

SÉLECTION TRAITEUR 2019 > 20

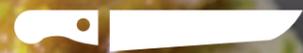


MEATBROS

ALL THE MEAT WE LOVE

APÉRITIF ♦ PAINS SURPRISE ♦ CUILLÈRES MIXTES ♦ CANAPÉS ♦ ASSORTIMENTS ♦ ENTRÉES
PIERRADES & RACLETTE ♦ FONDUES & SAUCES ♦ BUFFETS & SALADES ♦ VIANDES & GIBIERS

APÉRITIFS & ENTRÉES



APÉRITIF

Plateau de mini pâtés au riesling (pour 4 personnes) **18,90 €**

PAINS SURPRISE

Prestige (jambon prestige, viande des Grisons, salami de dinde, jambon paysan, filet de poulet, légumes, comté, boursin aux herbes, pâté crème délice, rôti de veau braisé) **40 PIÈCES 51,90 € 80 PIÈCES 113,90 €**

Chasseur (jambon de sanglier, pâté de marcassin, saucisse de cerf, saucisse de marcassin, Rohesser de sanglier, pâté riesling de gibier, pâté de cerf, noix, châtaigne cuite) **40 PIÈCES 51,90 € 80 PIÈCES 113,90 €**

Produit maison (fromage, jambon cru, jambon cuit, poitrine de veau, paté crème, filet de poulet, salami, assortiment de charcuterie, roastbeef, rôti de porc) **40 PIÈCES 43,90 € 80 PIÈCES 92,90 €**

Terre et mer (fromage, jambon cru, jambon cuit, poitrine de veau, pâté crème, filet de poulet, salami, assortiment de charcuterie, roastbeef, rôti de porc, saumon, thon, thon piquant, crabe) **40 PIÈCES 51,90 € 80 PIÈCES 113,90 €**

CUILLÈRES MIXTES* **3,10 €/pièce**

- Carpaccio de bœuf à la crème balsamique
- Carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses
- Crème de chèvre frais et son miel sur fruits secs
- Crème de fromage frais et ses légumes grillés
- Effiloché de jambon prestige, foie gras et son chutney
- Feierstengszalot maison
- Tartare de saumon aux câpres



*commande à partir de 6 pièces identiques minimum



CANAPÉS*

Classique (filet américain, filet de dinde cuite, fromage gouda, jambon cru "marque nationale", jambon cuit braisé, pâté crème, poulet curry, saumon fumé) **1,95 €/pièce**

Prestige (crème de truite fumée à l'estragon, crevettes grises sauce raifort, foie gras chutney de pomme, jambon cru prestige et sa figue, magret de canard aux fruits secs, rilette de sardine moutarde à l'ancienne)..... **2,95 €/pièce**

ASSORTIMENTS* (à réchauffer) **1,90 €/pièce**

- Croquette jambon fromage
- Mini croque-monsieur
- Mini knack au fromage en feuilleté
- Mini nems
- Mini quiche (lorraine, poireaux, saumon)
- Mini samoussa
- Mini vol-au-vent

ENTRÉES

Saumon fumé (plateau pour 4 personnes) **37,90 €**
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan **15,90 €/pers.**
Foie gras Sancerre (plateau pour 4-5 personnes) **56,90 €**

SOUPES **15 €/0,5 L**

- Bisque de homard
- Crème aux marrons
- Chou-fleur
- Champignons

*commande à partir de 6 pièces identiques minimum

PIERRADES & RACLETTE



portions de 300g
par personne



PIERRADE MEATBROS

mini Grillwurst, mini Mettwurst,
mini hamburger, bœuf, mignon de porc,
dinde, veau, mini cordon bleu

PLATEAU
4 PERSONNES
36,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES
54,90 €



PIERRADE MARINÉE

filet de bœuf, veau, poulet

PLATEAU
4 PERSONNES
61,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES
92,90 €



PLATEAU
4 PERSONNES
75,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES
113,90 €

PIERRADE PRESTIGE

faux-filet black angus, filet
pur de bœuf luxembourgeois,
mignon de veau



PLATEAU
4 PERSONNES
88,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES
132,90 €

PLATEAU RACLETTE & CHARCUTERIE

fromage à raclette au vin blanc, au poivre
et français. Lard maigre fumé, jambon
grand-ducal, jambon cuit paysan, viande de
grison et mini-bierknacker

FONDUES & SAUCES

 portions de 300g
par personne

FONDUE BOURGUIGNONNE

rumsteak luxembourgeois
maturé

PLATEAU
4 PERSONNES

63,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES

92,90 €



FONDUE CHINOISE

rumsteak de bœuf,
veau, dinde

PLATEAU
4 PERSONNES

55,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES

82,90 €



FONDUE MEATBROS

bœuf, veau, dinde, mini boulettes

PLATEAU
4 PERSONNES

38,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES

55,90 €



FONDUE MARINÉE

rumsteak de bœuf, veau, dinde

PLATEAU
4 PERSONNES

56,90 €

PLATEAU
6 PERSONNES

84,90 €

3 Litres

9,90 €

BOUILLON
ÉPICÉ
MAISON

pot de 200g

3 €

SAUCE MAISON
AU CHOIX

tartare / béarnaise /
curry / aioli / épicé /
poivre / rouille / cocktail

BUFFETS & SALADES



LE BUFFET DU BOUCHER

jambon cru marque nationale, jambon cuit paysan, roastbeef, filet de poulet rôti en tranches, pâté riesling, pâté de campagne, pâté marcassin, salami sopressa, œuf mimosa

PRIX PAR PERSONNE
19,90 €



LE BUFFET GOURMAND

jambon cru marque nationale, jambon cuit paysan, roastbeef, filet de poulet rôti en tranches, pâté riesling, pâté marcassin, tomates crevettes, saumon fumé, œufs mimosa, fromage beaufort, bleu de bresse, camembert

PRIX PAR PERSONNE
32,90 €



PRIX PAR PERSONNE

41,90 €

LE BUFFET PRESTIGE

jambon cru marque nationale, jambon cuit paysan, roastbeef, filet de poulet rôti en tranches, pâté riesling, pâté marcassin, tomates crevettes, saumon fumé, œufs mimosa, foie gras au sancerre, carpaccio de boeuf, terrine de poisson, saumon belleuve

SALADES AU CHOIX POUR ACCOMPAGNER VOTRE BUFFET

12,50 €/kg

- Pommes de terres
- Concombres
- Carottes rapées
- Salade de pâtes
- Betteraves
- Tomates mozarella (15,50 €/kg)

VIANDES & GIBIERS



VOLAILLES (Toutes nos volailles sont fraîches et sans sauce)

Dinde fermière luxembourgeoise (avec os)	15,90€/kg
Dinde fermière luxembourgeoise (sans os)	19,90€/kg
Dinde farcie aux marrons (avec os)	19,90€/kg
Dinde farcie aux marrons (sans os)	23,90€/kg
Dinde farcie au foie gras (avec os)	22,90€/kg
Dinde farcie au foie gras (sans os)	26,90€/kg
Magret de canard	32,90€/kg
Cuisses de canard	15,90€/kg
Pintade fermière de Challans	17,90€/kg
Poulet fermier jaune Challans	20,90€/kg
Poulet de Bresse	32,90€/kg
Lapin désossé	20,90€/kg
Cuisse de dinde farcie	14,90€/kg
Cuisse de dinde frais	10,90€/kg

VIANDES (Toutes nos viandes sont fraîches et sans sauce)

Rôti Orloff de veau frais	59,90€/kg
Rôti Orloff de porc frais	22,90€/kg
Poitrine de veau farcie haché	26,90€/kg
Poitrine de veau farcie au foie gras	36,90€/kg
Jambon de porcelet en croûte	23,90€/kg
Filet Wellington	69,90€/kg
Jambon cuit en croûte	36,90€/kg

GIBIER FRAIS

PRIX DU JOUR

CHEVREUIL

- Gigue de chevreuil fraîche sans os
- Médailon de chevreuil frais
- Civet de chevreuil frais
- Ragoût de chevreuil à la sauce grand veneur (prêt à réchauffer)

MARCASSINS

- Ragoût de marcassin à la sauce grand veneur (prêt à réchauffer)
- Civet de marcassin frais
- Rôti de marcassin frais

BICHES

- Civet de biche
- Rôti de biche



SAUCES

POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES ET VOLAILLES

- sauce au poivre / sauce crème
- champignons / sauce madère

UNE GLACE COMME DESSERT ?

GOÛT AU CHOIX (GLACES FAITES MAISON !)

- Vanille
- Chocolat
- Fraise
- Framboise
- Banane
- Praliné



INFOS UTILES



1

COMMANDEZ

POUR NOËL

Jusqu'au 18 décembre

POUR NOUVEL AN

Jusqu'au 24 décembre



2

FAITES-VOUS LIVRER*

POUR NOËL

Livraison garantie
le 24 décembre

POUR NOUVEL AN

Livraison garantie
le 31 décembre

OU

RETIREZ EN MAGASIN

POUR NOËL

Retrait le 24 décembre
avant 14h

POUR NOUVEL AN

Retrait le 31 décembre
avant 14h

*Livraison possible uniquement pour les commandes passées sur le site www.meatbros.lu



MEATBROS
ALL THE MEAT WE LOVE

Meatbros
141 route de Trèves
L-6940 NIEDERANVEN

(+352) 26 34 07 82
hello@meatbros.lu
www.meatbros.lu