Photo non contractuelle

MEATBROS
ALL THE MEAT WE LOVE

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

APÉRITIFS & ENTRÉES

APÉRITIFS

Plateau tranches de mini pâté riesling **18,90** €
(pour 4 personnes)

Gâteau apéritif salé *(pour 5-6 personnes)* **13,90** €
(Poivrons, olives, lard fumé, tomates séchées, pignons de pin)

CANAPÉS* 1,95 €/pièce

Classique *(filet américain, filet de dinde cuite, fromage gouda, jambon cru, jambon cuit braisé, thon mayonnaise, poulet curry, saumon fumé)*

Prestige *(Crème de truite fumée à l'estragon, crevettes grises sauce raifort, foie gras chutney de pomme, jambon cru et sa figue, magret de canard aux fruits secs, rillette de saumon moutarde à l'ancienne)*

PAINS SURPRISE

	40 PIÈCES	80 PIÈCES
Prestige *(jambon prestige, viande des Grisons, salami de dinde, jambon paysan, filet de poulet, légumes, comté, boursin aux herbes, pâté crème, rôti de veau braisé)*	51,90 €	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)*	51,90 €	113,90 €
Produits maison *(fromage, jambon cru, jambon cuit, poitrine de veau, pâté crème, filet de poulet, salami, assortiment de charcuterie, roastbeef, rôti de porc)*	43,90 €	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)*	51,90 €	113,90 €

***commande à partir de 6 pièces identiques minimum**

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

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

Mini quiche lorraine

Mini quiche au saumon

Mini quiche végétarienne

Mini vol-au-vent

Mini samoussa

Mini croque-monsieur

Mini pizza jambon cuit

Mini croissant jambon fromage

ENTRÉES

Saumon fumé aux câpres et oignons *(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

PIERRADES & RACLETTES

PORTIONS DE 300G PAR PERSONNE

PIERRADE MEATBROS

mini Grillwurscht, mini Mettwurscht, mini hamburger, bœuf, mignon de porc, dinde, veau, mini cordon bleu

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
36,90 €	**54**,90 €

PIERRADE MARINÉE

filet de bœuf, veau, poulet

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
61,90 €	**92**,90 €

PIERRADE PRESTIGE

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

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
75,90 €	**113**,90 €

PLATEAU RACLETTE & CHARCUTERIE

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

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
88,90 €	**132**,90 €

FONDUES & SAUCES

PORTIONS DE 300G PAR PERSONNE

FONDUE BOURGUIGNONNE

rumsteak luxembourgeois maturé

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
63,90 €	**92**,90 €

FONDUE MEATBROS

bœuf, veau, dinde, mini boulettes

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
38,90 €	**55**,90 €

FONDUE CHINOISE

rumsteak de bœuf,
veau, dinde

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
55,90 €	82,90 €

FONDUE MARINÉE

rumsteak de bœuf,
veau, dinde

PLATEAU 4 PERSONNES	PLATEAU 6 PERSONNES
56,90 €	84,90 €

SAUCE MAISON AU CHOIX

3 €/pot de 200g

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

BOUILLON ÉPICÉ MAISON

9,90 €/3 L

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 de 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 de marcassin, tomates crevettes, saumon fumé, œufs mimosa, fromage beaufort, bleu de bresse, camembert

PRIX PAR PERSONNE
32,90 €

LE BUFFET PRESTIGE

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

PRIX PAR PERSONNE

41,90 €

SALADES AU CHOIX POUR ACCOMPAGNER VOTRE BUFFET

Pommes de terre	**13,50**€/kg	Feierstengszalot	**20,90**€/kg
Concombres	**13,50**€/kg	Ochsenmaul	**21,90**€/kg
Carottes râpées	**13,50**€/kg	Tomates Mozzarella	**15,90**€/kg
Salade de pâtes	**13,50**€/kg	Lentilles	**16,90**€/kg
Betteraves	**13,50**€/kg	Taboulé	**16,90**€/kg
Céleri	**13,50**€/kg	Haricots verts au lard	**13,50**€/kg
Coleslaw	**13,50**€/kg		

VIANDES & GIBIERS

VOLAILLES *(Fraîches et sans sauce)*

Dinde fermière luxembourgeoise (avec os) *(50min par kg à 160° au four préchauffé)*	**15,90**€/kg
Dinde fermière luxembourgeoise (sans os) *(50min par kg à 160° au four préchauffé)*	**19,90**€/kg
Dinde farcie aux marrons (avec os) *(50min par kg à 160° au four préchauffé)*	**19,90**€/kg
Dinde farcie aux marrons (sans os) *(50min par kg à 160° au four préchauffé)*	**23,90**€/kg
Dinde farcie au foie gras (avec os) *(50min par kg à 160° au four préchauffé)*	**22,90**€/kg
Dinde farcie au foie gras (sans os) *(50min par kg à 160° au four préchauffé)*	**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 fraîche	**10,90**€/kg

VIANDES *(Fraîches et sans sauce)*

Rôti Orloff de veau frais *(1 heure à 180° au four préchauffé)*	**59,90**€/kg
Rôti Orloff de porc frais *(1 heure à 180° au four préchauffé)*	**22,90**€/kg
Poitrine de veau farcie avec du haché *(1 heure à 180° au four préchauffé)*	**26,90**€/kg
Poitrine de veau farcie au foie gras *(1 heure à 180° au four préchauffé)*	**36,90**€/kg
Jambon de porcelet en croûte *(1 heure à 180° au four préchauffé)*	**12,90**€/personne
Filet de bœuf Wellington *(Cuisson au four préchauffé : bleu 30min 200° / saignante 45min 200° / à point-bien cuit 1 heure à 200°)*	**24,90**€/personne
Jambon cuit en croûte *(1 heure à 180° au four préchauffé)*	**15,90**€/personne

GIBIER FRAIS — PRIX DU JOUR

Gigue de chevreuil fraîche sans os

Médaillon de chevreuil frais

Civet de chevreuil frais

Ragoût de chevreuil à la sauce grand veneur
(prêt à réchauffer)

Ragoût de marcassin à la sauce grand veneur
(prêt à réchauffer)

Civet de marcassin frais

Rôti de marcassin frais

Civet de biche

Rôti de biche

SAUCES POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES ET VOLAILLES — 7 €/0,5 L

sauce au poivre / sauce crème
champignons / sauce madère

PLATS À RÉCHAUFFER

COMPOSEZ VOTRE PLAT

Photo non contractuelle

VIANDES

Orloff de veau avec sauce crème champignons *(30min à 180° au four préchauffé)*	**19,90**€/personne
Orloff de porc avec sauce crème champignons *(30min à 180° au four préchauffé)*	**9,90**€/personne
Grenadin de veau avec sauce au poivre *(30min à 180° au four préchauffé)*	**17,90**€/personne
Mignon de porc avec sauce forestière *(30min à 180° au four préchauffé)*	**9,90**€/personne
Émincé filet de bœuf avec sauce crème au café poivre *(saisir à la poêle selon le goût de cuisson / 20min à 180° au four préchauffé)*	**23,90**€/personne

LES GARNITURES POUR ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Féculents **3,50€/personne/type de garniture**

Gratin de pommes de terre
(200gr par personne / 20min à 200° au four préchauffé)

3 x Mini galettes de pommes de terre (Gromperekichelcher)
(3 par personne / friteuse, poêle ou 20min à 200° au four préchauffé)

Spätzle au beurre
(200gr par personne / 15min à 160° au four préchauffé)

Pommes de terre grenaille au romarin
(200gr par personne / 20min à 200° au four préchauffé)

Légumes **2,50€/personne/type de garniture**

Tomates provençale
(1 x tomate par personne / 160° au four pendant 20min)

Fagots d'haricots au lard
(3 fagots par portion / 160° pendant 20min au four préchauffé)

Fagots d'asperges au lard
(3 fagots par portion / 160° pendant 20min au four préchauffé)

Choux rouge
(150gr par personne / 160° pendant 20min au four préchauffé)

Carottes vichy
(150gr par personne / 160° pendant 20min au four préchauffé)

INFOS UTILES

1

COMMANDEZ

POUR NOËL
Jusqu'au 17 décembre

POUR NOUVEL AN
Jusqu'au 28 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**

**LIVRAISON OU RETRAIT DE COMMANDE IMPOSSIBLE AUX DATES SUIVANTES :
21, 22 ET 23 DÉCEMBRE ET LE 28, 29, ET 30 DÉCEMBRE**

(+352) 26 34 07 82 HELLO@MEATBROS.LU WWW.MEATBROS.LU

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**.
Nous serons fermés le samedi 2 janvier 2021