



NIESSSEN
TRAITEUR



Oswald
BOUCHERIE BIO
BY NIESSSEN

137, Avenue Gaston Diderich
L – 1420 Luxembourg
T : +352 44 65 45

info@niessen.lu

www.niessen.lu

TRAITEUR NIESSEN – LA TRADITION

DEPUIS 1982

Crée en 1982 au nord du pays par nos parents, nous dirigeons avec succès notre boucherie, notre service traiteur et notre propre abattoir privé à Troisvierges selon les directives innés : toujours orienté vers la qualité supérieure et la fraîcheur.



Abattoir privé...

Notre boucherie perçoit la viande de notre propre abattoir privé. Nous garantissons un traitement d'animal détendu.

- trajets courts pour nos bêtes d'un max. de 30 kilomètres
 - conscience de leur provenance
- notre viande ne vient que du Nord du pays

Nous sommes le dernier abattoir privé au Grand-Duché!

...BIO

Grâce à nos fermiers agréés par Demeter, Bio-Maufel LU-BIO-04, Bio EU- nous pouvons garantir la provenance de nos viandes BIO. Nous sommes producteurs de la gamme charcuterie BIO pour les magasins Naturata Luxembourg.

**Producteur exclusif
BIO-Maufel Luxembourg !**



NOS APERITIFS BIO

Pain surprise saveur 100 canapés	58,50€
Pain surprise campagnard 100 canapés par pièce	64,60€
Hors d'œuvres chauds	1,00€
<i>Mini pizza, mini quiche, mini croque-monsieur, etc.</i>	
Finger Food froid	2,30€
<i>Scampi mariné, tartare de saumon, etc.</i>	
Mini brochette et pique froide	1,90€
<i>Œuf de caille, jambon fumé maison et melon, etc.</i>	
Sushi Box 6 pièces	7,50€
<i>Wasabi & gingembre inclus</i>	

QUICHES EN CERCLE DE BOIS

Quiche aux légumes	6,90€
Quiche lorraine	6,90€
Quiche aux tomates et pesto vert	6,90€
Quiche au saumon fumé	9,20€
Quiche aux crevettes	9,20€
Quiche aux champignons et camembert	9,00€

Méthode à réchauffer

Hors d'œuvres chauds à 180°C pendant 10 minutes

Quiche à 160°C pendant 15 minutes

NOS ENTREES BIO

ENTREES FROIDES

ASSIETTE NORVÉGIENNE	13,10€
Saumon fumé, truite fumée, scampi, tomates farcies aux crevettes, bouquet de salade et sauce cocktail	
Tomates farcies	7,50€
2 tomates farcies aux crevettes roses, salade et sauce cocktail	
CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ À L'HUILE D'OLIVES	12,80€
Salade de roquette et tomates séchées	
ASSIETTE DE GIBIER	14,40€
Terrine de marcassin, jambon de gibier et pâté de gibier, salade etc.	
ASSIETTE TERRE ET MER	13,80€
Jambon d'Ardennes, pâté au Riesling, jambon cuit, tomates farcies aux crevettes, saumon fumé, scampi mariné, sauce cocktail, crudités & garnitures	
ASSIETTE CHARCUTERIE	13,10€
Jambon d'Ardennes, pâté gibier, jambon cuit, roastbeef, charcuterie de Noël, sauce rémoulade, salade et garnitures	
ASSIETTE RUSTIQUE	13,10€
Jambon fumé maison Niessen, pâté Riesling, œuf mimosa, tomate aux crevettes, roastbeef, sauces froides, salades	
TRILOGIE DE FOIE GRAS SUR ASSIETTE	24,80€

ENTREES CHAUDES

	Entrée	Plat
Ris de veau - sauce crémeuse - feuilleté	11,30€	20,00€
Vol au vent	8,20€	15,70€
Filet de sole farci au saumon, sauce crémeuse au Riesling, légumes et riz	18,20€	27,50€
En papillote : scampi à la crème, tagliatelles et tomates confites	14,40€	23,80€
Gratin de homard, sauce au champagne	16,90€	30,00€
Coquilles St. Jacques sur un lit de poireaux blancs purée de pommes de terre aux herbes	15,00€	
En papillote : filet de sandre et scampi sur une julienne de légumes, purée de pommes de terre sauce crémeuse au champagne	15,00€	24,40€
Saumon en croûte, sauce au vin blanc	9,40€	15,70€

SOUPES ET CONSOMMÉS

1 litre de soupe convient pour 3 personnes	par litre
1 litre de soupe convient pour 3 personnes	par litre
Crème aux champignons	12,50€
Consommé de bœuf aux petits légumes	12,50€
Bisque de homard	15,00€
Velouté de volaille au porto blanc	12,50€
Soupe mousseuse à l'ananas et chili	12,50€

NOS ENTREES BIO

FOIE GRAS

Foie gras aux figues et vin glacé par portion	21,20€
250g en terrine de faïence	50,00€
500g en terrine de faïence	98,20€
Foie gras „sauternes“ par portion	18,40€
250g en terrine de faïence	43,20€
500g en terrine de faïence	84,40€

ASPERGES BIO

ENTRÉE CHAUDE

Velouté d'asperges 1 litre de soupe convient pour 3 personnes	16,90€
Feuilleté d'asperges	15,60€

ENTRÉE FROIDE

Salade d'asperges blanches et vertes-texture de fraises, saumon fumé-meringue au curry	19,80€
Salade d'asperges blanches-salade de jardin-jambon fumé maison Niessen	18,70€
Fricassé d'asperges aux pommes-scampi mariné-salade de jardin	20,00€

ASPERGES CHAUDES

	Entrée	Plat
Asperges blanches-sauce Hollandaise-pommes de terre cuit à la vapeur-saumon fumé	21,90€	24,40€
Asperges blanches-sauce Hollandaise-pommes de terre cuit à la vapeur-jambon fumé maison Niessen	21,30€	23,80€
Asperges blanches-sauce Hollandaise-pommes de terre cuit à la vapeur-pavé de cabillaud	21,90€	24,40€
Asperges blanches-sauce Hollandaise-pommes de terre cuit à la vapeur	20,70€	23,20€
Asperges flamande-pommes de terre cuit à la vapeur	19,40€	21,90€

NOS BUFFETS FROIDS BIO

BUFFET TERRE ET MER 1

Pompadour de jambon cuit au miel
Jambon cru fumée Niessen
Poularde rôtie et pilon de poulet cuit au four
Roastbeef et la noix de porc cuit à l'ail
Saumon fumé norvégien
Truite fumée au feu de bois
Tomate farcie aux crevettes roses
Œuf farci Mimosa
Crudités de carottes et de céleris à la citronnelle
Salades de pomme de terre à la vinaigrette
Salade de nouilles aux poivrons et salade de jardin
Sauce cocktail et dip aux herbes
Assortiment de petits pains blancs et gris

à 31,30€

BUFFET TERRE ET MER 2

+

Mousse de poivrons
Scampi marinés aux herbes fraîches sur un coulis de mangue
Pâté au Riesling grand premier cru
Tomate à la Mozzarella

à 36,90€

NOS BUFFETS FROIDS BIO

BUFFET LUXE

Poitrine de porcelet
Parfumé au romarin, braisé au feu
Jambon cuit Paysan et Jambon cru maison Niessen
Le pâté au Riesling « grand premier cru »
Chicken Wings marinés au miel Luxembourgeoise
Gaspacho de tomates parfumé au Campari
Feierstengszalot à la ciboulette
Tartare de saumon à la citronnelle
Le saumon fumée au feu de bois
Cocktail de crevettes roses sur une salade de fenouil
Crudités de céleris et salade de jardin
Salade de choux et carottes
Salades de pomme de terre à la vinaigrette
Taboulé aux poivrons
Sauce cocktail et sauce tartare
Assortiment de petits pains

à 33,80€

+

Dessert

Crème aux fruits de la passion
Panna cota au coulis de framboise
Mousse au chocolat noir
Salade de fruits frais

à 44,40€

NOS BUFFETS FROIDS & CHAUDS BIO

BUFFET CUILLERE

Froid

Rose de saumon fumé
Truite fumée
Mousse de poisson aux trois couleurs
Cocktail de crevettes
Fines tranches de jambon fumé maison Niessen
Rôti de veau aux herbes
Salade de bœuf à l'huile de truffe
Magret de canard fumé
Foie gras au Sauternes, confiture d'oignons
Salades de jardin
Tomates et mozzarella et salade Waldorf
Crudités de carottes
Sauces cocktail, dip aux herbes et sauce à la mangue
Assortiment de petits pains

Chaud

Pavé de sandre en papillote sur une julienne de
Légumes, sauce crémeuse au champagne
Filet mignon de veau en croûte d'herbes,
Réduction au Merlot
Gratin de pommes de terre
Carottes glacées et mini endives braisées
Tomates farcies aux petits légumes

Dessert en verrine

Assortiment de mignardises
Mousse au chocolat
Crème aux fruits de la passion
Panna cotta aux fruits rouges

à 65,00€

NOS BUFFETS FROIDS & CHAUDS BIO

BUFFET FOURCHETTE

Froid

Pompadour de jambon cuit et jambon fumé maison Niessen
Mousse de poivrons
Feierstengszalot à la vinaigrette
Saumon fumé
Truite fumée
Cocktail de crevettes en verrine
Crudités de carottes et de céleris
Salade de jardin
Crème au raifort et sauce à l'échalote
Assortiment de petits pains & beurre

Chaud

Filet de porc farci
Sauce aux champignons
Gratin de pommes de terre
Carottes glacées
Endives braisées
Haricots au lard

Dessert en verrine

Mousse au chocolat
Assortiment des mignardises
Panna cotta
Crème aux fruits de la passion

à 40,60€

MENUS 3 PLATS BIO

MENU VIVALDI

Rôti de porc dos
Sauce aux trois poivres
Pommes de terre
Petit pois et carottes

à 15,60€

ou rôti de porc filet
à 20,60€

MENU BACH

Entrée

Consommé de bœuf «Britzopp » **ou**
Velouté d'asperges

Plat

Rôti de veau, sauce au vin rouge
Gratin dauphinois
Assortiment de légumes

Dessert Pâques

En forme d'un nid-pour 4 personnes
Mousse caramel au chocolat ou
Mousse à la fraise ou mousse aux fruits de la passion

à 31,30€

MENUS 3 PLATS BIO

MENU AMADEUS

Entrée

Scampi à la crème
Tagliatelles et tomates confits en papillote

Plat

Suprême de pintade farci
Sauce aux champignons
Pommes de terre farcies
Assortiment de légumes

Dessert Pâques

En forme d'un nid-pour 4 personnes
Mousse caramel au chocolat ou
Mousse à la fraise ou mousse aux fruits de la passion

à 37,50€

MENU MOZART

Entrée

Consommé de bœuf aux légumes

Plat

Filet de bœuf
Réduction au vin rouge aux trois poivres
Gratin de pommes de terre
Assortiment de légumes

Dessert

Moelleux au chocolat crème anglaise

à 43,80€

MENUS 3 PLATS BIO

MENU ASPARAGUS

Entrée

Velouté d'asperges ou
Feuilleté d'asperges

Plat

Couronne d'agneau-réduction au Porto ou
Filet de veau-réduction au vin rouge
Pommes de terre farcies
Asperges blanches et vertes-sauce Hollandaise
Carottes glacées

Dessert Pâques

En forme d'un nid-pour 4 personnes
Mousse caramel au chocolat ou
Mousse à la fraise ou mousse aux fruits de la passion

à 47,50€

ROTI A CHAUFFER

Pour réchauffer - 300 gr par personne-prix par personnes

Filet de porc farci	9,40€
Rôti „Orloff“ porc sauce champignons	7,50€
Rôti „Orloff“ veau sauce champignons	10,00€
Rôti „Orloff“ dinde sauce champignons	8,80€
Filet Wellington porc - réduction au vin rouge	9,40€
Filet Wellington bœuf - réduction au vin rouge	18,10€
Filet Wellington veau - réduction au vin rouge	19,40€
Châteaubriand sauce aux trois poivres (Entrecôte)	17,50€
Jambon de porcelet en croûte - réduction au vin rouge	9,40€
Jambon cuit en croûte – sauce crémeuse aux champ.	8,50€
Rôti de veau sauce champignons	11,30€
Magret de canard à l’orange	13,10€
Suprême de pintade farcie sauce vin rouge	10,00€
Carré d’agneau au jus de romarin	16,00€
Filet de veau en croûte d’herbes	
Réduction au vin rouge	16,90€
Ragout de chevreuil en sauce chasseur par KG	31,90€
Gigot de chevreuil en sauce chasseur par KG	34,40€

SAUCES

sur base d’un jus de veau et d’un fond - emballé par 1 litre sous vide -pour 6p

Fond brun pour vos sauces individuelles	5,00€
Sauce crémeuse	6,25€
Sauce crémeuse aux champignons	6,25€
Sauce crémeuse aux trois poivres	6,25€
Réduction au vin rouge	6,25€

CHAUDS

Mini tomates farcies aux petits légumes

Fagots de haricots au lard

Carottes glacées

Endives braisées

4,40€ par personne

Asperges blanches

Sauce Hollandaise

5,30€ par personne

CRUDITÉS & SALADES FROIDES

Tomates Mozzarella

Crudités de carottes ou de céleri

Salade de chou blanc aux lardons

Salade méditerranée - salade de jardin

Salade de nouilles

Salade de pommes de terre

à 5,60€ par personne

4 sortes

FECULENTS

Gratin dauphinois à 4,40€ (350g)

Pommes Duchesse à 4,10€ (4 pièces)

Pommes de terre tournées à 4,10€ (350g)

Pommes de terre farcies à 4,40€ (3 pièces)

DESSERTS

Par pièce	
Assortiment de mignardises	1,60€
Macaron	1,50€
Par personne	
Moelleux au chocolat - crème anglaise	7,50€
4 desserts en verrines	10,00€
Mousse au chocolat	5,60€

FROMAGES

PLATEAU 7 FROMAGES AFFINÉS

10,60€ par 100gr

8,80€ par 60gr

Inclus au prix : Confitures & Baguettes

FROMAGES AFFINES AU CHOIX

Fromage aux herbes - Fromage aux poivres

Fromage affiné Chèvre:

Saint Félicien, Tarentais, Brebis, Fougère, Crottin Chavignol, Selles sur Cher

Fromage affiné vache:

Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Jura Suisse