



VOUS PRÉSENTE SES MENUS À EMPORTER
ET SES CRÉATIONS TOUTES EN CHOCOLAT
POUR BIEN FÊTER

PÂQUES

À DÉGUSTER EN FAMILLE OU ENTRE AMIS !

Pour vos fêtes de Pâques, **venez découvrir nos entrées froides pascales** et **nos plats chauds à emporter** disponible à partir d'une personne.



ENTRÉES FROIDES

- Demi homard Atlantique Belle vue
- Saint-Jacques gratinées
- Saint-Jacques en coquille façon nordique
- Ardoise de saumon fumé maison
(disponible aussi en filet à la découpe)
- Ardoise de saumon mariné maison
(disponible aussi en filet à la découpe)
- Ardoise de foie gras de canard maison
en tranche
- Ardoise de foie gras d'oie maison *en tranche*
- Terrines de campagne maison
chevreuil, marcassin
- Avocats au crabe
- Pamplemousse aux écrevisses
- Tomates aux crevettes
- Tranches de Pâté au Riesling
- Tranches de Pâté Richelieu
- Asperges blanches et violettes
crues et cuite *et sauce maison*



COFFRETS & ENTRÉES À PARTAGER

- Coffret de bouchées chaudes
- Coffret de pâtés en croute
- Coffret de canapés
- Coffret de verrines
- Pâté au riesling
- Tourte au Pinot noir
- Tourte de Pâques aux asperges
- Feuilleté aux asperges



PLATS CHAUDS *en barquette individuelle*

- Croustillant de souris d'agneau
niçoise maison, polenta rôtie
- Ballotin de râble de lapin farci aux herbes
fraîches et lard paysan, *sauce moutarde*
à l'estragon, *nid de fetuccine,*
et *fagot d'asperges violettes*
- Tagliata de mignon de veau
roquette et parmesan 18 mois,
timbale de risotto aux pleurottes royales
- Saumon sauce normande *et sa garniture*
- Cabillaud sauce homardine *et sa garniture*

Envie d'un menu complet ? Notre Chef cuisinier et notre Chef pâtissier ont élaborés avec soin **deux menus spéciaux**, disponibles sur commande et en boutique **le 31 mars 2018**.

MENU MONSIEUR LAPIN

Petits gressini au parmesan, fromage frais.

Presskopf de saumon en gelée aux carottes pourpres
et jeunes poireaux, fleurette au raifort,
timbale de brunoise de légumes
et œuf de caille surprise.

Ballotin de râble de lapin farci aux herbes fraîches et lard paysan,
sauce moutarde à l'estragon, nid de fetuccine,
et fagot d'asperges violettes.

Cœur de Framboise : Mousse framboise
avec son insert de citron et dacquoise amandes.

39,90 €

(par personne, commande à partir de 4 menus identiques)



MENU DOUX COMME UN AGNEAU

Coffret les 9 de pâques :

Mousseline de carottes au cumin et magret de canard fumé maison,
Bavarois d'asperges vertes et crumble salé,
Tartare de saumon mariné à la betterave rouge, algues wakame.

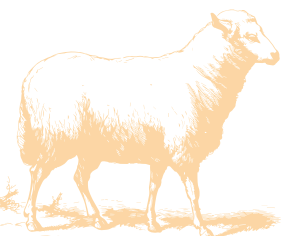
Mille feuille de foie gras maison et compotée de cœur d'artichaut
sur un cracker aux graines de lin, chutney d'oignons.

Carré d'agneau en croûte persillée, jus au romarin,
fricassée de jeunes légumes, lingot de polenta truffée.

Crousti K6 : Mousse mascarpone vanille de madagascar,
coulis de cassis disposée sur un biscuit délicatement
parfumé à la fève de tonka.

49,70 €

(par personne, commande à partir de 4 menus identiques)





KAEMPFF-KOHLER
LUXEMBOURG

Du chocolat pour les petits... et les grands !

Kaempff-Kohler a imaginé pour les fans de chocolat, de jolies créations originales et élégantes à offrir, élaborées par notre **Chef pâtissier**, pour votre week-end de Pâques, disponibles en boutique.



Oeuf Vibration Graphique

Chocolat noir ou lait.

Prix : 23,50 euros / pièce*



Oeuf mendiant

Chocolat noir ou lait et fruits secs.

Prix : 28,50 euros / pièce*

Poules Pikorette
Chocolat noir ou lait, 2 tailles disponibles
Prix : à partir de 11,50 euros / pièce*

Chouette
Chocolat noir ou lait
Prix : 9,80 euros / pièce*



Coeur de framboise

Mousse framboise avec son insert de citron et dacquoise amandes.

Tentation chocolat

Biscuit au cacao & mousse allégée au chocolat noir, au lait et blanc.

Prix : 5,50 euros / pièce

Disponibles du 30 au 31 mars



Retrouvez également en boutique le classique de pâques de la maison Kaempff-Kohler, **le nid crème au beurre** vanille, café, ou chocolat, pour 4, 6 ou 8 personnes mais également en portion individuelle **à partir de 4 euros***

Visitez nos boutiques !

40, RUE G. LIPPMANN
L-6947 NIEDERANVEN
☎ 47 47 47-1

18, PLACE GUILLAUME
L-1648 LUXEMBOURG
☎ 26 86 86-1



WWW.KAEMPFF-KOHLER.LU



**Dans la limite des stocks disponibles*