

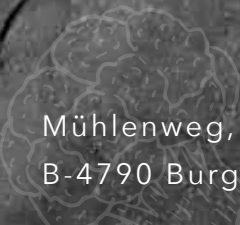


MENU

TRAITEUR DES 3 FRONTIÈRES



Apéritifs | Amuses Bouche | Buffets | Walking Dinner



Mühlenweg, Dürler 4
B-4790 Burg Reuland

+32 472 862 935
+352 621 475 884

info@traiteur3frontieres.lu



Apéritifs

Mini pains et bagels garnis

12 pièces : 4 garnitures aux choix : 30€

Jambon cuit et cru du Terroir


Filet américain


Filet de poulet fumé

Crevette cocktail

Saumon fumé

Thon mayonnaise

Fromage Brie 

Tomate mozzarella 



Potage

Consommé de bœuf
aux légumes 12€/L

Crème de volaille 14€/L

Bisque de homard 16€/L

Soupe de goulash 12€/L



Pain surprise

Terre et Mer 65€




Wrap's

3.50€ : entier - 1.80€ : demi

Saumon fumé sauce au raifort

Jambon cuit et cru sauce à l'ail
roquette parmesan

Tomate mozzarella pesto basilic 

Thon et riz mayonnaise

Poulet et concombre au curry

Divers

Plateau de dips aux
2 sauces 8€/pers.

Planche apéritive 15€/pers.



Amuses Bouche

Plateau amuses froid en verrine jetable

9 pièces : 4 choix maximum : 25.00 €

Crevettes guacamole

Wrap's au saumon fumé crème au raifort


Verrine de saumon et sa mousse d'avocat


Mini carpaccio de bœuf vinaigrette à la truffe, roquette, parmesan


Brochette de jambon du terroir et ses billes de melon

Lamelles de bœuf aux agrumes

Mousse de fromages de chèvre au miel du pays

Œuf brouillé aux fines herbes 

Brochette tomate mozzarella et son pesto basilic 

Salade de quinoa et tofu fumé 




Plateau amuses chauds

9 pièces : 4 choix maximum : 30.00 €

Mini croque- monsieur


Mini bouchée à la reine

Mini ailerons de poulet

Mini quiche aux légumes 


Mini pizza

Mini loempias de poulet

Mini loempias aux légumes 

Beignet de crevettes

Potage du moment

Feuilleté aux champignons 



Buffets

Buffet : „3 frontières“

(à partir de 6 personnes) : 48.50€

Froid

Saumon fumé "Maison"
Foie gras "Maison" et ses garnitures
(confits - brioche)
Pâté Riesling "Maison"
Magret de canard fumé "Maison"
Gambas grillées
Chaud, froids de scampis
Les 2 jambons cuit et cru
Marque Nationale
Carpaccio de bœuf aux truffes,
roquette, parmesan

Chaud

Ballotine de volaille fermière BIO
au grès des saisons
(A l'italienne - périgourdine -
aux champignons des bois - ...)
Gratin de pommes de terre,
tagliatelle aux légumes, ...

Salades

Verte + 4 crudités aux choix
3 sauces aux choix

Dessert

Dôme au chocolat mousse
passion; framboise chaudes et
crumble



Buffet : „Terre et Mer“

34.50€

Saumon fumé "Maison"
Saumon Belle-vue
Brochettes de scampis
Tomate crevettes
Œuf farci
Les 2 jambons cuit et cru
Pilon de poulet mariné
Carpaccio de bœuf vinaigrette
aux truffes, roquette, parmesan
Pâté Riesling "Maison"



Salades

Pommes de terre
Verte + 4 crudités aux choix
3 sauces aux choix
Assortiments petits pains variés



Buffets

Buffet : „Savoureux“

(à partir de 4 pers.) : 42.50€

Froid

Saumon Belle- vue
Saumon fumé "Maison"
Tomates crevettes
Brochettes Scampis
Filet de truite fumée "Maison"
Les 2 jambons cru et cuit
Marque Nationale
Pilon de poulet
Pâté Riesling "Maison"
Carpaccio de bœuf vinaigrette
aux truffes, roquette, parmesan
Roastbeef senteur asiatique



Chaud

Filet mignon de porc au Boursin
Jardinière de légumes du moment
Galette de pommes de terre

Salades

Verte + 4 crudités aux choix
3 sauces aux choix
Petits pains variés

Dessert

4 Verrines aux choix
Duo de mousse
Tiramisu du moment
Crème brûlée
Brochettes de fruits
Chou à la crème
Panna cotta du moment



Walking Dinner

45€ à 75€ sur demande
(froid - chaud - sucré)
10-12 pièces/pers.



Divers

Porcelaine :

2.00€/pers.

3.00€/pers. (retour non lavée)

Nappage tissu et serviettes :

2.50€/pers.

Housse chaise :

2.00€

Ensemble complet :

Nappage, porcelaine, verres,
housse : 7.50€/pers.

Candy bar :

185€ :

avec 3 kg de bonbons
ou du salés

Livraison :

de 10€ à 50€ suivant l'endroit

