



KAEMPPF-KOHLER
LUXEMBOURG

CARTE *Take-Away*

& SÉLECTION TRAITEUR
PRINTEMPS 2021



Take-away

Sélection

SALADES FRAICHEUR

Thaï 11,20€

Poulet mariné thaï, mix de salade, chou chinois, bambou, ananas, gingembre.

Vosgienne 10,20€

Salade mixte, croûtons, lardons, oeuf mollet, fromage, tomate, vinaigrette, persil.

César 11,80€

Salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, oeuf mollet, tomate, câpres, oignons rouges, vinaigrette césar.

Bretonne 13,40€

Salade verte, saumon fumé, thon à l'huile, crevettes roses décortiquées, câpres, oignons grelots et rouges, aneth.

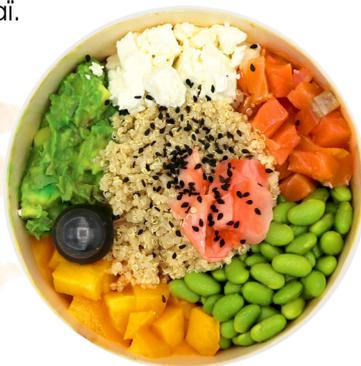
POKE BOWL

Exotic bowl 10,80€

Boulgour, saumon fumé, avocat, mangue, féta, fèves de soja.

Poulet thaï 9,90€

Riz à sushi, chou rouge, fèves de soja, avocat, gingembre, citron, poulet thaï.



PETITES SALADES

Carottes aux échalottes 3,90€

Carottes, échalotte, vinaigrette.

Céléri rémoulade 4,20€

Céléri, mayonnaise, citron.

Taboulé de boulgour 4,10€

Boulgour, poivron 3 couleurs, concombre, oignon, menthe, ciboulette, vinaigrette citron.

Oeuf et épinards 3,10€

Épinards, oeuf mollet, tomate cerise.

SANDWICHES

Le Parisien 5,30€

Demi baguette maison, beurre, jambon cuit, fromage, salade, tomate, cornichon.

L'italien 5,60€

Demi baguette maison, beurre, jambon de Parme, tomates séchées, parmesan, salade.

Le César 5,60€

Demi baguette maison, poulet, oeuf, parmesan, câpres, salade romaine, tomate, sauce césar.



Fraichement
préparés
tous les jours



BAGEL

Pulled pork maison 5,80€

Bagel, salade, tomate, pulled pork, oignons rouges, sauce barbecue.

WRAP

Texan 5,40€

Pain wrap à la tomate, escalope de poulet crispy, cheddar, salade iceberg, sauce samouraï.

SUEDOIS

Thon Mimosa 5,30€

Pain nordique, oeuf, mimosa thon, tomate, salade.

Poulet Bacon 5,10€

Pain nordique, poulet, lard, oeuf mimosa, tomate, salade.

New

Take-away

Sélection chaude

BOCAUX WECK

Curry végétal aux lentilles corails et coco 11,20€

Lentilles corails, lait de coco, tofu, curry.

Polpette de boeuf à la Napolitaine 10,40€

Boulette de boeuf, penne, sauce Napolitaine.

Paella chorizo et scampis 11,90€

Riz mijoté façon paella, chorizo, scampis, coriandre, cumin.

Bouchée à la Reine 13,50€

Poulet au curry et feuille de kafir 15,50€

SOUPES

Crème d'asperge truffée 7,50€

Velouté d'asperges à la truffe

Minestrone 7,50€

À la ventriche grillée

Velouté de patate douce et coriandre fraîche 6,90€

Patates douces cuites au bouillon de légumes, crème, coriandre ciselée.

Crème de tomate & riz 6,50€

Velouté de tomate, crème et riz rond.

Potage de pois cassés 6,50€

Pois cassés cuits au bouillon, légèrement crémé, dès de carottes, sel fumé.

BOX REPAS

Gnocchis all'Arrabbiata 9,80€

Gnocchis de pommes de terre, sauce all'arrabbiata, piment vert ciselé.

Risotto aux cèpes Eryngii 10,50€

Risotto, fricassée de cèpes, pétales de Parmesan, aiguillettes de poulet.

Laos Bowl 12,80€

Nouilles de riz, wok de légumes croquants, aiguillettes de poulet marinées sauce asiatique.

PLATS PRÉPARÉS

Suggestion du jour 13,80€

Demandez notre plat du jour à emporter au comptoir.

Cordon bleu de volaille Maison 14,50€

Escalope de volaille, jambon, fromage, polenta, courgettes, sauce crème champignons.

Dos de Cabillaud vapeur 16,90€

Dos de cabillaud, beurre au wakamé, riz basmati, brocolis à la vapeur.

Magret de canard saveurs asiatiques 17,60€

Magret de canard, sauce au poivre de séchuan, tagliatelles de riz, wok de légumes.

Uniquement le week-end :

Mignon de veau aux 3 poivres 23,90€

Mignon de veau, sauce aux trois poivres, rostis Suisse, fricassée de courgettes.

Filet de boeuf, sauce au Porto 24,80€

Filet de boeuf, sauce Porto, fricassée de légumes du moment, pommes grenailles rôties.

PLATS GRATINÉS

Gratin de chou-fleur au comté 8,90€

Chou-fleur, béchamel, oeuf dur, comté, trait de paprika.

Parmentier de fruits de mer 14,50€

Cocktail de fruits de mer et scampis sauce bisque, pommes duchesse, béchamel.

Orchiettes au saumon et épinard 13,80€

Orchiettes, crème d'épinard, dos de saumon rôti.

Lasagnes végétariennes 11,90€

Lasagnes, courgettes, aubergines, poivrons, béchamelle, Emmenthal.

Lasagnes bolognaises 10,80€

Lasagnes, béchamelle, tomates, boeuf, Emmenthal.

Lasagnes ricotta épinard 11,90€

Lasagnes, ricotta, épinard, tomates, Emmenthal.

Traiteur

Sélection

ENTRÉES FROIDES

Pâté riesling l'Original	4,50€
Tourte au Pinot noir	4,50€
Tranche de pâté au riesling	36€/kg
Tranche de pâté richelieu	43€/kg
Toast aux deux saumons	8,80€
Tomate aux crevettes	8,80€
Baron de saumon	9,50€
Coquille Saint-Jacques	13,90€

Uniquement le week-end

Homard Bellevue	Prix du jour
Homard Thermidor	Prix du jour
Opéra de Saumon mariné à la betterave et King crab'	11,90€
Opéra de Foie gras à la gelée d'Ibiscus	13,90€

Exclusivités

Saumon fumé Maison Origine Norvège	88,90€/kg
Saumon Gravlax Maison Origine Norvège	88,90€/kg
Jambon noir de Bigorre tranché	84,00€/kg
Saucisson noir de Bigorre	14,80€/pc
Caviar	Prix du jour

ENTRÉES CHAUDES

Quiche lorraine	4,50€
Grande quiche lorraine	11,80€
Quiche de saison	5,00€
Grande quiche de saison	13,50€
Croque Monsieur	5,50€
Feuilleté de chèvre et lard	5,20€

Quiche de saison :
Saumon & épinard



Le pâté au Riesling, ou «Rieslingspaschtéit», a été créé en 1928 par le fondateur de notre maison : **Pierre Kaempff**, pour accompagner la collation d'après-travail de l'époque.

Notre recette encore bien ancrée aujourd'hui dans la cuisine Luxembourgeoise reste authentique grâce ses saveurs uniques passant par une croute dense, une farce à la viande généreuse et une gelée au Riesling goûteuse. Un intemporel culinaire.

EN VITRINE

New

Koulibiak de saumon	48,00€/kg
Navarin d'agneau	58,00€/kg
Gratin dauphinois truffé Barquette de 400gr	7,90€/pièce
Grumperekichelcher	1,90€/pièce
Légumes grillés maison Courgettes, aubergines, poivrons	30,00€/kg
Asperges blanches cuites	29,00€/kg
Pomme grenaille vapeur	16,50€/kg



Desserts

et pâtisseries

ÉPICERIE SUCRÉE

Tuile aux pétales de maïs	7,20€
Rocher aux amandes	7,20€
Mendiants aux fruits secs	9,40€
Tuiles aux amandes	8,80€
Petits sablés au mout de bière	5,80€
Financiers	6,40€
Pistache, framboise, vanille, chocolat	



DESSERTS

Illanka	5.70€
Mousse chocolat noir pur Pérou, confit de framboises, biscuit pâte à choux, sablé cacao au thé fumé	
Divin	5.50€
Ganache montée citron vert, gélifié fraises des bois, biscuit reconstitué citron poivre de Timut	
Osmose	5.70€
Mousse myrtille, compotée de mûres, ganache montée vanille, biscuit cassis	
Nyangbo	5.70€
Mousse chocolat noir pur Ghana, feuillantine fèves de cacao, crémeux vanille de Madagascar, biscuit Sacher	
Templier	4,20€
Mousse au chocolat	3,90€
perles craquantes	
Truffel cake	4,20€
Dacquois	4,20€
Tartelette citron	4,20€
Brownie sans gluten	2,50€
Yaourt aux fruits rouges	3,60€
Perle du Japon,	4,20€
lait de coco et clémentines	



Divin

MACARON DE PARIS

1,70€ | PIÈCE

Vanille	Passion
Citron	Quetsche
Pistache	Cassis
Dacquois	Caramel beurre salé
Chocolat	Carambar
Framboise	Poire et cardamome

VERRINES GLACÉES

4,90€ | VERRINE

Winter
Glacé marron et vanille, meringue
Suprême
Glacé agrumes, coulis pamplemousse
Crousti
Glacé caramel et yaourt, perles craquantes
Tiramisu
Glacé café et mascarpone, biscuit cuillère
Coconut
Glacé coco, sorbet passion, meringue coco

GLACE EN POT

Fraise, framboise, passion, mangue, pomme verte, chocolat, poire, ananas-citron vert, noisette, vanille et tant d'autres...

9,90€ | 0,5L

Fromages

Tous nos plateaux sont dressés et étiquetés pour être dégustés par vous et vos proches.



Tous nos plateaux sont préparés et dressés en fonction de l'affinage et la disponibilité des fromages.

TERROIR

DE 4 à 6 PERSONNES

46,50€

- Bûchette miel & thym
- Munster fermier AOP
- Tomme de Savoie IGP
- Saint Marcellin IGP
- Moelleux du Revard

RONDE DES FROMAGES

DE 6 à 8 PERSONNES

58,20€

- Miel de truffe
- Le Cousin
- Régal aux airelles
- Bleu des Causses AOP
- Morbier du Jura AOP
- Camembert au Calvados

GOURMANDISES

DE 8 à 10 PERSONNES

67,80€

- Camembert de Normandie AOP
- Comté "Fort Saint-Antoine" AOP
- Abbaye de Belloc
- Langres de Champagne AOP
- Fourme au Sauternes
- Valençay AOP
- Abbaye d'Echourgnac

EXCEPTION

10 PERSONNES & plus

106,80€

- Comté de Noël (+30mois) AOP
- Brie à la truffe Kaempff-Kohler
- Pomerol d'Auvergne
- Pouilly Saint-Pierre AOP
- Epoisses au Chablis
- Grevenbroecker
- Livarot de Normandie AOP
- Chaource de Champagne AOP

Pains

faits maison

- Tourte à l'ancienne 4,50€
- Baguette artisanale 2,40€
- Raisin noisette 4,50€
- Multicorn triangle 3,80€
- Pain multicéréales 4,50€



Vins à déguster

notre sélection



- Riesling Grand Premier Cru cuvée Kaempff-Kohler
- Auxerois Grand Premier Cru cuvée Kaempff-Kohler
- Pinot Gris Grand Premier Cru cuvée Kaempff-Kohler
- Pinot Blanc Grand Premier Cru cuvée Kaempff-Kohler
- Pinot Noir Grand Premier Cru cuvée Kaempff-Kohler
- Château Marguï (Skywalker Wineyards)
- Château d'Estoublon

OFFRE «fond de cave» 2+1 gratuite sur une sélection de vin

Renseignez-vous directement en boutique

Epicerie fine

Nous avons finement sélectionné pour vous toute une gamme de produits savoureux : vins, épices ou encore huiles précieuses pour compléter notre gamme «fait Maison».

Vous recherchez un cadeau ?

Nos corbeilles gastronomiques sur-mesure feront toujours plaisir !



Corbeille «Lëtzebuerg»
98,00€

- Riesling Grand Premier Cru Kaempff-Kohler 75cl
- Pinot noir Kaempff-Kohler 75cl
- Miel luxembourgeois
- Confiture de saison Maison
- Moutarde de Luxembourg
- Spätzli 500g
- Macarons mous Maison
- Cacolettes Maison



Corbeille Chef pâtissier
80,00€

- Speculoos Maison
- Confiserie de saison
- Rochers aux amandes
- Mendiants mix
- Chocolats Maison
- Cookies «do it yourself» bocal
- Ballotin de chocolats 150g
- 4 Macarons de Paris Maison

Faites le bonheur d'un gourmet avec nos corbeilles gourmandes !

Retrouvez toutes nos corbeilles sur notre carte gastronomique et sur notre site internet.

SERVICE Traiteur

Un repas à organiser ?

Un événement à planifier ?

Faites-nous confiance !

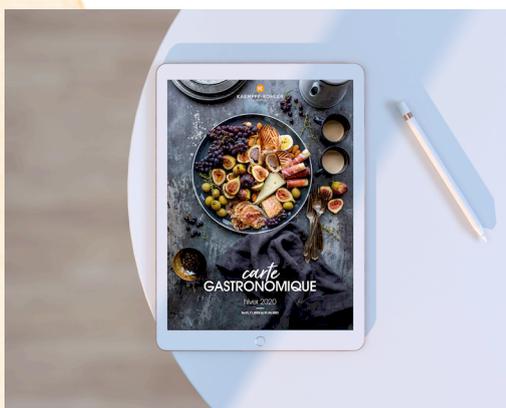
Notre service traiteur couvre tout type de prestations culinaires.

Repas de fin d'année professionnel ou privé, anniversaire, mariage, réception cosy ou multiple invités, nous organisons chaque événement avec le plus grand soin dans le lieux désiré.

CONTACTEZ-NOUS

(+352) 47 47 47 - 410

info@kaempff-kohler.lu



Consultez notre carte gastronomique sur notre site

Infos pratiques

Commandez et emportez

En boutique

Vous pouvez y retrouver tous nos produits take-away et traiteur. Les produits traiteur peuvent également être commandés sur place en fonction de la quantité souhaitée.

Par téléphone

Nous vous recommandons de passer commande par téléphone dans la boutique la plus proche de votre point de livraison pour toute commande traiteur dans un souci de réactivité et de logistique.

Par e-mail

Vous pouvez passer commande ou réserver vos produits à l'adresse suivante : info@kaempff-kohler.lu

Livraison

La livraison se fait à partir de 80euros et est gratuite à Munsbach/Niederanven et au centre de Luxembourg-ville.

Une commande passée la veille avant 16h00, du lundi au vendredi, sera livrée le lendemain entre 10h00 et 13h00.

Contact

Luxembourg-ville

Boutique & fromagerie

10-18 rue du Curé
L-1648 Luxembourg
(+352) 26 86 86 - 1

Du lundi au vendredi
9h00 à 18h
Samedi
8h00 à 18h00

Niederanven

Boutique

40 rue Gabriel Lippmann
L-6947 Niederanven
(+352) 47 47 47 - 1

Du lundi au samedi
9h00 à 17h00

WWW.KAEMPPF-KOHLER.LU

Suivez nous :

