

# MEATBROS

ALL THE MEAT WE LOVE

BROCHURE TRAITEUR

2025 | 2026

MB





## SOMMAIRE

**04**  
APÉRITIF

**08**  
ENTRÉES

**11**  
BUFFETS

**12**  
VIANDES EN CROÛTE

**15**  
CLASSIQUES À RÉCHAUFFER

**16**  
GARNITURES POUR  
ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

**18**  
PIERRADES & RACLETTES

**20**  
FONDUES

**22**  
VOLAILLES

**24**  
SUGGESTIONS DE NOËL

**26**  
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*
- 2 PANIER LÉGUMES CROQUANTS AVEC 2 DIPS**  
*Carottes, concombres, poivrons, tomates cerises, radis, choux-fleur, fenouils frais, dip au fromage blanc aux herbes & houmous*
- 3 PLATEAU MINI WRAPS**  
*Poulet curry, césar, thon mayonnaise, jambon, fromage & saumon fumé*
- 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*
- 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*
- 6 PLATEAU TRANCHE MINI PÂTÉ EN CROÛTE**  
*Tranche de pâté en croûte avec gelée*
- 40 PIÈCES 45,90€**
- 40 PIÈCES 55,90€**
- 40 PIÈCES 41,90€**
- 43,90€**
- 26,90€**
- 12 PIÈCES 25,90€**
- 12 PIÈCES 25,90€**
- 16 PIÈCES 26,90€**





### PLATEAU MINI TRANCHE PÂTÉ RICHELIEU

Pâté riesling maison avec foie gras maison à l'intérieur

### 1 PLANCHE APÉRO LETZEBUERG

Lyoner, salami maison, jambon cru, jambon cuit, bierknacker, pâté en croûte

### 2 PLANCHE APÉRO ITALIENNE

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

### 3 PLANCHE APÉRO ESPAGNOLE

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

### PLATEAU POUR 4 PERSONNES

49,90€

### PLATEAU POUR 4 PERSONNES

47,90€

### PLATEAU POUR 4 PERSONNES

55,90€

### PLATEAU POUR 4 PERSONNES

64,90€

### 1 MINI SANDWICHS

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

16 PIÈCES  
42,90€

### 2 MINI MORICETTES CLASSIQUE

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

20 PIÈCES  
56,00€

### 3 MINI MORICETTES VÉGÉTARIEN

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

20 PIÈCES  
49,00€

### 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

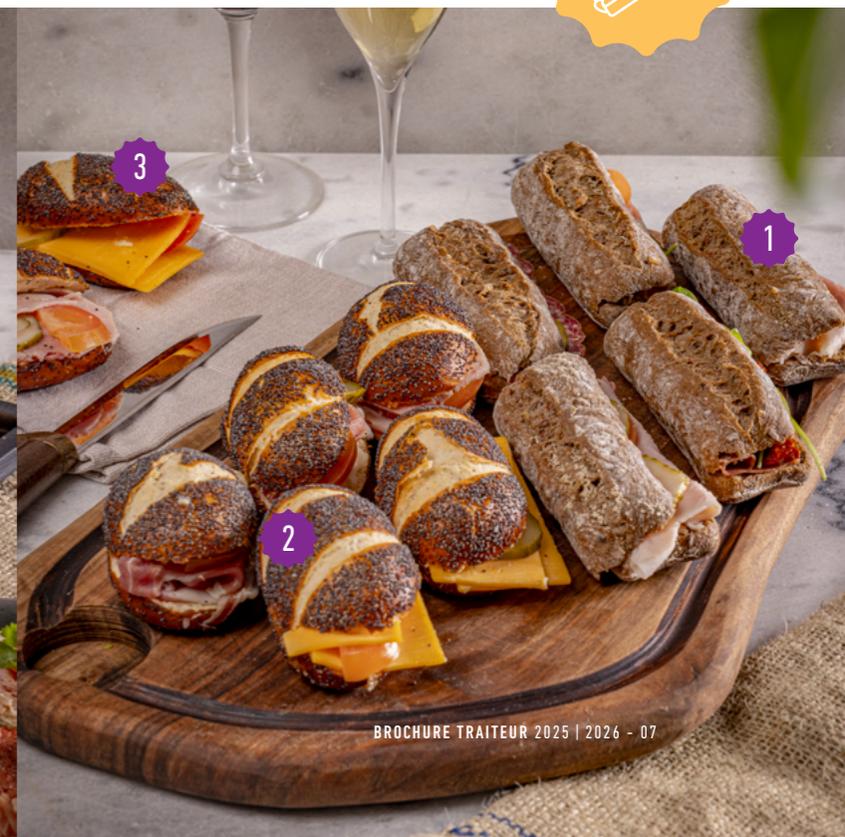
16 PIÈCES  
34,90€

32 PIÈCES  
67,90€

### 5 ASSORTIMENT DE CANAPÉS CLASSIQUE

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

24 PIÈCES  
56,90€



## ENTRÉES

Prix par personne

TARTARE DE BŒUF MAISON

20,90€

TARTARE DE SAUMON

22,90€

CARPACCIO DE BŒUF

20,90€

FOIE GRAS MAISON, GELÉE  
& CONFIT D'OIGNONS

28,40€

1 VITELLO TONATO

22,90€

SAUMON FUMÉ

19,90€

2 POÊLÉ AUX SCAMPIS GRILLÉE

20,90€

PLATEAU FRUITS DE MER ROYAL

Crabe cuit, bulots cuit, bigorneaux cuit,  
crevettes cuites, crevettes grises jumbo,  
langoustines cuites, beurre & citron

PLATEAU POUR 6 PERSONNES

90,90€

PLATEAU FRUITS DE MER PRESTIGE

6 pce Huîtres n°3, algues fraîches, homard cuit  
coupé en deux, bigorneaux cuit, bulots cuits  
maison, crevettes grises jumbo, crevettes  
fraîches cuites, mayonnaise de Luxembourg  
en stick, beurre portion, Citron

PLATEAU POUR 6 PERSONNES

121,90€





## 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 Feiertstengszalot

27,90€

### 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

42,90€

### 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

54,90€



## VIANDES EN CROÛTE

Prix par personne – commande pour un minimum de 4 personnes

- |          |   |               |
|----------|---|---------------|
| <b>1</b> | <b>JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE</b><br><i>Jambon de porcelet salé dans une pâte feuilletée croustillante et légumes de saison</i>   | <b>17,90€</b> |
| <b>2</b> | <b>FILET DE BŒUF WELLINGTON</b><br><i>Filet de bœuf enrobé d'une duxelle de champignons, pain toasté &amp; d'une pâte feuilletée croustillante</i>  | <b>32,90€</b> |
|          | <b>FILET DE BŒUF WELLINGTON FAÇON ROSSINI</b><br><i>Filet de bœuf avec foie gras maison au milieu du filet, enrobée d'une duxelle de champignons, pain toasté &amp; d'une pâte feuilletée croustillante</i> | <b>39,90€</b> |
|          | <b>JAMBON CUIT EN CROÛTE</b><br><i>Jambon cuit paysan fumé dans une pâte feuilletée croustillante et légumes de saison</i>  | <b>22,90€</b> |
|          | <b>MIGNON DE VEAU EN CROÛTE</b><br><i>Mignon de veau en pâte feuilleté croustillante</i>  | <b>27,90€</b> |
|          | <b>MIGNON DE PORC EN CROÛTE</b><br><i>Mignon de porc en pâte feuilleté croustillante</i>  | <b>15,90€</b> |





## CLASSIQUES À RÉCHAUFFER

Prix par personne – commande pour un minimum de 2 personnes

- ORLOFF DE VEAU AVEC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS** 23,90€  
*Coupé du carré de veau, extra tendre au fromage emmental et jambon cuit royal*
- 1 ORLOFF DE PORC AVEC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS** 13,90€  
*Au fromage emmental et jambon cuit royal*
- RAGOÛT DE CHEVREUIL À LA SAUCE GRAND VENEUR ET AUX AIRELLES** 18,90€  
*Uniquement en saison*
- RAGOÛT DE MARCASSIN À LA SAUCE MARCHAND DE VIN** 15,90€  
*Uniquement en saison*
- BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE** 14,90€  
*Viande de veau cuit dans un bouillon de légumes de saison et affiné à la crème*
- RAGOÛT DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE** 13,90€  
*Bœuf luxembourgeois lentement cuit dans une sauce au vin rouge savoureux*
- CHOUCROUTE GARNIE** 18,90€  
*Choucroute, wirschtchen, mettwurst, judd salé, kassler fumé & pommes de terre à la vapeur + moutarde de Luxembourg*
- LASAGNE** 14,90€  
*Haché mijoté, sauce tomate et crème au parmesan*
- CANNELONI** 15,90€  
*Viande haché, sauce tomate aromatisée et crème de parmesan*
- CHILI CON CARNE** 14,90€  
*Haché de viande, poivrons, maïs & haricots rouge*
- PORCELET RÔTI** 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 - 6,50€
- 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 - 51,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 77,90€**



### PIERRADE DU TERROIR – 300GR./PERS.

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

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 119,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 179,90€**



### PIERRADE MARINÉE – 300GR./PERS.

*Filet de bœuf, mignon de veau & filet de poulet*

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 84,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 126,90€**



### 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 - 100,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 150,90€**



### PIERRADE DRYAGED – 300GR./PERS.

*Mini hamburger dryaged, différentes entrecôtes maturées selon arrivage*

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 185,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 278,90€**



### PLATEAU FROMAGE RACLETTE – 300GR./PERS.

*Fromage suisse, fromage au poivre & fromage fumé*

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 67,90€**



# FONDUES



## FONDUE BOURGUIGNONNE – 300GR./PERS.

*Rumsteak de boeuf maturé en morceau*

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 77,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 117,90€**



## FONDUE MEATBROS – 300GR./PERS.

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

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 54,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 81,90€**



## FONDUE MARINÉE – 300GR./PERS.

*Rumsteak de boeuf maturé, veau & dinde*

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 84,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 126,90€**



## FONDUE CHINOISE – 300GR./PERS.

*Rumsteak de boeuf maturé, veau & dinde en fines tranches*

**PLATEAU POUR 4 PERSONNES - 71,90€**

**PLATEAU 6 PERSONNES - 105,90€**

## NOS SAUCES MAISON FROIDES POUR FONDUES & PIERRADES

*Tartare | curry | aioli | cocktail | béarnaise*

**POT DE 200GR.  
4,90€**



## VOLAILLES

DINDE TRADITIONNELLE

AVEC OS - 21,90€/KG  
SANS OS DU COFFRE - 27,40€/KG

**1** DINDE TRADITIONNELLE FARCIE,  
RECETTE MAISON

SANS OS DU COFFRE - 32,90/KG

DINDE TRADITIONNELLE FARCIE  
AUX MARRONS

SANS OS DU COFFRE - 32,90/KG

DINDE TRADITIONNELLE FARCIE  
AUX FOIE GRAS

SANS OS DU COFFRE - 36,20€/KG

CUISSÉ DE DINDE FRAÎCHE

16,40€/KG

CUISSÉ DE DINDE FARCIE RECETTE  
MAISON

19,70€/KG

CHAPON FERMIER

41,70€/KG

CHAPON FERMIER FARCI, RECETTE  
MAISON

SANS OS DU COFFRE - 47,20€/KG

PINTADE FERMIERE DE CHALLANS

53,90€/KG

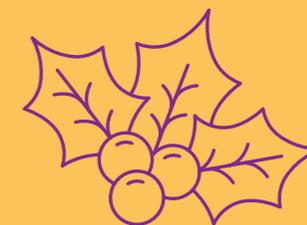
POULET FERMIER LABEL ROUGE

25,20€/KG

POULET DE BRESSE

45,90€/KG





## SUGGESTIONS FESTIVES

### POÊLÉ DE ST. JACQUES SUR FONDUE DE POIREAU

20,90€ - PAR PERSONNE

### ESCARGOTS AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

6 PIÈCES  
13,90€

12 PIÈCES  
24,90€

### PAIN SURPRISE - NOËL

*Jambon cru, jambon cuit au miel, mousse de foie gras, saumon fumé, salami au truffes, roastbeef*

40 PIÈCES  
55,90€

### HOMARD BELLE-VUE

33,90€ - PAR PERSONNE

### PLATEAU FRUITS DE MER ROYAL

*Crabe cuit, bulots cuit, bigorneaux cuit, crevettes cuites, crevettes grises jumbo, langoustines cuites, beurre & citron*

PLATEAU POUR 6 PERSONNES  
90,90€

### PLATEAU FRUITS DE MER PRESTIGE

*6 pce Huîtres n°3, algues fraîches, homard cuit coupé en deux, bigorneaux cuit, bulots cuits maison, crevettes grises jumbo, crevettes fraîches cuites, mayonnaise de Luxembourg en stick, beurre portion, Citron*

PLATEAU POUR 6 PERSONNES  
121,90€

### PLATEAU MINI TRANCHE PÂTÉ RICHELIEU

*Pâté riesling maison avec foie gras maison à l'intérieur*

PLATEAU POUR 4 PERSONNES  
49,90€

## INFORMATIONS DE COMMANDES



### COMMANDEZ

Pour Noël :  
Jusqu'au 22/12/2025  
Pour nouvel an :  
Jusqu'au 29/12/2025



### 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](http://www.meatbros.lu)*

**LIVRAISON OU RETRAIT IMPOSSIBLE DU 22 AU 23 DÉCEMBRE  
ET DU 29 AU 30 DÉCEMBRE**

#### MEATBROS NIEDERANVEN

141 route de Trèves  
L-6940 Niederanven

(+352) 26 34 07 82  
[hello@meatbros.lu](mailto:hello@meatbros.lu)

#### Horaires :

Lundi : 07h00 - 13h00  
Mardi - vendredi : 07h00 - 18h00  
Samedi : 07h00 - 12h00

[meatbros.lu](http://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

### Horaires :

Lundi: 07h00 - 13h00

Mardi - vendredi: 07h00 - 18h00

Samedi: 07h00 - 12h00

---

[meatbros.lu](http://meatbros.lu)