



KAEMPFF-KÖHLER

LUXEMBOURG



C A R T E G A S T R O N O M I Q U E

AUTOMNE / HIVER 2015

ÉDITION SAVEURS NATIONALES

A misty forest scene with tall, thin trees and a deer in the foreground. The image is dark and atmospheric, with a white rectangular box in the center containing text.

”

Saison des couleurs chatoyantes,
du crépitement des feuilles
qui tombent, de la cueillette
des champignons ou des mûres...

L'été est fini
mais l'automne est si beau !
Au royaume du symbolisme,
la saison est rayonnante

Evene

BONJOUR

KAEMPPF-KOHLER, DEPUIS 1922, DES PASSIONNÉS
DE LA GASTRONOMIE AU SERVICE DES GOURMETS.



La passion du goût par Christian & Guill Kaempff

VOS ATOUTS

Tout au long de l'organisation de votre événement, vous disposerez d'une personne de contact, disponible et à l'écoute. On vous soumettra un devis personnalisé, adapté à vos désirs et surtout en accord avec votre budget.

Nos Chefs se portent garants de la qualité des produits sélectionnés. Ils attachent une attention particulière à une présentation continuellement novatrice. L'ensemble de nos équipes s'est attribué une détermination, un dynamisme et une flexibilité qui permettent à notre Maison de se prévaloir d'une forte expérience dans la réalisation d'événements de 5 à 2.500 personnes.

NOS PRIORITÉS

Il nous tient à cœur de vous assurer un service d'exception pour garantir la réussite de votre événement. Votre satisfaction est notre plus beau cadeau. Vous retrouverez toute notre compétence et notre professionnalisme dans votre plaisir gastronomique. Notre souhait le plus profond : devenir votre fournisseur de référence. Nous attachons beaucoup d'importance à la qualité de nos produits puisqu'elle assure la satisfaction et la fidélisation de nos clients. Le choix des produits et matières premières implique la volonté et la persévérance de Kaempff-Kohler. Elle nécessite l'engagement, l'implication et la participation de tous, de l'ouvrier jusqu'à la direction. Chaque jour nous avançons dans ce sens.

LES COUPS DE CŒUR DE NOS CLIENTS

Parmi les best-sellers et coups de cœurs de nos clients nous pouvons vous citer les cocktails et réceptions à thème, les walking dinners avec show cooking, les buffets aux saveurs internationales ou encore le dîner gastronomique et découverte culinaire.

Mais les dégustations de fromages avec pains et vins en accord et les pâtisseries fines artisanales ont également été repérées par leurs aficionados. Que pouvons-nous réaliser pour votre plaisir ?



CORPORATE & PRIVATE EVENTS

Kaempff-Kohler vous accompagne dans l'élaboration de votre événement en attachant une importance toute particulière à vos attentes, vos souhaits et bien sûr à votre budget.

- › Communion, Baptême, Mariage
- › Conférence, Réception et Cocktail
- › Fête d'entreprise et familiale
- › Vernissages
- › Réunion de travail et séminaire

UN SUIVI EXCELLENT

De l'expertise à la réalisation de votre événement, Kaempff-Kohler vous assure un suivi complet par une personne de contact unique. Chaque offre est établie sur mesure en fonction de votre

budget et de vos besoins. L'ensemble des produits, sélectionnés par Kaempff-Kohler est de qualité supérieure et si possible issu du terroir national.

GARANTIE DE QUALITÉ

Une brigade d'excellence composée de professionnels passionnés de la gastronomie et de l'organisation fera de votre manifestation un souvenir inoubliable. Avec dynamisme, réactivité et flexibilité, Kaempff-Kohler est en mesure de gérer l'organisation, de vos réceptions, dîners de gala en passant par vos cocktails de fin de réunion, et cela de 5 à 2.500 personnes.

Nous mettons également à votre disposition un matériel d'événement complet et de très grande qualité : mobilier, table, matériel de cuisine, tente, décoration, éclairage...

Kaempff-Kohler, par ses 90 années d'expérience, a su s'entourer de professionnels compétents pour assurer un service exemplaire et sans fausse note. Nous mettons à votre disposition : cuisiniers, sommeliers, barmans, musiciens, hôtesse, serveurs...)



CATERING

BUFFETS

Nous imaginons votre buffet-traiteur en accord avec le fil conducteur de votre événement. Salades composées, charcuteries, produits de la mer, fromages, plats chauds, spécialités, desserts, vins locaux et autres gourmandises sont mis en valeur grâce à une décoration soignée en accord avec le thème choisi.

LIVE SHOW COOKING

Face à vos convives, les chefs cuisiniers animent divers ateliers culinaires qui viendront compléter harmonieusement l'offre de cocktail.

NIEDERANVEN

Notre site à Niederanven dispose d'une salle climatisée et modulable pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes assises, ou 400 personnes en cocktail. Une salle de conférence avec terrasse est disponible pour 40 personnes assises. Il est également possible d'occuper un salon VIP, avec un maximum de 12 personnes, pour des réunions et/ou déjeuners/dîners privés.

VOTRE SITE

Vous disposez d'un lieu pour votre événement ? Nous nous adaptons en fonction de vos envies. Vous souhaitez un lieu qui sort de l'ordinaire ? Faites confiance à notre sélection de lieux atypiques.

Comme la réussite d'un événement est étroitement liée à une belle décoration, nos décorateurs s'impliqueront dans la conception et l'habillage de votre lieu.

Contactez notre service Event Kaempff-Kohler par téléphone au (+352) 474747-448
ou par email event@kaempff-kohler.lu





A close-up photograph of fingerfood ingredients on a white surface. In the upper left, there are small, round, golden-brown baked items, possibly bread rolls or croquettes, each topped with a swirl of green cream and a small red garnish. To their right, several pieces of smoked salmon are held together by small wooden clothespins. A white, textured napkin is placed diagonally across the center. In the bottom right corner, a glass of tomato soup is visible, showing a swirl of cream on top. The word "FINGERFOOD" is overlaid in a white box in the center.

FINGERFOOD

FINGERFOOD



AMUSES BOUCHES FROIDS

CANAPÉS ASSORTIS

1,40 €

- › Saumon d'Écosse, saveurs d'Asie
- › Faisan à la Méditerranéenne
- › Chèvre et miel de thym

PÂTÉS EN CROÛTE

1,40 €

- › Pâté au Pinot Noir
- › Riesling
- › Gibier airelles

MINI BURGERS FROIDS

1,95 €

- › Au Parmesan et olives
- › Pancetta et mozzarella burratina
- › Au thon et sweetie drops

MINI BROCHETTES FROIDES

1,60 €

- › Mozzarella et tomates cerises
- › Dinde fumée au curry et ananas
- › Chèvre frais et abricot

MINIS WRAPS

1,80 €

- › Ricotta au jambon de Parme et pesto rouge
- › Chèvre frais, tapenade d'airelles
- › Dinde fumée citronnelle et wasabi

MIGNARDISES SALÉES

2,25 €

- › Mini éclair au crabe et kombawa
- › Religieuse au jambon de pays et truffe noire du Périgord
- › Tartelette de Serrano et poivrons confits

VERRINES

2,85 €

- › Royale de foie gras de canard
- › Superposition de chevreuil mangue et céleri
- › Primavera de saumon

Nous travaillons uniquement des produits frais et du marché, nous nous permettrons de remplacer l'un d'eux si toutefois la qualité ou l'offre de ces derniers ne correspond pas à nos critères.

FINGERFOOD



Saveurs nationales

AMUSE BOUCHES FROIDS LÉTZEBUERG 1,65€

- › Pâté au Riesling de nos artisans
- › Judd à grignoter revisité en version froide
- › Terrine de sandre au vin blanc de la Moselle
- › Feierstengzalot à la moutarde Luxembourgeoise



AMUSES BOUCHES CHAUDS

BOUCHÉES CHAUDES

1,35€

- › Quiche Lorraine
- › Tarte flambée Alsacienne
- › Piadine de roquette
- › Escargot de Bourgogne

MINI FALLUCHES

1,60€

- › Faisan et champignons des bois,
- › Loup de mer et purée de poivron,
- › Légumes du soleil

LES CROC'S

KAEMPFF-KOHLER

1,80€

- › *Tradition* : Jambon, Emmenthal des grottes et béchamel
- › *Végan* : Légumes frais grillés et tartare de tomate
- › *Monsieur Seguin* : chèvre, olives et épinards

Commande minimum de 10 pièces par produit. Pour un apéritif nous suggérons 5 à 6 pièces par convive. Pour un cocktail classique 8 à 14 pièces par personne, entre salé et sucré. Pour un cocktail « dînatoire », « déjeunatoire », comptez 18 à 24 pièces par personne, qui composeront un repas complet : salé, froid, chaud, fromage, sucré.

FINGERFOOD



PAINS SURPRISES & PANIERS APÉRITIFS

NORDIQUE

48 PCS – 54,00 €

- › Saumon fumé au raifort
- › Wakamé et Tofu
- › Chèvre frais aux fines herbes
- › Poulet à l'Indienne
- › Guacamole et veau rôti

FOCACCIA

70 PCS – 77,00 €

- › Jambon Serrano et Parmesan
- › Ricotta au pesto
- › Coppa porchetta au fenouil

CAMPAGNARD

70 PCS – 69,00 €

100 PCS – 89,00 €

- › Jambon cru d'Ardèche
- › Saucisson Luxembourgeois
- › Jambon cuit de l'Oesling
- › Gouda et noix

VÉGÉTARIEN

70 PCS – 77,00 €

- › Pain aux tomates et olives
- › Copeaux de Parmesan
- › Poivrons et tomates confites
- › Tofu et fromage blanc aux herbes
- › Aubergines, roquette et crème de balsamique

FINGERFOOD



Saveurs nationales

DOUCEURS NATIONALES 1,40 € / PC

- › Dacquois maison
- › Truffelkuch
- › Keistaart
- › Mummentaart



MIGNARDISES & MIGNONS

PÂTISSERIES MIGNONS

1,40 € / PC

- › Eclairs
- › Tartelettes aux fruits de saison
- › Truffle cake
- › Dacquois
- › *et tant d'autres choix...*

MACARONS DE PARIS

1,40 € / PC

- › *Découvrez notre collection entière en boutique*

TARTELETTES DÉGUISÉES

1,90 € / PC

- › Rond exotique
- › Rond choco
- › Chou diamant
- › *et tant d'autres choix...*

VERRINES

2,50 € / PC

- › Crème légère à la framboise
- › Crème chocolat et confit d'orange
- › Verrine pralina
- › Tentation choco
- › *et tant d'autres choix...*

FINGERFOOD



SANDWICHES

LES CLASSIQUES

RÉDUCTION: 1,95 €

BAGUETTE PAYSANNE: 3,95 €

- › Gruyère Suisse aux noisettes
- › Jambon de l'Oesling et moutarde Luxembourgeoise
- › Filet de poulet fumé et roquette
- › Saucisson de pays et condiments

LES ÉPICURIENS

RÉDUCTION: 2,30 €

BAGUETTE PAYSANNE: 4,30 €

- › Jambon Serrano et figues
- › Faisselle de vache façon Bruccia et miel de châtaignes
- › Saumon d'Écosse et crème d'Isigny au raifort
- › Rôti de bœuf Luxembourgeois aux herbes fraîches

LES SUBTILS

RÉDUCTION: 2,60 €

BAGUETTE PAYSANNE: 4,60 €

- › Crevettes marinées et fenouil croquant
- › Feta aux essences d'origan et pétales d'olives
- › Magret fumé aux zestes d'agrumes
- › Panceta et poires caramélisées

LES VÉGÉTARIENS

RÉDUCTION: 2,30 €

BAGUETTE PAYSANNE: 4,30 €

- › Champignons des bois au Parmesan et roquette
- › Fraîcheur de radis et tzatziki
- › Antipasti de légumes grillés
- › Brocolis croquants et salsa mango

Pour les réductions: Commande minimum de 25 pièces par catégorie avec 5 pièces minimum par type de sandwichs. Assortiment de mini pains, ciabatta et brioches. Pour les baguettes paysannes: Commande minimum de 5 pièces par sorte.

FINGERFOOD



VERRINES DE SALADES

LES VERRINES DE SALADES DE SAISON

3,80€ / PC

- › Pommes de terre façon Grand mère Jeanne
- › Salade de fèves des marais
- › Taboulé Oriental
- › Lentilles vertes du Puy
- › Quinoa
- › Haricots Toscana
- › Carottes
- › Riz Galanga
- › Rizzoni à la Grecque
- › Céleri

FORMULES LUNCH

LUNCH CLASSIQUE

14,90€

- › 4 mini ciabatta assortis
- › 1 verrine du maraîcher
- › 2 pâtisseries mignons

LUNCH BUSINESS

18,90€

- › 4 mini ciabatta épicuriens
- › 1 verrine saisonnière
- › 1 entremet du jour

LUNCH VÉGÉTARIEN

19,80€

- › 4 mini ciabatta végétarien
- › 1 verrine carnet de voyage
- › 1 salade de fruits

Commande minimum de 4 formules identiques.

Pour vos boissons, nous vous offrons une large sélection : une eau, un soda ou même un peu de vin.

FINGERFOOD



PLATEAUX REPAS

PLAISIR VÉGÉTARIEN

29,90€

Rouleau de légumes croquants
« parfums de Thaïlande »

—

Taboulé de légumes confits
et korn grillé

—

Le fromage du moment

—

Salade de fruits de saison

SAVEURS TERRE ET MER

29,90€

Bavaroise aux deux saumons,
fumés et marinés

—

Terrine de gibier, confit d'oignons
et airelles.

—

Chèvre Banon et fruits secs

—

Gourmandise du jour

SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

34,60€

Mille feuille de crabe au guacamole et
poivrons doux, pince aux herbes folles

—

Damier de poularde et truffe,
Parmesan Reggiano.

—

Le fromage du moment, pipette de
mangue épicée

—

Gourmandise du jour

Commande minimum de 3 plateaux identiques.

FINGERFOOD



Saveurs nationales

ENTRE OESLING ET MOSELLE 26,80€

Mosaïque de brochet et écrevisses, mesclun de salades à la moutarde Luxembourgeoise

—

Feierstengszalot, salade de pommes de terre à l'ancienne, betteraves "à peine germées"

—

Le fromage Luxembourgeois du moment

—

Dacquois



PLAISIR DE SAISON

39,90€

Cheese cake de potiron et gambas, sésame torréifié

—

Bûche de foie gras, coeur de mangue, chutney d'oignons rouges

—

Bonbon croustillant de Reblochon, compotée de figues aux épices

—

Gourmandise de notre chef pâtissier

LAST MINUTE QUIKKLY

36,80€

Une demande last minute, nous vous donnons l'occasion de commander le jour même avant 10h00.

Plateau composé par notre chef de cuisine selon les produits du jour.

Nous nous ferons un plaisir de composer un plateau sur mesure pour vos convives végétaliens ou ceux ayant une restriction diététique ou une intolérance.

BUFFET



LES BUFFETS

IMAGES DE FÊTES

29,80 €

- › Rouleau de légumes croquants
« parfums de Thaïlande »
- › Dos de saumon poché à la Parisienne
- › Cheese cake de potiron et gambas,
sésame torréfié
- › Terrine de gibier, confit d'oignons
et aïelles
- › Damier de poularde et truffe,
parmesan Reggiano
- › Filet de faisan façon Helder
- › Salade de pommes de terre façon
Grand Mère Jeanne
- › Salade Coleslaw
- › Salade de céleri rémoulade
- › Mesclun de salades
- › Salade de tomates dulcità et billes de
mozzarella

À partir de 5 personnes.

FLOCONS DE SEL

36,60 €

- › Mille feuille de crabe au guacamole et
poivrons doux, pince aux herbes folles
- › Boule de scampis et agrumes
« tout en transparence »
- › Bavaroise aux deux saumons,
fumés et mariné
- › Terrine de gibier, confit d'oignons
et aïelles
- › Vitello à la réduction de Porto et
cacao amer, herbes fraîches
- › Cadeau de mousse de canard et confit
de betteraves
- › Salade de pommes de terre façon
Grand Mère Jeanne
- › Salade Coleslaw
- › Taboulé à l'Orientale
- › Mesclun de salades
- › Salade de fusillis au coulis de poivrons
doux
- › Salade de fèves des marais
à la Luxembourgeoise

BUFFET



Saveurs nationales

BALADE GRAND DUCALE 36,60€

- › Ballottine de brochet de la Moselle en habit hivernal
- › Charlotte d'écrevisses aux jeunes herbes, crème acidulée
 - › Jambon cuit de l'Oesling aux herbes
 - › Jambon de pays au melon et Porto
- › Terrine de chevreuil des chasses luxembourgeoises
 - › Pâté au Riesling
 - › Tourte au Pinot noir
- › Salade de fèves des marais à la moutarde
 - › Salade de carottes à l'ancienne
 - › Salade de céleri rémoulade
 - › Pommes de terre façon Oesling
- › Mesclun de salades et assortiment de pains, sauces et condiments



SAVEURS DES GRANDS SOIRS

49,60€

- › Ballottine de homard à l'aneth, shot Moscovite au caviar de hareng
- › Finger de poissons fumés façon Nordique
- › Gambas en robe de jambon d'Ardennes aux agrumes et fenouil
- › Damier de Poularde à la truffe
- › Terrine de chevreuil en croûte, confit de figues
- › Régalade d'Angus beef au piment d'Espelette

- › Bûche de foie gras, cœur de mangue, chutney d'oignons rouges
- › Salade de pommes de terre façon Grand Mère Jeanne
- › Salade de pâtes aux champignons des bois et balsamique
- › Fraîcheur d'Ebly au vieux Parmesan
- › Mesclun de salades
- › Salade de tomates dulcità et billes de mozzarella
- › Salade de fèves des marais à la Luxembourgeoise

Tous nos buffets sont servis avec pain, beurre, condiments et sauces d'accompagnements.





REPAS



PLAISIRS SAISONNIERS

VELOUTÉS ET SOUPES

- › Bisque de homard à l'Armagnac, profiteroles à l'estragon
7,20 €
- › Oxtail de boeuf au vieux Xérès, salpicon de légumes
5,90 €
- › Crème de potiron aux piments d'Espelette, croutons de basilic
4,80 €
- › Bouillon de scampis à la Thaï, petits légumes et épices douces
6,20 €

ENTRÉES SUR PLAT À PARTIR DE 4 PERS.

- › Demi homard Atlantique en belle vue
PRIX DU JOUR
- › Trilogie de saumon aux trois saveurs : fumé au naturel maison, mariné aux herbes et citron vert, en gravelax, blinis au caviar de wasabi.
19,20 €
- › Foie gras de canard cuit au torchon, confit d'oignons, briochine et gelée au Riesling
15,20 €
- › Foie gras d'oie au vieux Porto réduit, confit d'oignons, briochine et gelée au Riesling
15,20 €
- › Duo de foie gras de canard et oie, confit d'oignons, briochine et gelée au Riesling
16,80 €



POISSONS À PARTIR DE 4 PERS

- › Dos de saumon au Champagne et à l'oseille, flan de légumes et riz Pilaf
22,50 €
- › Gratin de fruits de mer tradition, pommes duchesse et fleurons, légumes à la vapeur de thym
29,80 €
- › Pavé de bar rôti jus de crustacés au basilic, riz étuvé, tombée de poireaux
26,80 €
- › Papillote de lotte aux petits légumes, jus safrané, risotto d'écrevisses
23,90 €
- › Filets de soles farcis aux crevettes et épinards, pommes duchesse
27,50 €

VIANDES ET VOLAILLES À PARTIR DE 4 PERS

- › Mignon de veau au Porto et gingembre, gratin dauphinois, poêlée de légumes aux herbes
28,80 €
- › Filet de bœuf Wellington, gratin de pommes de terre, flan de légumes et tomates confites
28,80 €
- › Suprême de pintade farci aux champignons des bois, crème légère à la truffe, Pomme de terre Anna, brocolis aux amandes
22,50 €
- › Croustillant de canard confit aux figues et à l'orange, spätzlis au beurre, endive caramélisée, misto de fenouil et agrumes
24,80 €

GIBIERS

- › Noisettes de marcassin, sauce poivrade, spätzlis maison, chou rouge, et fricassée de champignons
22,30 €
- › Médallions de chevreuil Grand veneur, spätzlis maison, poire au vin, aïelles et chou rouge
27,90 €
- › Civet de lièvre à la Luxembourgeoise, spätzlis maison, poire au vin, chou rouge, et compote de reinette
22,30 €

REPAS



FROMAGES

Kaempff-Kohler et son équipe de professionnels peuvent vous proposer différents concepts de découverte ou de dégustation de fromages.

Nos plateaux de fromages sont décorés de fruits secs et raisins, ainsi que d'un assortiment de pains sélectionnés.

PLATEAU FIN DE REPAS 9,80 € / PERSONNE

Tous nos plateaux se commandent au plus tard la veille. Pensez à nos suggestions de vins présentées en magasin. Laissez vous conseiller par un de nos sommeliers.

PLATEAU REPAS FROMAGE 14,50 € / PERSONNE

Faites votre choix parmi notre sélection de plus de 180 fromages ou laissez vous guider par l'expérience de nos maîtres fromagers. Nous vous proposons également un assortiment de pains spéciaux.



ENTREMETS

Nos desserts se commandent par 4, 6, 8 ou 10 personnes. Le prix est de 5,20€ par personne

ZAMBRA

- › Streusel coco, dacquoise coco, pommes cuisinées, mousse chocolat blanc-orange

SUPRÊME EXOTIQUE

- › Biscuit citron, pannacotta coco-citron vert, crème légère au café

FONDANT CACAHUËTES

- › Biscuit chocolat, caramel mou cacahuète, crème onctueuse au chocolat, caramel au beurre salé

TENTATION CHOCOLAT

- › Mousse allégée aux chocolats noir, lait et blanc et son biscuit cacao

DÉLICE CITRON FRAISE

- › Pâte sablée aux amandes, dacquoise amandes, crème légère au citron, confiture de fraises

ENTREMETS CLASSIQUES

Nos desserts se commandent par 4, 6, 8 ou 10 personnes. Le prix est de 5,00€ par personne

DACQUOIS AUX AMANDES

- › Fond de dacquoise fourré de crème au beurre praliné

TRUFFEL CAKE

- › Biscuit chocolat garni de ganache chocolat

COEUR DE FRAMBOISES

- › Mousse framboise, crémeux citron et sa dacquoise amande

GLACES & SORBETS

VACHERIN FRAMBOISES OU FRAISES

5,20 € / PERS.

- › Sorbet de framboises ou fraises et glace vanille, fond de meringue

CORBEILLE NOUGATINE 3 BOULES PAR PERSONNE

6,90 € / PERS.

- › Sorbets aux fruits et glaces dans une corbeille nougatine

DACQUOIS GLACÉ

5,40 € / PERS.

- › Millefeuille de glace praliné noisette et sa dacquoise

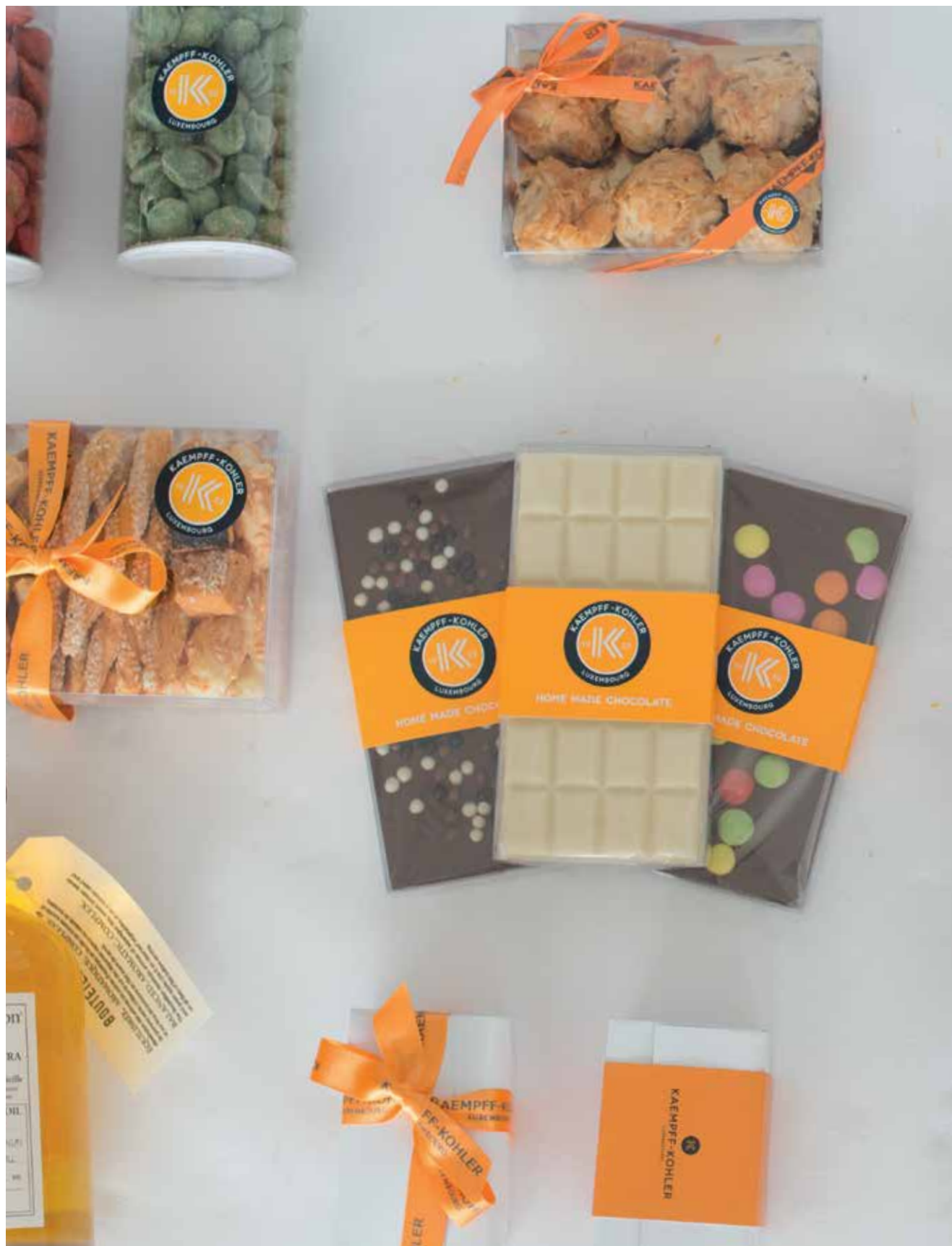
VERRINES GLACÉES

5,80 € / PERS.

- › Griottes pistache / duo de choc / fraîchement pressé / cacoline / cappuccino / nougat glacé / pomme Tatin

À partir de 6, 8, 10 ou 12 personnes.







A gift basket filled with various products from Kaempff-Kohler. The basket contains several bottles of wine, including 'CHATEAU D'ESTOUBLON', 'CHATEAU D'AVRIL', and 'CHATEAU D'AVRIL'. There are also bottles of olive oil, 'HUILE D'OLIVE', and boxes of chocolates and biscuits. The products are tied with orange ribbons that have the Kaempff-Kohler logo. The basket is lined with brown paper and has a woven handle.

CORBEILLES

CORBEILLES



CORBEILLES

CORBEILLE CLERVAUX

98,00 €

- › Crémant brut Kaempff-Kohler 75cl
- › Petits fours salés Kaempff-Kohler 250gr
- › Terrine de magret d'oie fumé Ed. Artzner 90gr
- › Confit de figue verte et moutarde Kaempff-Kohler
- › Bloc de foie gras de canard Ed. Artzner 40gr
- › Tablette de chocolat 100gr
- › Florentins extra fins 200gr
- › Printen chocolat Kaempff-Kohler 150gr

CORBEILLE WILTZ

126,00 €

- › Crémant brut Kaempff-Kohler 75cl
- › Châteauneuf-du-Pape 2012 75cl
- › Thé Mariage frères Paris 75gr
- › Huile d'olive extra vierge Estoublon 50 cl
- › Wasabi Red Nuts 150 gr
- › Petits fours sucrés Kaempff-Kohler 250 gr
- › Tube de truffes chocolat 10 pièces
- › Stollen Kaempff-Kohler 250 gr

CORBEILLE ECHTERNACH

138,00 €

- › Châteauneuf-du-pape 35cl
- › Château du Loyan Or et Lumière 2009 75cl
- › Terrine de chevreuil Ed. Artzner 180gr
- › Foie gras d'oie et canard Ed. Artzner 2x40gr
- › Perles de sel Terre Exotique 330gr
- › Les trois mini huile d'olive Château d'Estoublon
- › Gelée Pinot Noir Kaempff-Kohler 200gr
- › Tube de truffes chocolat 10 pièces

CORBEILLES



CORBEILLE MONDORF

164,00€

- › Crémant Alice Hartmann brut 75cl
- › San Felipe Malbec 2012 75cl
- › Saxenbourg Sauvignon blanc 2011
- › Pâté artisanal Di Lorenzo 250gr
- › Trio de terrines Ed. Artzner 3x65gr
- › Sel rouge d'Hawaii Terre Exotique
- › Rillettes de canard pur canard Ed. Artzner 170gr
- › Olives Château d'Estoublon
- › Petits fours sucrés Kaempff-Kohler 250gr

CORBEILLE LUXEMBOURG

275,00€

- › Champagne Veuve Cliquot brut 75cl
- › Quetsch eau de vie M.N Zenner 50cl
- › Thé rouge Mariage Frères Paris 100gr
- › Bloc de foie gras d'oie Georges Bruck 145gr
- › Confit de figues Georges Bruck 120gr
- › Huile d'olive Château d'Estoublon 70cl
- › Pralines chocolat Kaempff-Kohler 250gr
- › Sacristains feuilletés au Gruyère 150gr
- › Confiture Oranges Wilkin & Sons 340gr

CORBEILLE PRESIDENCE

175,00€

- › Crémant brut Kaempff-Kohler 75cl
- › Riesling GPC Kaempff-Kohler 2014 75 cl
- › Quetsch eau de vie M.N Zenner 50cl
- › Petits fours salés Kaempff-Kohler 250gr
- › Miel Bio Luxembourgeois 500 gr
- › Saucisse Ardennes Pur Porc 500 gr
- › Stollen Kaempff-Kohler 375 gr
- › Cacolettes de luxembourg 250 gr
- › Médallions chocolats de Luxembourg 4 pièces

NOS SERVICES



Depuis sa création, la Maison Kaempff-Kohler a fondé sa philosophie sur des principes d'excellence et de gourmandise

ÉPICERIE FINE / BOUTIQUE

Les produits de notre Epicerie fine sont issus de la tradition gastronomique française mais également anglaise, italienne, espagnole ou allemande.

Kaempff-Kohler attache une importance toute particulière à la création de ses produits. Travaillant des produits frais de première qualité, choisis rigoureusement parmi les meilleurs du marché, nos artisans sauront vous étonner et vous ravir.

Kaempff-Kohler entend vous faire découvrir 'le Meilleur' d'une sélection d'épices, d'huiles d'olives, de moutardes et vinaigres, de produits méditerranéens, de produits frais et traditionnels du terroir.

FROMAGERIE

Fromages affinés, vins fins, pains spéciaux... une symphonie pour votre palais. Nos fromagers sélectionnent et affinent plus de 180 variétés de fromages. Ils sont tous sélectionnés chez de petits producteurs.

Notre équipe saura vous conseiller sur la composition de vos plateaux, les meilleurs accords vins – fromages et le moment de consommation idéal de votre fromage.

Nous disposons de tables qui vous permettent de savourer nos plats de fromages sur place ou en terrasse lors des beaux jours.

TRAITEUR

Amuse-bouche ou fingerfood, chaque cocktail est unique, chaque prestation est mise en scène et se personnalise selon vos envies. Notre expérience et notre savoir faire nous permettent de vous proposer un service et des produits des plus innovants aux plus fous.

RESTAURANT

Laissez-vous tenter par une cuisine classique avec des saveurs authentiques à savourer tout du long de l'année ou encore une cuisine du marché avec ses délices éphémères à déguster selon les saisons.

Nos Chefs se font un plaisir de vous faire découvrir un monde sucré-salé-exotique-épice pour la joie de vos yeux et de vos papilles.





**NIEDERANVEN
BOUTIQUE
RESTAURANT
CATERING**

40, RUE GABRIEL LIPPMANN
L-6947 NIEDERANVEN
T. (+352) 474747-1
F. (+352) 474746

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
DE 9H00 À 18H00 ET
SAMEDI DE 9H00 À 16H00

**PLACE GUILLAUME
BOUTIQUE
RESTAURANT**

18, PLACE GUILLAUME
L-1648 LUXEMBOURG
T. (+352) 268686-1

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 8H00 À 18H00

**RUE CURÉ
FROMAGERIE**

18, RUE DU CURÉ
L-1368 LUXEMBOURG
TÉL (352) 268686-427

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 8H00 À 18H00



KAEMPFF-KOHLER
LUXEMBOURG



WWW.KAEMPFF-KOHLER.LU
TÉL 47 47 47 - 1