

MEATBROS

ALL THE MEAT WE LOVE

BROCHURE TRAITEUR

2024 | 2025

MB





SOMMAIRE

04
APÉRITIF

08
ENTRÉES

09
BUFFETS

10
VIANDES EN CROÛTE

13
CLASSIQUES
À RÉCHAUFFER

14
GARNITURES POUR
ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

16
PIERRADES & RACLETTES

18
FONDUES

20
VOLAILLES

22
INFORMATIONS DE COMMANDES

APÉRITIF

1 PAIN SURPRISE - PRODUITS MAISON
Fromage, jambon cru, jambon cuit, salami maison, pâté crème, roastbeef, poulet curry, filet américain, pâté en croûte & bierknacker

40 PIÈCES
41,90€

PAIN SURPRISE - VÉGÉTARIEN
Œuf mimosa, fromage, houmous, tapenade olive, pesto, crème aux fines herbes

40 PIÈCES
37,90€

2 PANIER LEGUMES CROQUANTS AVEC 2 DIPS
Carottes, concombres, poivrons, tomates cerises, radis, choux-fleur, fenouils frais, dip au fromage blanc aux herbes & houmous

39,90€

3 PLATEAU MINI WRAPS
Poulet curry, césar, thon mayonnaise, jambon, fromage & saumon fumé

24,90€

4 PLATEAU DE MINI BROCHETTE AU POULET CURRY
Filet de poulet cuit coupé en petit morceaux, marinée avec notre sauce au curry, à déguster froid avec de la sauce aigre douce

12 PIÈCES
23,90€

5 PLATEAU DE MINI BROCHETTE POULET YAKITORI
Filet de poulet cuit coupé en petit morceaux, marinée avec notre sauce yakitori et sésame, à déguster froid avec de la sauce aigre douce

12 PIÈCES
23,90€

6 PLATEAU TRANCHE MINI PÂTE EN CROÛTE
Tranche de pâté en croûte avec gelée

16 PIÈCES
24,90€





1 PLANCHE APÉRO LETZEBUERG

Lyoner, salami maison, jambon cru, jambon cuit, bierknacker, paté en crôte

PLATEAU POUR 4 PERSONNES
43,60€

2 PLANCHE APÉRO ITALIENNE

Jambon cru Culatta, mortadella, fromage buratta, roquette, jambon de parme, salami milano, cubes de parmigiano regiano

PLATEAU POUR 4 PERSONNES
54,40€

3 PLANCHE APÉRO ESPAGNOLE

Jambon ibérique pata negra, chorizo, fromage manchego, poivrons & artichauts grillées au vinaigre, olives, tomates séchés

PLATEAU POUR 4 PERSONNES
59,70€

1 MINI SANDWICHS

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

16 PIÈCES
41,90€

2 MINI MORICETTES CLASSIQUE

Salami maison, fromage, poulet curry, jambon cuit, jambon cru

20 PIÈCES
54,00€

3 MINI MORICETTES VÉGÉTARIEN

Œuf mimosa, fromage, houmous, tapenade olive, pesto, crème aux fines herbes

20 PIÈCES
48,00€

4 ASSORTIMENT À RÉCHAUFFER CLASSIQUE

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

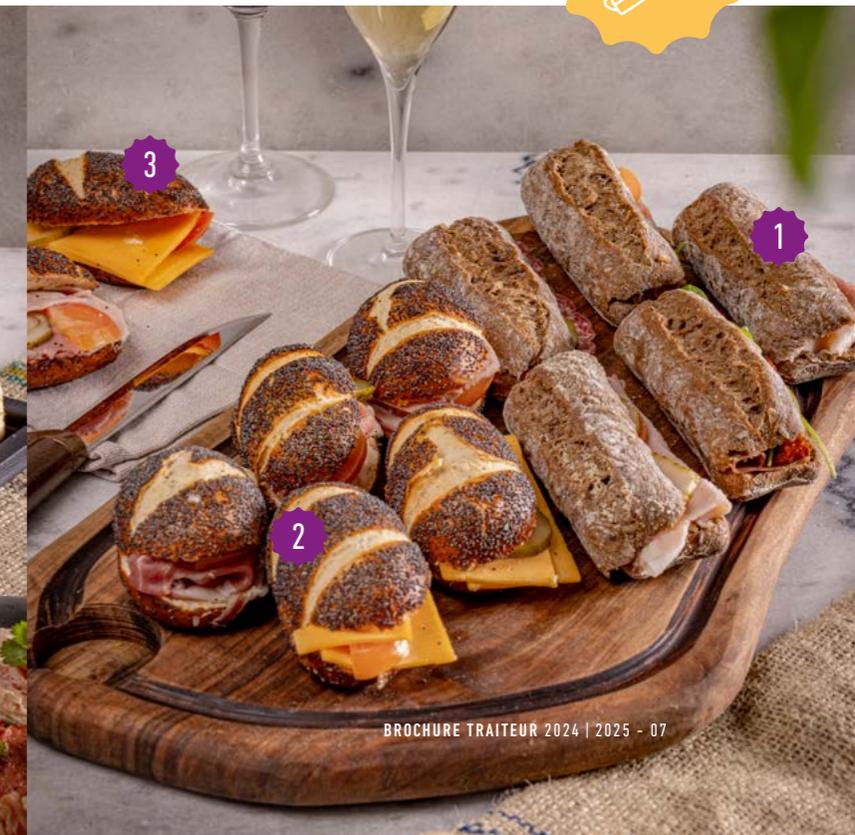
16 PIÈCES
33,90€

32 PIÈCES
66,90€

5 ASSORTIMENT DE CANAPÉS CLASSIQUE

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

24 PIÈCES
54,90€



ENTRÉES

Prix par personne

TARTARE DE BŒUF MAISON	18,90€
TARTARE DE SAUMON	20,90€
CARPACCIO DE BŒUF	18,90€
FOIE GRAS MAISON, GELÉE & CONFIT D'OIGNONS	26,90€
1 VITELLO TONATO	20,90€
SAUMON FUMÉ	17,90€
2 POËLE AUX SCAMPIS GRILÉE	18,90€

BUFFETS

Prix par personne – commande pour un minimum de 4 personnes

BUFFET DU BOUCHER

Jambon cru marque nationale, jambon cuit paysan, roastbeef, filet de poulet rôti en tranches, tranches de pâté en croûte, pâté de campagne, salami maison, verrines Feierstengszalot

24,90€

BUFFET GOURMAND

Jambon cru marque nationale, jambon cuit paysan, roastbeef, filet de poulet rôti en tranches, tranches de pâté en croûte, pâté de campagne, saumon fumé, pilons de poulet grillées, scampis sauce aigre douce

38,90€

BUFFET PRESTIGE

Jambon cru marque nationale, jambon cuit paysan, roastbeef, filet de poulet rôti en tranches, tranches de pâté en croûte, pâté de campagne, saumon fumé, foie gras maison, carpaccio de bœuf, ½ baby homard belle-vue

49,90€

BUFFET FROMAGE

Fromage beaufort, manchego affiné 6 semaines, camembert, bûche de chèvre

8,90€



VIANDES EN CROÛTE

Prix par personne – commande pour un minimum de 4 personnes

- | | | |
|----------|--|---------------|
| 1 | JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE
<i>Jambon de porcelet salé dans une pâte feuilletée croustillante et légumes de saison</i> | 16,90€ |
| 2 | FILET DE BŒUF WELLINGTON
<i>Filet de bœuf enrobé d'une duxelle de champignons, pain toasté & d'une pâte feuilletée croustillante</i> | 31,90€ |
| | JAMBON CUIT EN CROÛTE
<i>Jambon cuit paysan fumé dans une pâte feuilletée croustillante et légumes de saison</i> | 21,90€ |
| | MIGNON DE VEAU EN CROÛTE
<i>Mignon de veau en pâte feuilletée croustillante</i> | 25,90€ |
| | MIGNON DE PORC EN CROÛTE
<i>Mignon de porc en pâte feuilletée croustillante</i> | 14,90€ |





CLASSIQUES À RÉCHAUFFER

Prix par personne – commande pour un minimum de 2 personnes

ORLOFF DE VEAU AVEC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Coupé du carré de veau, extra tendre au fromage emmental et jambon cuit royal

21,90€

1 ORLOFF DE PORC AVEC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Au fromage emmental et jambon cuit royal

11,90€

RAGOUT DE CHEVREUIL À LA SAUCE GRAND VENEUR ET AUX AIRELLES

Uniquement en saison

16,90€

RAGOUT DE MARCASSIN À LA SAUCE MARCHAND DE VIN

Uniquement en saison

13,90€

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Viande de veau cuit dans un bouillon de légumes de saison et affiné à la crème

11,90€

RAGOUT DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE

Bœuf luxembourgeois lentement cuit dans une sauce au vin rouge savoureux

11,90€

CHOUCROUTE GARNIE

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

16,90€

LASAGNE

Haché mijoté, sauce tomate et crème au parmesan

12,90€

CANNELONI

Viande haché, sauce tomate aromatisée et crème de parmesan

13,90€

CHILI CON CARNE

Haché de viande, poivrons, maïs & haricots rouge

14,90€

PORCELET RÔTI

14,90€

2 JARRET DE PORC CROUSTILLANT

16,90€

LES GARNITURES POUR ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Prix par personne

FÉCULENTS

- 1** GRATIN DAUPHINOIS 200GR PAR PERS - 4,50€
- 2** SPÄTZLE AU BEURRE 200GR PAR PERS - 4,50€
- 3** POMMES DE TERRE GRENAILLE AU ROMARIN 200GR PAR PERS - 4,50€
- PURÉE DE POMMES DE TERRE CLASSIQUE 200GR PAR PERS - 4,50€
- 4** MINI GALETTES POMMES DE TERRE 2 PIÈCES PAR PERS - 4,50€

LÉGUMES

- TOMATE À LA PROVENÇALE 1 X TOMATE - 4,20€
- 5** FAGOTS HARICOTS AU LARD 3 X FAGOTS - 5,90€
- CHOU ROUGE 150GR. - 4,20€
- CAROTTES CRÉMEUSES 150GR. - 4,20€

LES SAUCES À RÉCHAUFFER POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

A commander par 0,5 litre

- MADÈRE, AU POIVRE, CRÈME CHAMPIGNONS 0,5L - 7,95€



PIERRADES & RACLETTES



PIERRADE MEATBROS – 300GR./PERS.

Mini grillwurst, mini mettwurst, mini hamburger, mini cordon bleu, bœuf, mignon de porc, dinde & veau

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 45,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 67,90€



PIERRADE DU TERROIR – 300GR./PERS.

Filet de bœuf, entrecôte, mignon de porc, mini hamburger bœuf

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 88,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 132,90€



PIERRADE MARINÉE – 300GR./PERS.

Filet de bœuf, mignon de veau & filet de poulet

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 74,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 113,90€



PLATEAU CHARCUTERIE POUR ACCOMPAGNER VOTRE RACLETTE – 250GR./PERS.

Jambon cuit royal, jambon cru, viande des grisons, salami du pays basque, chorizo des aldudes, lard maigre fumé

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 92,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 138,90€



PIERRADE DRYAGED – 300GR./PERS.

Mini hamburger dryaged, différentes entrecôtes maturées selon arrivage

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 155,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 205,90€



PLATEAU FROMAGE RACLETTE – 300GR./PERS.

Fromage suisse, fromage au poivre & fromage fumé

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 63,90€



PIERRADE COUNTRY – 300GR./PERS.

Mini hamburger de poulet, magret de canard, filet de poulet, côtes d'agneau, bacon, cuisses de cailles

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 57,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 78,90€



FONDUES



FONDUE BOURGUIGNONNE – 300GR./PERS.

Rumsteak de boeuf mûré en morceau

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 74,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 108,90€



FONDUE OCÉANE – 250GR./PERS.

Cubes de thon, scampis, queue de lotte, rondelles de calamars, cubes de saumon

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 92,90€



FONDUE MARINÉE – 300GR./PERS.

Rumsteak de boeuf mûré, veau & dinde

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 74,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 108,90€



FONDUE COUNTRY – 300GR./PERS.

Magret de canard, noisette d'agneau, rumsteak de bœuf, filet de poulet

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 77,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 114,90€



FONDUE MEATBROS – 300GR./PERS.

Bœuf, veau, dinde, mini boulettes panées, mini boulettes au fromage pané

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 45,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 64,90€



FONDUE CHINOISE – 300GR./PERS.

Rumsteak de boeuf mûré, veau & dinde en fines tranches

PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 64,90€ | PLATEAU 6 PERSONNES - 96,90€

NOS SAUCES MAISON FROIDES POUR FONDUES & PIERRADES

Tartare | curry | aioli | cocktail

POT DE
200GR.
4,90€



VOLAILLES

DINDE TRADITIONNELLE

AVEC OS - 19,90€/KG
SANS OS DU COFFRE - 24,90€/KG

1 DINDE TRADITIONNELLE FARCIE,
RECETTE MAISON

SANS OS DU COFFRE - 29,90€/KG

DINDE TRADITIONNELLE FARCIE
AUX MARRONS

SANS OS DU COFFRE - 29,90€/KG

DINDE TRADITIONNELLE FARCIE
AUX FOIE GRAS

SANS OS DU COFFRE - 32,90€/KG

CUISSÉ DE DINDE FRAÎCHE

14,90€/KG

CUISSÉ DE DINDE FARCIE RECETTE
MAISON

17,90€/KG

CHAPON FERMIER

37,90€/KG

CHAPON FERMIER FARCIE, RECETTE
MAISON

SANS OS DU COFFRE - 42,90€/KG

PINTADE FERMIERE DE CHALLANS

30,90€/KG

POULET FERMIER LABEL ROUGE

22,90€/KG

POULET DE BRESSE

41,90€/KG



INFORMATIONS DE COMMANDES



COMMANDEZ

Pour Noël:
Jusqu'au 19/12/2024
Pour nouvel an:
Jusqu'au 27/12/2024



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 14:00
Pour nouvel an: Retrait
le 31 décembre avant 14:00

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

**LIVRAISON OU RETRAIT IMPOSSIBLE DU 18 AU 23 DÉCEMBRE
ET 27 AU 30 DÉCEMBRE**

MEATBROS NIEDERANVEN

141 route de Trèves
L-6940 Niederanven

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

Du lundi au vendredi de 07h00 à 18h00
et le samedi de 7h00 à 12h00

MEATBROS MARNACH

2 Marburgerstrooss
L-9764 Marbourg Maarnech Klierf

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

Du lundi au samedi
de 07h00 à 18h00

meatbros.lu



MEATBROS

ALL THE MEAT WE LOVE

MEATBROS NIEDERANVEN

141 route de Trèves
L-6940 Niederanven

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

Du lundi au vendredi de 07h00 à 18h00
et le samedi de 7h00 à 12h00

MEATBROS MARNACH

2 Marbuergerstrooss
L-9764 Marbourg Maarnech Klierf

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

Du lundi au samedi
de 07h00 à 18h00

meatbros.lu