

MOMENTS TRAITEUR



MEATBROS
ALL THE MEAT WE LOVE

SOMMAIRE

Sélection traiteur

Réussir votre événement, vous accompagner dans sa gestion, sa complexité et au final créer une ambiance qui vous ressemble et saura charmer vos invités.

Cet enjeu nécessite une somme de compétences, de services que nous vous offrons, avec sérieux, rigueur et professionnalisme. Bonne lecture !



INSTANTS APÉRITIF

Apéritifs
& Entrées
P.04

INSTANTS BUFFET

Buffets
& Salades
P.10

INSTANTS GOURMET

Viandes
en croûte
P.14

Les classiques
P.16

INSTANTS GOURMET

Le coin de
la rôtisserie
P.18

Saveurs
d'ailleurs
P.19

VOTRE EVENT SUR MESURE

Votre event
sur mesure
P.20

Services
Bartender
P.21

Le Steak
tasting
P.22



Sélection traiteur

Tous nos plats sont prêts à déguster et à chauffer par le client et doivent être retirés dans notre magasin. Vous pouvez également vous faire livrer en passant commande par notre site internet ou par téléphone.

INSTANTS APÉRITIF



Apéritifs

NOS PAINS SURPRISES

Prestige

Jambon cru,
viande des grisons, salami de dinde,
jambon cuit paysan, filet de poulet cuit,
pesto poivrons, fromage beaufort,
fromage cheddar, pâté crème, roastbeef

40 PIÈCES

46,90 €

60 PIÈCES

65,90 €

Produits maison

Fromage cheddar,
jambon cru, jambon cuit,
salami maison, pâté crème,
roastbeef, poulet curry,
filet américain,
fromage beaufort,
fromage Gouda

40 PIÈCES

36,90 €

60 PIÈCES

54,90 €

Terre & mer

Fromage gouda,
jambon cru, jambon cuit,
pâté crème, filet de poulet cuit,
salami maison, roastbeef,
saumon fumé, thon mayonnaise,
crabe

40 PIÈCES

46,90 €

60 PIÈCES

65,90 €

PANIER LÉGUMES CROQUANTS AVEC 2 DIPS

Carottes, concombres,
poivrons, tomates cerises,
radis, choux-fleurs, fenouils frais,
dip au fromage blanc aux herbes
et houmous maison

4 À 6 PERS.

35,90 €

PLATEAU MINI WRAPS

Poulet curry, César,
thon mayo, jambon fromage,
saumon fumé

4 À 6 PERS.

22,90 €

*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.

Apéritifs

LES MINI SANDWICHES

(parfait pour une réception ou des réunions)

Les classiques

ASSORTIMENT 16 PIÈCES
2 DE CHAQUE - 36,90 €

Salami maison, jambon cru,
jambon cuit paysan, fromage,
filet américain, pâté de campagne,
poulet curry, mortadella

Les prestiges

ASSORTIMENT 16 PIÈCES
2 DE CHAQUE - 64,90 €

Thon mayo, saumon fumé,
magret de canard fumé, tomate pesto,
crevettes grises, carpaccio de bœuf Holstein,
foie gras maison, roastbeef

L'ASSORTIMENT À RÉCHAUFFER CLASSIQUE

16 PIÈCES

33,90 €

32 PIÈCES

66,90 €

Mini quiche lorraine,
mini quiche au saumon,
mini quiche végétarienne,
mini vol-au-vent, samossa,
mini croque-monsieur,
mini pizza, mini croissant

L'ASSORTIMENT À RÉCHAUFFER STREET FOOD

12 PIÈCES

22,90 €

24 PIÈCES

44,90 €

Mini cheeseburger,
satés de poulet, mozzarella sticks,
mini Hot Dogs, mini rosti burger,
panzerottini tomate & mozzarella



ASSORTIMENTS DE MINI MAURICETTES

Salami aux truffes,
jambon de Parme 20 mois, tartare de bœuf,
tartare de saumon, légumes grillés,
poulet mexicain, façon bruschetta,
tapenade d'olive et tomates

16 PIÈCES
43,90 €

PLATEAU TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING MAISON

Par plateau

4 À 6 PERS.

21,90 €

LES CANAPÉS

Les classiques

Filet américain,
filet de dinde, fromage gouda,
jambon cru, jambon cuit,
thon mayonnaise, poulet curry,
saumon fumé

16 PIÈCES

33,90 €

32 PIÈCES

66,90 €

Les prestiges

Crème de truite fumée à l'estragon,
crevettes grises sauce raifort,
foie gras maison, jambon cru et figue,
magret de canard aux fruits secs,
rillettes de saumon à la moutarde

16 PIÈCES

38,90 €

32 PIÈCES

76,90 €

INSTANTS APÉRITIF

Entrées

(prix par pers.)

TARTARE DE BŒUF MAISON	16,90 €
TARTARE DE SAUMON	18,90 €
CARPACCIO DE BŒUF	16,90 €
FOIE GRAS MAISON, GELÉE & CONFIT D'OIGNON	21,90 €
VITELLO TONNATO	18,90 €
CARPACCIO DE SAUMON	14,90 €
½ HOMARD BELLE-VUE	22,90 €
COQUILLE SAINT-JACQUES GRATINÉE	16,90 €





Soupes

(à commander par 0,5 litre)

LA BISQUE DE HOMARD	32,90 € / l
CRÈME AUX CHAMPIGNONS	19,90 € / l
CRÈME AUX MARRONS	19,90 € / l
CRÈME CHOUX FLEUR	14,90 € / l
SOUPE AUX LÉGUMES MIXTE	14,90 € / l
BRITT ZOPP - LE BOUILLON DE BŒUF CLASSIQUE COMME CHEZ LA GRAND-MÈRE	14,50 € / l
SOUPE AUX LENTILLES	15,90 € / l
SOUPE AU POTIMARRON (JUSTE EN SAISON)	16,90 € / l
CRÈME DE TOMATES AU PETITS CROÛTONS DE PARMESAN	18,90 € / l

*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.

INSTANTS BUFFET

Buffets

(prix par pers.)

BUFFET DU BOUCHER

*Jambon cru Marque Nationale,
jambon cuit paysan, roastbeef,
filet de poulet rôti en tranches,
pâté riesling maison,
pâté de campagne,
salami maison,
verrines Feierstengszalot*

21,90 €

BUFFET GOURMAND

*Jambon cru Marque Nationale,
jambon cuit paysan, roastbeef,
filet de poulet rôti en tranches,
pâté riesling maison,
pâté de campagne,
tomates crevettes, saumon fumé,
pilons de poulet grillés, satés de poulet,
scampis sauce aigre-douce*

36,90 €

BUFFET PRESTIGE

*Jambon cru Marque Nationale,
jambon cuit paysan, roastbeef,
filet de poulet rôti en tranches,
paté riesling maison,
paté de campagne,
tomates crevettes, saumon fumé,
1/2 baby homard belle-vue,
foie gras maison, carpaccio de bœuf,
saumon bellevue*

46,90 €



*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.



PLATEAU FROMAGE

4 PERS.
31,90 €

*Beaufort,
Manchego affiné
6 semaines,
camembert,
bûche de chèvre*

Salades

POMMES DE TERRE	14,90 € / kg
CAROTTES RAPÉES	14,90 € / kg
SALADE DE PÂTES	14,90 € / kg
COLESLAW	14,90 € / kg
FEIERSTENG SZALOT	23,90 € / kg
OCHSENMAULZALOT	24,90 € / kg
TABOULÉ	18,90 € / kg
CÉLERI	14,90 € / kg
BETTERAVES	14,90 € / kg
AU RIZ	14,90 € / kg
SALADE HARICOTS VERTS	14,90 € / kg



TOMATES & MOZZARELLA 17,90 € / kg

SALADE VERTE MIXTE
ET CROÛTONS DE PAIN 14,90 € / kg

SALADE CÉSAR 18,90 € / kg

SALADE PAYSANNE 19,90 € / kg

SALADE THAÏ 14,90 € / kg



INSTANTS GOURMET

Nos viandes en croûte

(commande minimum de 4 personnes, prix par pers.)

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE

*Jambon de porcelet fumé
Et salé dans une pâte feuilletée
croustillante et légumes de saison*

14,90 €

FILET DE BŒUF WELLINGTON

*Filet de bœuf enrobé
d'une duxelles de champignons,
pain toasté et d'une pâte feuilletée croustillante*

28,90 €

JAMBON CUIT EN CROÛTE

*Jambon cuit paysan fumé
dans une pâte feuilletée croustillante
et légumes de saison*

19,90 €

MIGNON DE VEAU EN CROÛTE

*Mignon de veau,
en pâte feuilletée croustillante*

22,90 €

MIGNON DE PORC EN CROÛTE

*Mignon de porc,
en pâte feuilletée croustillante*

12,90 €

*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.



Les classiques

(commande minimum de 2 personnes, prix par pers.)

ORLOFF DE VEAU AVEC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

*Coupé du carré de veau,
extra tendre au fromage emmental
Et jambon cuit royal de la maison*

19,90 €

ORLOFF DE PORC AVEC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

*Au fromage emmental
Et jambon cuit royal de la maison*

9,90 €

RAGOÛT DE CHEVREUIL À LA SAUCE GRAND VENEUR ET AUX AIRELLES

(Uniquement en saison)

14,90 €

RAGOÛT DE MARCASSIN À LA SAUCE MARCHAND DE VIN

(Uniquement en saison)

11,90 €

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

*Viande de veau cuite
dans un bouillon aux légumes
de saison et affinée à la crème*

10,90 €

RAGOÛT DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE

*Bœuf luxembourgeois
lentement cuit dans une sauce
au vin rouge savoureux*

9,79 €



CASSOLETTE DE LA MER

Saumon, cabillaud,
moules Et scampis sur un lit de julienne
de légumes avec une sauce crème

14,90 €

BOUCHÉE À LA REINE

Bouchée feuilletée croustillante
farcie avec notre farce maison traditionnelle

9,90 €

LA CHOUCROUTE GARNIE



Choucroute, wirschtchen mettwurst,
judd salé, kassler fumé
Et pommes de terre à la vapeur
+ moutarde de Luxembourg

14,90 €

LE GIGOT D'AGNEAU FICELÉ SANS OS

Piqué à l'ail, thym, romarin
et arrondi à la fleur de sel

19,90 €

PINTADE DE CHALLANS

Pintade fermière cuite à l'étouffée,
déglacée au vin jaune et morilles fraîches

18,90 €

KNIDDELEN

Les Kniddelen sont un plat typique
luxembourgeois à base de farine
avec sauce à la crème et au lard

12,90 €



*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.

Le coin de la rôtisserie

(commande minimum de 4 personnes, prix par pers.)

PORCELET RÔTI, SAUCE À L'AIL OU FOND BRUN

*Rôti au four sur la broche
dans nos ateliers*

12,90 €



JARRET DE PORC CROUSTILLANT (HAX)

*Rôti au four sur la broche
glacé au Picon, 1 entier par personne*

14,50 €

LE POULET FERMIER RÔTI AU ZESTE DE CITRON BIO & ORIGAN

*(1 Poulet entier pour 4 personnes)
Poulet rôti lentement jusqu'à perfection*

29,90 €

LARD CROUSTILLANT

*Rôti de lard croustillant et fondant,
mariné pendant 2 jours au vin blanc
et différentes épices*

10,90 €



Saveurs d'ailleurs

(commande minimum de 4 personnes, prix par pers.)

LASAGNE

Haché mijoté, sauce tomate
et crème au parmesan

10,90 €

CANNELLONI

Viande hachée, sauce tomate
aromatisée et crème de parmesan

10,90 €

RIGATONI GRATINÉE

Sauce tomate rose au basilic,
petit pois et mortadelle !!!
GRATINÉE !!!

9,90 €

PAËLLA

Riz safrané, chorizo,
moules, calamars.
crevettes Et pilons de poulet

13,90 €

CHILI CON CARNE

Haché de viande, poivrons,
maïs Et haricots rouges

12,90 €

BURRITO, INGRÉDIENTS AUX CHOIX - POULET, BŒUF OU VÉGÉTARIEN

Burrito original mexicain,
farci selon votre choix + oignons,
maïs Et haricots rouges

12,90 €

EMINCÉ DE POULET TIKKA MASSALA

Morceaux de poulet grillé,
cuit dans une sauce
à la base de tomates,
poivrons Et coriandre

9,90 €

LES GARNITURES POUR ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Féculents

TYPE DE GARNITURE / PERS.

- Gratin de pommes de terre dauphinois
(200gr par pers.) 3,50 €
- Spätzle au beurre
(200gr par pers.) 3,50 €
- Pommes de terre grenaille au romarin
(200gr par pers.) 3,50 €
- Purée de pommes de terre classique
(200gr par pers.) 3,50 €
- Purée de pommes de terre à la truffe
(120gr par pers.) 3,50 €
- Mini galettes pommes de terre
(Gromperekichelcher) 2 pièces 3,50 €
- Pommes de terre rissolées (200gr par pers.) 3,50 €
- Polenta à poêler (200gr par pers.) 3,50 €

Légumes

TYPE DE GARNITURE / PERS.

- Tomate à la provençale (1 tomate par pers.) 3,30 €
- Fagots haricots au lard (3 fagots par pers.) 3,30 €
- Chou rouge (150gr par pers.) 3,30 €
- Carottes crémeuses (150gr par pers.) 3,30 €
- Petit pois carottes (150gr par pers.) 3,30 €

Les sauces à réchauffer pour accompagner vos plats (À commander par 0,5 litre)

- Madère
- Au poivre
- Crème champignons

VOTRE EVENT SUR MESURE

UN PANEL DE SERVICES À LA CARTE, POUR DONNER UNE VRAIE DIMENSION À VOS ÉVÉNEMENTS

Organiser une cuisson sur place, un service à table assuré par des serveurs de qualité. Bénéficier d'une location de couverts, de tentes et de barbecues. Ce sont autant de services à votre disposition pour garantir la réussite de votre événement.

Une décoration florale, pour charmer les esprits

Saisonnalité des plantes, provenance géographique, harmonies des fleurs, autant d'éléments que nous saurons prendre en considération pour vous accompagner et vous conseiller.

Composer les fleurs et les feuillages en fonction des volumes, senteurs et couleurs, c'est tout un art que nous mettons à votre disposition.

Nos décorations florales assureront à vos événements d'entreprises un caractère inoubliable, au service d'une ambiance et d'une atmosphère unique.

En savoir+
T: 26 34 07 82



*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.



Mixer les saveurs et les plaisirs, au gré des conseils de notre Bartender

Mixologue et un brin psychologue. Ces Deux facettes indispensables du même métier, nos barmans les connaissent sur le bout des doigts. Une vision exhaustive et précise des cocktails, un zeste d'originalité, une touche de créativité, et nos bartenders assurent une ambiance de fête. Le barman est là pour permettre aux clients de passer un agréable moment. Nos professionnels sauront être attentionnés, discrets et à l'aise avec tout type de clientèle. Ils sauront également faire preuve d'une grande qualité d'écoute !

En savoir +
T: 26 34 07 82





VOTRE EVENT
SUR MESURE

Le chef vous propose, Le Steak tasting

Invitez vos amis et laissez le chef vous cuisiner les meilleures viandes du monde dont la luxembourgeoise. La formule inclut la viande, les explications du chef sur chaque pièce et la cuisson sur place !

— En savoir + —
T: 26 34 07 82

*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.

VOTRE EVENT SUR MESURE



Service de serveurs

Nos serveurs sont là pour vous faciliter la vie, ils font le **service de l'apéro, des boissons, du repas**, et sauront être attentifs au moindre détail.

Tente de réception

Nous vous proposons des formats de tentes adaptés à vos besoins, buffets, bar été... Nous vous offrons un **panel de solutions** pour répondre à vos demandes.

En savoir +

T: 26 34 07 82



(+352) 26 34 07 82

HELLO@MEATBROS.LU

WWW.MEATBROS.LU



1

COMMANDEZ



FAITES-VOUS
LIVRER



RETIREZ
EN MAGASIN

2

OU



NOS CONSEILS
SUR MESURE:
APPELEZ-NOUS

*Nos prix sont susceptibles d'évoluer selon les variations économiques du moment.



MEATBROS
ALL THE MEAT WE LOVE

Meatbros
141 route de Trèves
L-6940 NIEDERANVEN



Ouvert du lundi au vendredi de **8h00 à 18h00** et le samedi de **8h00 à 12h00**.