antonio Castagnedi
Italie
0,75 l
soit 29,33/l

-20%
~~27,90~~ **22,-**



Domaine Schlink
Pinot Noir
"Arômes et Couleurs"
Machtum Ongkaf 2022
Luxembourg
0,75 l
soit 20,27/l

+100 POINTS
~~15,30~~ **15,20**



Domaine Keyser Kohll
Pinot Noir
Coteaux de Ehnen 2023
Luxembourg
0,75 l
soit 21,87/l

+100 POINTS
~~16,50~~ **16,40**



Casa Ermelinda Freitas
Quinta da Mimosa
Rouge 2023
Région Peninsula de Setúbal
Portugal
0,75 l
soit 9,-/l

-20%
~~8,45~~ **6,75**



Conde San Cristobal
880m 2019
Ribera del Duero
Espagne
0,75 l
soit 23,87/l

-20%
~~22,90~~ **17,90**



Marques de Riscal
Rioja Reserva XR 2020
Espagne
0,75 l
soit 33,20/l

-15%
~~29,90~~ **24,90**

Les plateaux fondue

Hausgemaacht
Cactus

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

Le kilo
28,25



Commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande
au comptoir boucherie et ce jusqu'au

LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS pour Noël &
LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS pour St-Sylvestre

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

Le kilo
30,70





Pierrade de bœuf
En libre-service et au comptoir

Le kilo
28,45



Hausgemacht
Bifana de dinde mariné
En libre-service

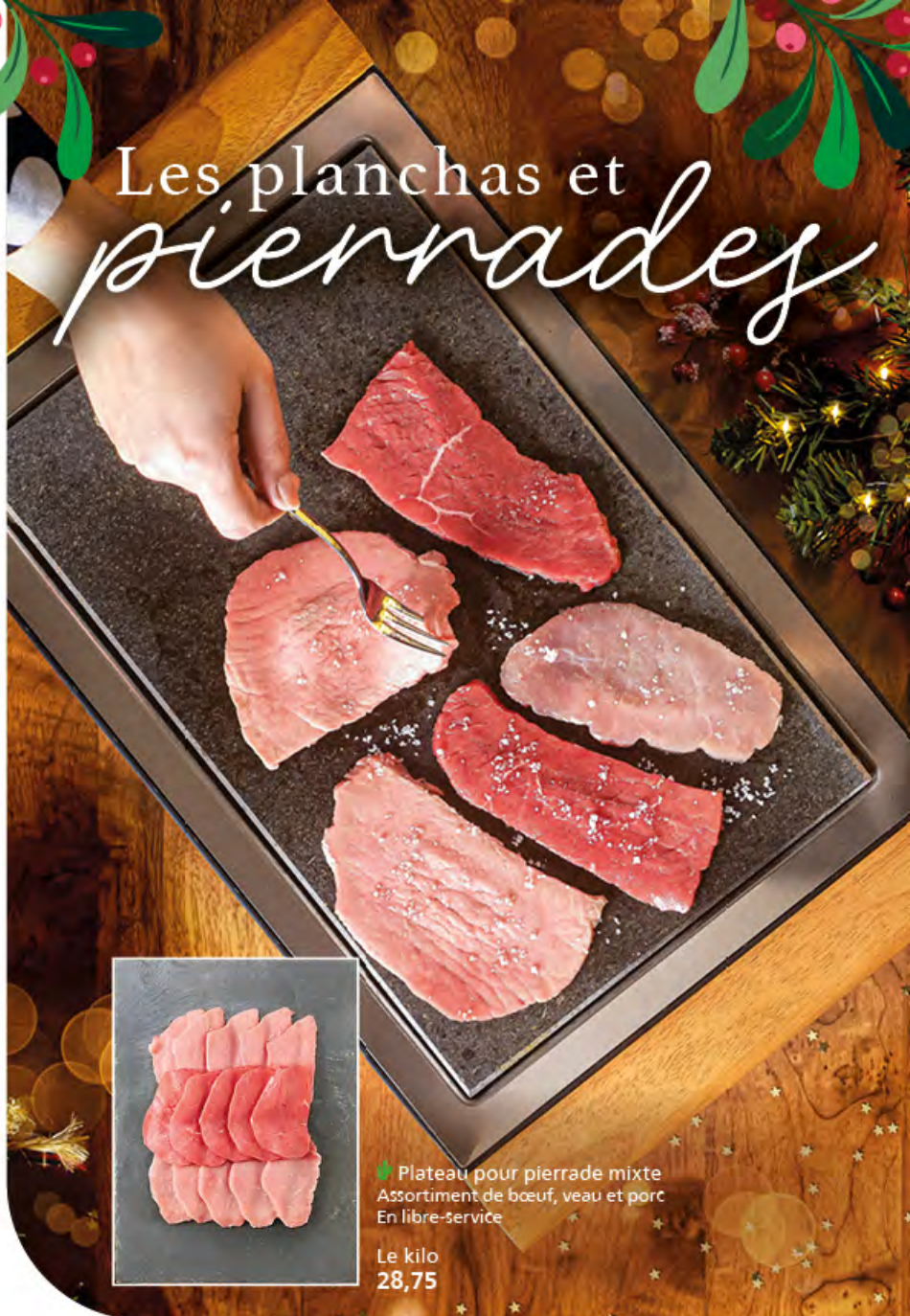
Le kilo
21,15



Pierrade de dinde
En libre-service

Le kilo
20,65

Les planchas et pierrades



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

Le kilo
28,75

Mini Beefburger
8 pièces, 240 g
soit 23,29/kg
En libre-service

5,59



Teppanyaki 2 personnes
Assortiment de viandes marinées
En libre-service

Le kilo
23,95

Les fromages à râcler



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%
37,40 **31,60**

Commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande
au comptoir fromagerie et ce jusqu'au

LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS pour Noël &
LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS pour St-Sylvestre



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**

Raclette
du Valais
de Bagnes
au lait cru

Le kilo
30,50 **26,90**



BI 
Domaine Blard
et Fils Roussette
de Savoie 2024
France
0,75 l
soit 15,73/l

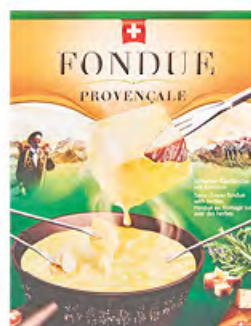
-15%
13,90 **11,80**

Les fondues au fromage



Fondue
gorgonzola
Hardegger
400 g
soit 16,25/kg

7,45 **6,50**



Fondue
provençale
Hardegger
400 g
soit 15,63/kg

7,25 **6,25**



Maison
du Vigneron
Apremont
Jacquère
2023 Cuvée 8
France
0,75 l
soit 8,93/l

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



Petit Vacherin
Mont d'or AOP
Le Montagnon
45% (28%) M.G.

Le kilo
11,40 **9,95**



MONS
fromager - affineur

Fondue
Mons
32% M.G.
400 g
soit 49,98/kg

-15%
24,10 **19,99**



Les charcuteries
fines



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

Le kilo
149,90



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

Jambon de Bayonne IGP Bastides

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

Le kilo
28,99



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

Le kilo
45,95



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

-15%
Le kilo
34,99 29,70



Salami Saltufo tranché Bedford
80 g
En libre-service
4,15 3,80



Salchichón de VIC IGP Can Duran
200 g
soit 27,50/kg
En libre-service
6,20 5,50



Pour les gourmands



Hausgemaacht
Cactus

sans
nitrite
ajouté

Bauernschinken
Origine: Luxembourg
Vendu au comptoir

Le kilo
26,49



Hausgemaacht
Cactus

Jambon cuit
Origine: Luxembourg
Vendu au comptoir

Le kilo
26,49

sans
nitrite
ajouté

Jambon cuit
Gran Beretta
Beretta
Origine: Italie
Vendu au comptoir

Le kilo
29,99



Jambon cuit
aux truffes
Aubel
Origine: Belgique
Vendu au comptoir

Le kilo
29,95

Jambon cuit
au romarin
Origine: Belgique
Vendu au comptoir

Le kilo
29,99



Commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande
au comptoir boucherie et ce jusqu'au

LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS pour Noël &
LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS pour St-Sylvestre



Cœur de Neufchâtel
AOC au lait cru
Anselin
23% M.G.
200 g
soit 16.-/kg
3,65 3,20



Chabichou du
Poitou AOP
25% M.G.
150 g
soit 35,67/kg
5,98 5,35



Parmigiano
Reggiano AOP
Bertinelli
200 g
24 mois
30% M.G.
soit 39,75/kg
8,95 7,95

15 mois
30% M.G.
soit 37,25/kg
8,45 7,45



Camembert au
lait cru AOP
Pierre de Seillac
45% M.G.
250 g
soit 20,40/kg
5,70 5,10

Époisses AOP
50% (23%) M.G.

Le kilo
-20%
23,30 18,60



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

-15%
2,45 2,05



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

Le kilo
-15%
21,50 18,25

Fromage
aux truffes
Berdorfer Kéis
50% M.G.

Le kilo
-15%
38,25 **32,-**

Houmens Kéis
Berdorfer Kéis
50% M.G.

Le kilo
42,90 **38,-**

BI 

Bio Fromage
de brebis
Baltes
35% (23%) M.G.

Le kilo
43,- **38,60**

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

Le kilo
-15%
22,55 **18,90**



Les fromages *locaux*

Geessekeis ou
Frischkäse thermisé
Grëmmlichter
Nature, poivre, miel,
ciboulette, herbes
françaises ou herbes
mexicaines
de 125 g à 150 g
soit de 23,67 à 28,40/kg

3,99 3,55



BI

Bio Klenge
Stenkert
Biog
48% (22%) M.G.
240 g
soit 28,13/kg
7,55 6,75

Béierkeis
Berdorfer Kéis
A la bière Simon
27% (20%) M.G.

Le kilo
-15%
32,60 27,70



Klenge Mellen
Biog
45% M.G.
240 g
soit 28,13/kg
7,55 6,75

BI

Bio Ziegenweich Käse
Baltes
Camembert ou
Rotgeschmiert
45% M.G.
Le kilo
36,40 32,50

La finesse du fromage

Raclette
au lait cru
30% M.G.

Le kilo
30,50

Brie à la
truffe
30% M.G.

Le kilo
66,50

Morbier
au lait cru AOP
28% M.G.

Le kilo
31,90

Chällerhocker
au lait cru
30% M.G.

Le kilo
46,-

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

Le kilo
26,70

Camembert
au lait cru AOC
22% M.G.

Le kilo
30,-

Commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande
au comptoir fromagerie et ce jusqu'au

LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS pour Noël &
LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS pour St-Sylvestre

Stilton au porto
29% M.G.

Le kilo
56,30

Brie de Melun
AOP
45% M.G.

Le kilo
35,-

Comté AOP
28/36 mois
35% M.G.

Le kilo
44,55

Le Petit Gros
Lorrain
45% (24%) M.G.

Le kilo
25,-

Munster fermier
géromé AOP
27% M.G.

Le kilo
30,60

Hercule vieux
9 mois
39% M.G.

Le kilo
44,70

Affinés en cave, célébrés à table

Les Frères Marchand, l'une des plus anciennes maisons d'affinage de France, transmettent leur savoir-faire depuis sept générations. Sélectionnés auprès de petits producteurs passionnés, leurs fromages allient tradition et excellence. Retrouvez dès à présent **six fromages d'exception** dans vos magasins Cactus : le **Munster fermier Géromé AOP**, le **Comté AOP**, le **Brie de Melun**, mais aussi le **Stilton au Porto**, l'**Hercule vieux** et le **Petit Gros Lorrain**. Une sélection noble et authentique, symbole du meilleur du terroir.



Nos pains

Une pâte pétrie lentement et reposée longuement pour des saveurs riches et une texture incomparable. Savourer le temps, c'est goûter la différence.



PAINS & TRADITION
Le goût... c'est tout !



Bio Pain complet
400 g
soit 9,25/kg
3,70



Bio Schrot & Saat
500 g
soit 8,20/kg
4,10



Bio Baguette omega 3
250 g
soit 9,40/kg
2,35



Bio Natur Brout
500 g
soit 8,50/kg
4,25



Bio Petit Pain nature
125 g
soit 12,40/kg

La pièce
1,55

Bio Pain ardennais
375 g
soit 10,-/kg

3,75

Bio
Bauerebrout
550 g
soit 7,36/kg

4,05

Bio Graines
de courge
300 g
soit 13,50/kg

4,05

Bio Pain
omega 3
400 g
soit 10,13/kg
4,05



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



Du pain,
beurré,
c'est sacré

Le Sa'pain du
boulangier
300 g
soit 17,33/kg
5,20

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



Beurre de baratte doux
Fromagerie Réo
55% M.G.
250 g
soit 18,40/kg
5,45 **4,60**



BIO
Bio Beurre
Bio
250 g
soit 19,80/kg
4,95

slow
baking

Pain à
l'ancienne
blanc
550 g
soit 7,18/kg
3,95



Petit pain gourmet
Blanc, gris et multicéréales
30 g

La pièce
0,49

slow
baking

Baguette maltée céréales
300 g
soit 7,33/kg
2,20



Spelzbrout
vum Sèi
500 g
soit 9,70/kg
4,85



slow
baking

Baguette à
l'ancienne
330 g
soit 5,91/kg
1,95



slow
baking

Pain
noix-
noisettes-
raisins
400 g
soit 10,63/kg
4,25



slow
baking

Petit pain
aux figues
65 g
La pièce
0,97



Stausèibrout
500 g
soit 5,70/kg
2,85

Les délices *sucrés*

Un grand
choix de fruits
à découvrir
en rayon.

Nos fruits exotiques
sont disponibles au
PRIX DU MARCHÉ.

Bio Dattes
Biog
Variété: Deglet Nour
Tunisie
La barquette 250 g
soit 9,96/kg

2,49





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.

Chocolat à cuire
Jacques
Dessert fondant
500 g
soit 15,90/kg

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



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

Nos bûches faites maison

Hausgemacht
Cactus

Bûche Saint Honoré

Honoré

4 parts

Pâte feuilletée, pâte à choux maison, crème légère, chantilly, petits choux fourrés de crème pâtissière et recouverts de glaçage chocolat

450 g

soit 39,22/kg

17,65

Bûche crème au beurre

6 parts

Biscuit nature garni à la véritable crème au beurre Rose Luxlait. Goûts: mocca, nature, chocolat

500 g

soit 43,80/kg

21,90

Bûche Forêt Noire

6 parts

Biscuit chocolat, chantilly kirsch, mousse au chocolat et cerises en gelée, copeaux de chocolat noir

550 g

soit 42,73/kg

23,50

Bûche du Portugal

6 parts

Biscuit nature, crème aux œufs, décor noix de coco

500 g

soit 35,30/kg

17,65





🌿 Bûche crème au
 beurre Kirsch
 6 parts
 Biscuit nature garni
 à la véritable crème
 au beurre Rose Luxlait
 500 g
 soit 43,80/kg
21,90



🌿 Bûche aux 3 chocolats
 6 parts
 Biscuit chocolat, mousse au chocolat noir, mousse
 au chocolat au lait et mousse au chocolat blanc
 400 g
 soit 53,75/kg
21,50



Commande

Vous pouvez, dès maintenant, passer votre commande
 au comptoir boulangerie & pâtisserie et ce jusqu'au

LUNDI 22 DÉCEMBRE INCLUS pour Noël &
LUNDI 29 DÉCEMBRE INCLUS pour St-Sylvestre



NEW!
 🌿 Bûche frambo mango passion
 6 parts
 Biscuit dacquois coco, feuilleté croquant fruits
 rouges, mousse framboise, mousse mangue
 passion
 600 g
 soit 35,83/kg
21,50



🌿 Bûche aux
 fruits frais
 4 parts
 Biscuit nature, crème
 pâtissière légère,
 confiture fraise,
 chantilly et assortiment
 de fruits frais
 600 g
 soit 39,17/kg
23,50

Les bûches sont en vente à partir du 11 décembre.

Les plaisirs givrés



Coupe Colonel

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



N
Namur
ARTISAN CONFISER
— 1883 —

Crème glacée
ou sorbet
Namur
10 personnes
1,5 l
soit 46,-/l

69,-

N
Namur
ARTISAN CONFISER
— 1883 —

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

4,10



N
Namur
ARTISAN CONFISER
— 1883 —

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

11,30

B
BARGELLO®
L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO

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

13,95



B
BARGELLO®
L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO

Crème glacée ou sorbet
Bargello
165 ml
soit 34,55/l

5,70



❄️
Bûche Duomo
Bargello
Stracciatella, fraise & orange
8 personnes
1,2 kg
soit 43,33/kg

52,-



❄️
Bûche de Noël
vanille & mocca
Luxlait
1 l
8,80 **8,49**



Notre coup de
cœur local ♥



❄️
Glace au lait de
brebis origine
Luxembourg
Ferme Dottësch
480 ml
soit 18,73/l
9,90 **8,99**



❄️ **BI ♥**
Beerenmischung
Alnatura
300 g
soit 12,30/kg
4,10 **3,69**



❄️
Bio Glace
mokka
Biog
130 ml
soit 14,54/l
2,04 **1,89**



❄️
NEW!
Plateau glaces
et sorbets
Jos & Jean-Marie
6 parts
930 g
soit 40,32/kg
37,50



Nos desserts *maison*

Stollen classique
500 g
20 centimes reversés pour le télévie
soit 27,20/kg

13,60

Stollen massepain
500 g
20 centimes reversés
pour le télévie
soit 32.-/kg

16.-

Stollenkonfekt
200 g
10 centimes reversés pour le télévie
soit 44,50/kg

8,90

télévie

Produit
solidaire

Le pomme caramel*
Sablé breton, crème légère vanille,
pomme caramel
110 g
soit 42,73/kg



4,70

**Bûchette crème
au beurre***
Vanille ou mocca
Biscuit nature,
sirop, crème au
beurre Rose Luxlait
100 g
soit 41.-/kg



4,10



Bonnet du Père Noël*
Biscuit dacquois, gélifié de
framboise, bavares chocolat blanc,
guimauve à la coco
110 g
soit 42,73/kg

4,70



Dôme chocolat*
Biscuit nature, sirop, feuilletine
pralinée, bavares chocolat,
crème diplomate, glaçage
chocolat
110 g
soit 42,73/kg

4,70



**Bûche Père Noël
pistache framboise***
Biscuit amande-chocho,
confit framboise,
crèmeux pistache,
mousse framboise,
chantilly vanille
500 g
soit 53.-/kg

26,50



Bûche crème au beurre*
Goûts: vanille ou mocca
Biscuit nature, sirop, crème au
beurre Rose Luxlait
6 parts
400 g
soit 55,75/kg

22,30



**Père Noël pomme
caramel***
Sablé breton, crème légère
vanille, pomme caramel
4 parts
400 g
soit 44.-/kg

17,60

**Assortiment de
15 diminutifs***
350 g
soit 77,14/kg

27,-



Les pâtisseries artisanales

Dans les ateliers de production de Schnékert Traiteur, nos maîtres pâtisseries préparent avec passion les plus fines douceurs: **bûches et bûchettes, diminutifs, sablés et le traditionnel Stollen**. Chaque création, entièrement réalisée à la main, respecte les **recettes traditionnelles** et met à l'honneur des **ingrédients d'exception**. Des gourmandises artisanales... tout simplement irrésistibles !

Nos douceurs sucrées

Biscuits
de Noël
mélange
200 g
soit 44.-/kg

8,80

Zimtsterne
200 g
soit 44.-/kg
8,80

Spitzkuchen
150 g
Lait ou fondant
soit 43,33/kg
6,50



Rondelle de Bamkuch
360 g
soit 72,22/kg

26,-



Bamkuch konfekt
100 g
soit 66.-/kg

6,60

Massepain
Gingerbread
70 g
7,80



Massepain
Ourson
sucre d'orge
70 g
7,80



Petits Fours
Boîte de 400 g
soit 59.-/kg
23,60



BRUNO®
Torréfaction artisanale maison

Torréfié à
Windhof/Luxembourg



Café en grains
Bruno
Bio Fairtrade
1 kg
25,35 **21,99**



Café en grains
Bruno
Fairtrade
Café du Cœur
500 g
soit 21.-/kg

11,95 **10,50**
dont 1€ reversé à
Stand Speak Rise Up!



Café en grains
Bruno
Maragogype
200 g
soit 37,25/kg
8,45 **7,45**



Café en grains
Bruno
Ethiopie
200 g
soit 27,50/kg
6,29 **5,50**



Café en grains
Bruno
Pur colombie
250 g
soit 19,20/kg
5,39 **4,80**

Café en grains
Bruno
Christmas blend
500 g
soit 21,70/kg
10,85



Nos whiskies

Scotch Whisky
Single Malt Speyside



Whisky 14 ans
Aberlour
40% Vol.
0,70 l
soit 62,71/l
43,90



Whisky 16 ans
Aberlour
40% Vol.
0,70 l
soit 78,43/l
54,90



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

Whisky 13 ans
Craigellachie
46% Vol.
0,70 l
soit 57,-/l
39,90



Whisky 15 ans
The Glen Grant
50% Vol.
0,70 l
soit 71,29/l
49,90



Whisky 18 ans
Glenfiddich
40% Vol.
0,70 l
soit 99,86/l
69,90



NEW!
Whisky 12 ans
Macallan
40% Vol.
0,70 l
soit 104,14/l
72,90

NEW!
Whisky 16 ans
Jura
Perspective
n°01
46,5% Vol.
0,70 l
soit 75,-/l

52,50



NEW!
Whisky
12 ans
Dalmore
43% Vol.
0,70 l
soit
71,40/l

49,98



Scotch Whiskey Single Malt Highlands

NEW!

Whisky 15 ans
Highland Park
44% Vol.
0,70 l
soit 135,57/l

-25%

~~129,90~~ **94,90**



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

42,75



NEW!

Whisky 18 ans
Aberfeldy
Napa Valley
43% Vol.
0,70 l
soit 125,57/l

87,90



Whisky 15 ans
Dalwhinnie
43% Vol.
0,70 l
soit 42,79/kg

29,95



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

79,75



Whisky 12 ans
Glenmorangie
40% Vol.
0,70 l
soit 38,43/l

26,90



Blended Scotch Whisky



Whisky Blue Label
Johnnie Walker
40% Vol.
0,70 l
soit 235,70/l

164,99



Whisky 18 ans
Chivas Regal
Gold Signature
40% Vol.
0,70 l
soit 62,71/l

43,90

Whisky japonais
The Chita
43% Vol.
0,70 l
soit 53,57/l

37,50



Scotch Whiskey Single Malt skye

Whisky 10 ans
Talisker
45,8% Vol.
0,70 l
soit 42,71/l

29,90



Whisky
Talisker
Port Ruighe
45,8% Vol.
0,70 l
soit 42,71/l

29,90



Scotch whiskey *Single malt Islay*

Whisky 10 ans
Laphroaig
40% Vol.
0,70 l
soit 42,14/l
29,50



Whisky
Port
Charlotte Islay Barley
50% Vol.
0,70 l
soit 64,14/l
44,90



Whisky 16 ans
Lagavulin
43% Vol.
0,70 l
soit 82,71/l

57,90



Whisky 12 ans
Caol Ila
43% Vol.
0,70 l
soit 41,29/l
28,90



Nos *whiskies* *locaux*

Whisky
luxembourgeois
Eim Nèckels
43% Vol.
0,50 l
soit 79,40/l
39,70



Whisky 12 ans
Bunnahabhain
46,3% Vol.
0,70 l
soit 71,29/l
49,90



Whisky
10 ans
Ardbeg
46% Vol.
0,70 l
soit 47,-/l
32,90



Whisky
luxembourgeois
Single Malt Gille Fra
45% Vol.
0,50 l
soit 111,50/l
55,75

Whiskey Irish *Single malt*

Whisky irlandais
Double barrel
single grain double
cask maturation
Glendalough
42% Vol.
0,70 l
soit 34,14/l
23,90



Nos rhums



Rhum
*Don papa
Masskara*
40% Vol.
0,70 l
soit 39,93/l

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



Rhum
Bumbu X.O.
40% Vol.
0,70 l
soit 47,86/l

-20%
~~41,95~~ **33,50**



NEW!
Rhum X.O.
Lazy Dodo
40% Vol.
0,70 l
soit 119,86/l

94,90 **83,90**



Rhum
Zacapa cent 23 ans
40% Vol.
0,70 l
soit 58,43/l

-35%
~~63,95~~ **40,90**



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

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



NEW!
Rhum 12 ans
*The Demon's
Share*
41% Vol.
0,70 l
soit 55,57/l

-15%
~~45,95~~ **38,90**



Rhum
Mansfeld
42% Vol.
0,50 l
soit 73,80/l

-25%
~~49,50~~ **36,90**

Autres alcools



Glühcider
Ramborn
0,75 l
soit 5,07/l

-15%
4,49 **3,80**



Eau-de-vie de
marc vieillit
CR&F Reserva
Portugal
40% Vol.
0,70 l
soit 21,29/l

-30%
21,90 **14,90**

Calvados
Père Magloire
V.S.O.P.
40% Vol.
0,70 l
soit 28,43/l

-20%
25,20 **19,90**



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

40,95 **35,75**



Cognac
Dubouché V.S.O.P.
40% Vol.
0,70 l
soit 57,-/l

-30%
57,80 **39,90**

NEW!
Cognac
Courvoisier X.O.
40% Vol.
0,70 l
soit 165,-/l

-15%
135,90 **115,50**



Limoncello
Villa Massa
30% Vol.
0,70 l
soit 16,93/l

11,85





**Grappa
Optima Nonino**
41% Vol.
0,70 l
soit 38,43/l

-20%
33,95 **26,90**

**Eau-de-vie
Vieille prune
Pitz-Schweitzer**
43% Vol.
0,70 l
soit 24,14/l

-15%
19,95 **16,90**



**Liqueur
Villa Massa
Amaretto**
30% Vol.
0,70 l
soit 16,79/l

11,75



**Morand
Williamine**
43% Vol.
0,70 l
soit 53,93/l

42,50 **37,75**



**Liqueur
Grand Marnier Rouge**
40% Vol.
0,70 l
soit 21,29/l

-30%
22,80 **14,90**

NEW!
**Liqueur de fruits
Grand Marnier
Louis Alexandre**
40% Vol.
0,70 l
soit 42,14/l

-25%
39,50 **29,50**



NEW!
**Porto
Cruz**
Colheita Port 2011
20% Vol.
0,75 l
soit 30,53/l

25,85 **22,90**



**Porto 20 ans
Noval**
21% Vol.
0,75 l
soit 66,33/l

-15%
59,90 **49,75**

Menu de Noël

FOCCACCIA

BARON DE SAUMON FUMÉ

Sauce raifort - Petit pain

VELOUTÉ PARMENTIER TRUFFÉ

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

Biscuit amandes-chocolat
Cérmeux chocolat-praliné
Mousse mangue-passion
Petit sachet Biscuit de Noël

Menu nage de poisson: 59,50 €

Menu dos de daim: 55,50 €

Menu médaillon de veau: 55,50 €

Buffet Saint-sylvestre

TRIO DE CAKES

DE LA MER

½ Langouste en Bellevue
Tranche de saumon Belle Vue
Filet de Saumon fumé Royal
Filet de truite fumée de l'Our
Cocktail de crevettes roses à la Fine Champagne
½ 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 Danièle
Filet de poulet fumé et grillé, sauce César
Cocktail pâté riesling maison
Fromage: St. Marcellin & Chutney
Sauces: cocktail et raifort
Petits pains et Beurre

NOS SALADES

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

GOULASCHZOPP

DESSERT

Biscuit muffin
Confit mangue
Bavaroise - vanille
Mousse exotique

Minimum de commandes :

2 personnes - **55,90 €**/buffet

de Schnékert
Traiteur



Prise de commande

CONTACTS

info@schnekert.lu
T. +352 2828 9009

www.schnekert.lu

POUR NOËL

Jusqu'au 18/12/25 pour enlèvement le 23 & 24/12/25*

POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Jusqu'au 27/12/25 pour enlèvement le 31/12/25*

*Le 24/12 et 31/12, enlèvement uniquement de 9h à 15h

Nos corbeilles cadeaux



Corbeille cadeau
Alnatura **BI**
55,-



Notre coup
♥ de cœur



Corbeille cadeau
Luxembourg
49,-

Corbeilles salées



Corbeille
Beretta
En libre-service
59,90 50,-



Grande corbeille
Beretta
En libre-service
89,- 80,-



Corbeille Meyer Fêtes
Saisons Meyer
En libre-service
49,80 45,-

Corbeilles sucrées



Coffret Dora 22 pralines
310 g
soit 67,14/kg
21,-



de Schnéckert
Pâtisseries

Photophore carrousel
garni de biscuits
350 g
soit 67,14/kg
23,50

Plaisir

d'offrir



Recevoir devient un plaisir quand chaque détail compte.

Chez Cactus, nous croyons que l'art de la table et la beauté des fleurs transforment les moments du quotidien en instants d'exception.

Assiettes délicatement ouvragées, verres élégants, couverts raffinés, nappes et décorations aux teintes de saison... Retrouvez dans nos rayons l'inspiration et tout le nécessaire pour dresser des tables aussi belles et festives que vos repas. Nos sélections allient design intemporel et touches contemporaines pour créer des ambiances de fête à votre image.

Et pour sublimer le tout, nos fleuristes professionnels vous accueillent dans nos 8 comptoirs fleurs à la Belle Etoile, Bascharage, Howald, Esch-Lallange, Ingeldorf, Remich, Bettembourg Schéleck et Redange.

Chez Cactus, nous cultivons l'art de recevoir à la luxembourgeoise : avec authenticité, élégance et convivialité.





Schéi *Feiendeeg* an ee gudde Rutsch!



Retrouvez
toutes nos **offres**
sur www.cactus.lu



Prix valables du 4 au 31 décembre 2025, 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.



Retrouvez nos
horaires de fin d'année
sur www.cactus.lu



Cactus