

— NOTRE —

ASSORTIMENT *barbecue*



Toutes
les viandes
sont disponibles
à la commande
(hors Cactus shoppi).

Plus d'infos dans
votre magasin.

 **Cactus**

NOS saucisses

Hausgemaacht
Cactus


**Grillwurst
Poivrons/cheddar**
En libre-service




**Grillwurst
garnie au lard**
En libre-service




**Spinat-keis
Wurst**
En libre-service




Grillinger
En libre-service




**Wiener
garnie au lard¹**
En libre-service
et au comptoir




**Lëtzebuenger
Grillwurst¹**
En libre-service
et au comptoir




**Edamer
de volaille**
En libre-service




Grillmettwurst¹
Nature, piquant ou fromage
En libre-service et au comptoir




**Grillwurst
volaille**
En libre-service




**Big 5
Spécial grill mixte¹**
En libre-service

Bon à savoir:

Plus de 100 spécialités
Hausgemaacht, produites
chaque jour à Bertrange
selon nos engagements
«Nemmen dat Bescht».

Authenticité, savoir-faire
artisanal et goût local:
du Cactus Hausgemaacht.

 Les saucisses au fromage sont exclusivement
préparées avec de l'emmental suisse AOP

¹ Également disponible chez Cactus shoppi

 **Cactus**





NOS grillades

Lard maigre de porcelet mariné
En libre-service et comptoir



Mixte médaillons marinés
En libre-service



Côtes d'agneau marinées
En libre-service



Lard maigre mariné
En libre-service et comptoir



Couronnes d'agneau marinées
En libre-service et au comptoir



Côtes de porcelet marinées
En libre-service et comptoir



Bifana de porc feta
En libre-service



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



Bifana¹
Porc mariné ou dinde marinée,
En libre-service



Ribs¹
Plusieurs sortes
En libre-service



Côtes collet de porc marinées
En libre-service et comptoir



Schweinbraten-steak
En libre-service



Bifana^{*1}
Bœuf mariné
En libre-service



Braisade de bœuf*
En libre-service



¹ Également disponible chez Cactus shoppi

*Selon arrivage

NOS brochettes



**Brochette
magret de canard mariné**
En libre-service et comptoir



Brochette de dinde
Extra ou du Chef
Au comptoir



Brochette d'agneau extra
Au comptoir



Brochette de veau extra
Au comptoir



Brochette de roulade
En libre-service



**Brochette
de filet mignon de porc**
En libre-service



Brochette de bœuf
Extra ou piquante
Au comptoir



Existe également
avec des lardons

NOTRE salade de pommes de terre

de Schnékert
Traiteur



Frank Aben-de-Jong est l'une
des figures emblématiques
de la production de pommes
de terre au Luxembourg.



Onctueuse, généreuse et pleine
de saveurs, la salade de pommes
de terre de Schnékert est un
incontournable des tables
luxembourgeoises.

Préparée avec des ingrédients
de qualité, elle accompagne
parfaitement grillades, charcuteries
et plats du quotidien.



Passer commande !

(hors Cactus shoppi)

1

COMMANDEZ

en magasin

2

RETIREZ

dans le magasin
de votre choix

IDÉE *recette*

Marinade moutarde et miel

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients dans un bol.

Versez le tout sur votre viande dans un sac de congélation ou un plat.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de cuire au barbecue.



Jus de citron
1/2



Moutarde
du Luxembourg
2 c. à soupe



Huile de lin
Ourdaller
3 c. à soupe

**Produits
locaux**



Miel
2 c. à soupe