

SOMMAIRE

ENJOY TIMELESS TASTE

MENUS DE NOËL	P. 5
MIGNARDISES SALÉES	P. 6
ENTRÉES, VELOUTÉS ET SOUPES	P. 9
CÔTÉ MER	P. 10
CÔTÉ TERRE, GIBIER	P. 13
BUFFETS DE NOËL	P. 14
FROMAGES ET CHARCUTERIES	P. 17
MIGNARDISES ET PÂTISSERIES	P. 18
BÛCHES	P. 22
ENTREMETS GLACÉS	P. 21
IDÉES CADEAUX	P. 25
INFORMATIONS PRATIQUES	P. 26

Nos plats sont présentés
sur la vaisselle de table RAK



MENUS DE NOËL



Traditionnel Mignon de veau



Paris-Brest

*Rires et souvenirs, moments de joie,
partage et convivialité*
Le menu de Noël
un festin de saveurs et l'amour en plus.

MENU WINTER CLASSIC

(Minimum 4 pers.)
58,00€ / PERS.

- Mise en bouche, Pâté au Riesling (3/pers) ^{1,3,7,9,12}
- Duo de saumon maison (Fumé maison et en gravlax) pain polaire, mini blinis, sauce au miel et aneth, crème de raifort ^{1,3,5,7,9,10}
- Traditionnelle dinde de Noël farcie aux marrons, purée de patate douce, méli-mélo de légumes rôtis (Panais, butternut, haricots verts à l'ail) ^{1,3,7,9,12}
- Délicate bûchette au beurre, savoureuse et fondante, déclinée en trois plaisirs : Vanille ^{1,7}, Mocca ^{1,7} ou Grand Marnier ^{1,7}

Menu en vente du 15/12/2025 au 24/12/2025
(Arrêt des commandes au 21/12 à 18h00)

MENU WINTER ROYAL

(Minimum 2 pers.)
67,00€ / PERS.

- Mise en bouche, Mini Vol au vent (3/pers) ^{1,3,7,9,12}
- Bisque de homard, profiteroles à l'estragon et queue d'écrevisse aux fines herbes ^{1,3,7,9,12}
- Foie gras de canard maison, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Riesling ^{1,3,7,9,12}
- ou
- Paris-Brest salé au thon rouge, crème d'avocat et fromage frais aux fines herbes ^{1,3,5,7,12}
- Traditionnel mignon de veau, sauce mousseuse aux cèpes, purée de pommes de terre, déclinaison de mini légumes colorés ^{1,7,9}
- ou
- Médailon de filet de biche, sauce au vin rouge, purée de céleri-rave à l'huile de truffe et ses échalotes confites ^{1,3,7,9,12}
- Bûchette légère et fondante, garnie d'une mousse onctueuse et délicate en plusieurs saveurs : Coeur de framboise, Tentation chocolat, Kappuccino, Délice hivernal, Divine ^{1,3,7,8}

Choix entre les 2 entrées froides et choix entre les 2 plats chauds

Menu en vente du 15/12/2025 au 31/12/2025
(Arrêt des commandes au 29/12 à 12h00)

MIGNARDISES SALEES

CANAPÉS D'HIVERS

12 PIÈCES / 25,50€

- Saumon fumé maison et sa mousse au litchi salée ^{1,3,5,7}
- Cheddar affiné et mousse de moutarde au miel ^{1,7,10}, végé
- Jambon cuit italien aux herbes et sa crème aux noix ^{1,7,8}
- Jambon cru au vinaigre balsamique, tomate séchée et triangle de Parmesan ^{1,7}

PÂTÉ EN CROÛTE

12 PIÈCES / 23,00€

- Pâté au Riesling, recette héritage Kaempff-Kohler ^{1,3,7,9,12}

MIGNARDISES SALÉES

16 PIÈCES / 49,00€

- Bûchette butternut et feta ^{1,,3,7,12}, végé
- Tartelette chèvre frais, ciboulette et chutney mangue épiceé ^{1,3,7}, végé
- Panna cotta de foie gras et oignons confits ^{1,3,7,12}, végé
- Opéra de saumon, betterave et crabe ^{1,2,3,5,7,9,12}

LES VOL-AU-VENT ^{1,2,3,7}

20 PIÈCES / 42,00€

- Feuilleté Parmesan/truffe
- Feuilleté poulet oriental
- Feuilleté crevette/ail/persil
- Feuilleté Munster/cumin
- Feuilleté cabillaud/curry

BOUCHÉES CHAUDES

CLASSIQUES ^{1,3,7,10}

20 PIÈCES / 37,50€

- Croissant jambon de Parme
- Croque poulet/mozzarella
- Cake saumon/courgette
- Feuilleté saucisse
- Quiche aux champignons sauvages

TRIO DE MINI BURGERS

12 PIÈCES / 37,50€

- Steak de bœuf, sauce burger maison, raclette et oignons caramélisés ^{1,3,7,9,10}
- Mini-burger de cabillaud et sa sauce moutarde et miel ^{1,3,5,7,9,10}
- Mini-burger de falafel, crème raita maison ^{1,3,7, végé}

PAIN GOURMAND VÉGÉTARIEN

32 PIÈCES / 59,00€

- Crème de fromage de chèvre et cranberries ^{1,7}
- Tapenade de tomates confites ¹
- Houmous et butternut grillés ¹
- Houmous, patate douce et curry ^{1,6}

DIPS DE CRUDITÉS

(+/- 6 PERS.) / 28,00€

- Trio de poivrons, carotte, rettich, céleri vert, chou-fleur coloré, tomates cerises multicolores, radis rouge ^{6,7,9}
- Houmous patate douce et curry, fromage frais fines herbes et ail



Mini burgers

Une belle entrée en matière :
Mignardises salées
petites bouchées, saveurs et textures
qui subliment le goût.

ENTRÉES, VELOUTÉS & SOUPES



Oeuf parfait

ENTRÉES FROIDES INDIVIDUELLES

- Demi homard à la parisienne 1,3,9,10,12
34,50€
- Tartare de Saint-Jacques à l'huile de noisette, Verrine festive crème de petits pois à l'estragon, quenelle de vivacité et tuile croquante 1,3,7,9,10
10,50€
- Baron de saumon et son cocktail de légumes à l'œuf de caille 1,3,5,9,10,11,12
10,50€
- Mousse de potiron à la fleur d'oranger, feta et sa gelée de pomme verte, biscuit à la carotte et aux agrumes 1,3,7,8,végé
9,50 €
- Bûchette de saumon fumé et fromage frais à l'aneth, gel de betterave et kumquat, sur une génoise au pollen de fenouil 1,3,5,7,12
10,50€
- Paris-Brest salé au thon rouge, crème d'avocat et fromage frais aux fines herbes 1,3,5,7,12
9,50€

ENTRÉES FROIDES SUR PLAT

(Minimum 4 pers.)

- **Foie gras de canard maison**, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Riesling 1,3,7,9,12
18,00€ / PERS.
- **Duo de foie gras de canard et d'oie maison**, confit d'oignons, brioche artisanale et gelée au Riesling 1,3,7,9,13
19,50€ / PERS.
- **Trilogie de saumon**
(Fumé, gravlax, à la betterave), pain polaire, mini blinis, sauces gravlax et raifort 1,3,5,7,9,10
22,50€ / PERS.

ENTRÉES CHAUDES INDIVIDUELLES

- Demi homard façon thermidor 1,2,7,10,12
35,00€
- Coquilles St Jacques gratinées 1,2,3,7,9,12
15,50€
- Raviole de foie gras 3 pièces et son consommé de bœuf aux petits légumes racines 1,3,7,9,12
12,50€
- Douzaine d'escargots maison 7,12
14,00€
- Feuilletage royal de champignons des bois à l'ail et fines herbes 1,3,7,9
9,00€
- Œuf parfait et velouté de panais, truffe, copeaux de châtaigne et croustillant noisette 1,2,7,9,12
10,50€

VELOUTÉS ET SOUPES

(Minimum 2 pers.)

- **Bisque de homard**, profiteroles à l'estragon et queue d'écrevisse aux fines herbes 1,2,4,7,9,12
8,50€
- **Velouté de volaille aux fines herbes**, poêlée de shiitakés et sa crème de Parmesan à l'ail 1,3,7,9
7,50€
- **Velouté de cèpes truffé**, crème d'Isigny au whisky et panais grillé 1,7,8,9
8,50€

*Le velouté doux et soyeux
Veloutés et soupes*

une caresse pour le palais.

CÔTÉ MER

CÔTÉ MER INDIVIDUEL

(Barquette)

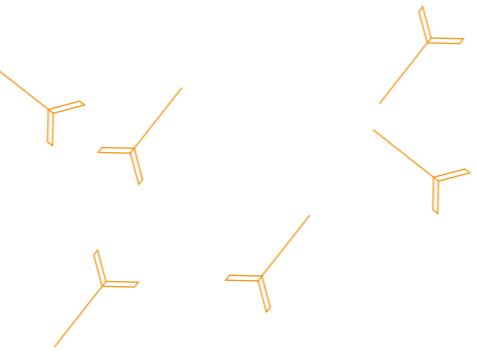
- **Filet de bar rôti, purée de patate douce au gingembre**, émulsion au citron et à la coriandre, légumes rôtis d'hiver ^{1,2,3,5,7,12}
26,00€
- **Aiguillettes de Saint-Pierre**, sauce normande, déclinaison de carottes rôties, riz parfumé au curcuma ^{1,5,7,12}
29,50€

CÔTÉ MER

(Minimum 4 pers.)

- **Filet de bar rôti, purée de patate douce au gingembre**, émulsion au citron et à la coriandre, légumes rôtis d'hiver ^{1,2,3,5,7,12}
26,00€
- **Médaillon de filet de sole garni aux épinards** et mousse de saumon aux crevettes, crème à l'estragon, pommes duchesse ^{1,2,3,5,7,12}
32,50€ / PERS.
- **Aiguillettes de Saint-Pierre**, sauce normande, déclinaison de carottes rôties, riz parfumé au curcuma ^{1,5,7,12}
29,50€
- **Gratin de fruits de mer** (Scampis, lotte, saumon, sole garnie, fruits de mer), sauce normande, pommes duchesse ^{1,2,3,5,7,12}
31,00€ / PERS.

*La cuisine iodée, subtile et fraîche
Côté mer
capturant l'essence marine.*



Filet de bar

CÔTÉ TERRE, GIBIER



Médaillon filet de biche

CÔTÉ TERRE INDIVIDUEL (barquette)

- **Traditionnel mignon de veau**, sauce mousseuse aux cèpes, gratin de pommes de terre, déclinaison de mini-légumes colorés ^{1,7,9}
30,50€
- **Ballotine de volaille aux morilles**, sauce au vin jaune, gratin de pommes de terre truffé et ses légumes rôtis ^{1,7,9,12}
27,00€
- **Traditionnel mignon de veau**, sauce mousseuse aux cèpes, gratin de pommes de terre truffé et ses légumes rôtis ^{1,7,9,12}
30,50€
- **Médaillon de filet de biche**, sauce au vin rouge, purée de céleri-rave à l'huile de truffe et ses échalotes confites ^{1,3,7,9,12}
34,50€
- **Traditionnel filet de bœuf en croûte**, sauce à la truffe, pommes de terre fondantes, légumes rôtis d'hiver ^{1,3,4,7,9,12}
29,50€
- **Traditionnelle dinde de Noël farcie aux marrons**, purée de patate douce, méli-mélo de légumes rôtis (Panais, butternut, haricots verts à l'ail) ^{1,3,7,9,12}
25,50€ / PERS.
Disponible jusqu'au 24/12

CÔTÉ TERRE (Minimum 4 pers.)

- **Ballotine de volaille aux morilles**, sauce au vin jaune, gratin de pommes de terre truffé et ses légumes rôtis ^{1,7,9,12}
27,00€
- **Traditionnel mignon de veau**, sauce mousseuse aux cèpes, gratin de pommes de terre, déclinaison de mini-légumes colorés ^{1,7,9}
30,50€
- **Traditionnel filet de bœuf en croûte**, sauce à la truffe, pommes de terre fondantes, légumes rôtis d'hiver ^{1,3,4,7,9,12}
29,50€
- **Traditionnelle dinde de Noël farcie aux marrons**, purée de patate douce, méli-mélo de légumes rôtis (Panais, butternut, haricots verts à l'ail) ^{1,3,7,9,12}
25,50€ / PERS.
Disponible jusqu'au 24/12

GIBIER (Minimum 4 pers.)

- **Civet de lièvre à la luxembourgeoise**
Spätzli, chou rouge, poire de vigne au vin rouge épicé ^{1,3,6,7,9,10,12}
27,50€ / PERS.
- **Médaillon de chevreuil grand veneur**
Spätzli, chou rouge, poire de vigne au vin rouge épicé ^{1,3,6,7,9,10,12}
33,00€ / PERS.
- **Sauté de biche aux aïrelles**
Spätzli, chou rouge, poire de vigne au vin rouge épicé ^{1,3,7,9,12}
28,50€ / PERS.


Un plat de célébration riche et festif
Le Gibier
une tradition de Noël.

BUFFETS FROIDS

TERRE ET MER

(Minimum 4 personnes)

44,00 €/PERS.

- Duo de saumon : fumé et gravlax et ses condiments
- Éventail de carrés de porc, cuisson basse température
- Tomate cocktail à la crevette
- Pavé de roastbeef et sauce tartare
- Œuf mimosa en déclinaison (thon, avocat) végé
- Salade de céleri et pommes végé
- Salade de carottes et chou rouge végé
- Mesclun de salade, vinaigrette blanche
- Pains, condiments et sauces d'accompagnement (sauce raifort, gravlax, moutarde)

PRESTIGIEUX

(Minimum 4 personnes)

58,00 €/PERS.

- Toast de Saint-Jacques, fruit de la passion
- Mousse de céleri et cèpes (Sablé) végé
- Mi-cuit de thon rouge, mousseline de wasabi et salade de chicons à la mandarine
- Charlotte de foie gras et chutney aux figues
- Ballotine de volaille à la truffe
- Boulgour de légumes de saison végé
- Salade de fregola sarda et légumes d'hiver végé
- Salade folle, pignons de pin, tomates séchées et copeaux de Parmesan végé
- Pains et condiments



Une expérience culinaire raffinée
Le Buffet
pour des moments de plaisir
et de découverte.

FROMAGES & CHARCUTERIES



PLATEAU DE CHARCUTERIES

- **Italie apéritif (de 4 À 6 PERS.) / 68,00€**
Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses, porchetta au fenouil, jambon cuit italien aux herbes, coppa, salami sicilien, pain aux noix, condiments et beurre Rose, grissini artisanaux ^{1,7,9}
- **Petit bouchon apéritif / 75,50€**
Jambon cru de pays, jambon cuit aux herbes, pâté de campagne maison, saucisson sec, rosette de Lyon, pain aux noix, condiments et beurre Rose, moutarde de Dijon ^{1,6,7,10}

PAINS

- Pain au noix **5,00€**
- Multi-céréales **4,80€**
- Baguette artisanale **2,50€**
- Tourte à l'ancienne **4,80€**
- Pain aux fruits **5,00€**

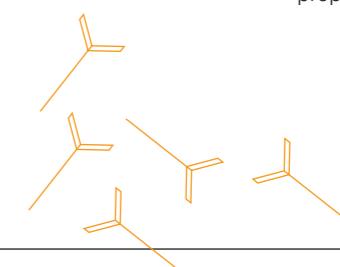
Fondue au fromage crémeuse et raclette gourmande : Fromage et charcuterie des repas de Noël chauds et festifs, moments de plaisir partagé.

FROMAGES

(Minimum 4 pers/ plateau style Brunch 150g/pers)

- **Plateau truffé 4/6 PERS. - 78,00€**
Olivade truffée, Macheclouais truffé, Petit Grès d'Alsace truffé, Trufalo, Brie truffé maison
- **Plateau gourmand 4/6 PERS. - 65,00€**
Dôme à la figue, Vaudoise châtaigne, Petit Grès Champagne, Stilton, 8 Blumen
- **Plateau 5 familles 4/6 PERS. - 56,00€**
Chabichou, Camembert de Normandie, Munster fermier, Roquefort, Comté d'exception
- **Plateau Royal 10/12 PERS. - 128,00€**
Poudre d'or, Claousou, Explorateur aux épices de Noël, Fourme au Sauternes, Époisses de Bourgogne, Saint-Nectaire fermier, Tomme Corse à la bière Pietra, Abondance de Savoie fermière
- **Plateau raclette française 4 PERS. - 56,00€**
Lait cru nature, fumée, poivre, ail des ours
- **Plateau raclette suisse 4 PERS. - 70,00€**
Lait cru nature Valais, Signature, Appenzeller, Blumen
- **Fondue suisse moitié-moitié 4 PERS. - 56,00€**
Gruyère suisse, Vacherin fribourgeois

Sous réserve de disponibilité des produits.
En cas de rupture, un produit équivalent pourra être proposé.



MIGNARDISES & PATISSERIES

PÂTISSERIES MIGNONS 1,3,7,8

15 PIÈCES / 32,50€

- Mont-Blanc
- Financier pistache/chocolat
- Paris-Brest fruits rouges-violette
- Mousse mandarine
- Tartelette framboise
- Mignon chocolat
- Tartelette Kalamansi meringuée
- Truffel
- Dacquoise

MACARONS 1,3,7,8

15 PIÈCES / 32,50€ (2,00€ LA PIÈCE)

- Vanille de Madagascar
- Citron de Syracuse
- Café de Bolivie
- Dacquois
- Chocolat grand cru
- Poire-hibiscus
- Pistache de Sicile
- Framboise Meeker ¹²
- Passion République Dominicaine
- Caramel beurre salé
- Quetsche
- Cassis de Bourgogne

VERRINES GLACÉES 3,7,12

3,50€ / PIÈCE

- **Vanille** : Crème glacée à la vanille de Madagascar bio, rehaussée de délicats éclats de meringue
- **Chocolat** : Glace intense au chocolat noir 66%, accompagnée de fines brisures de meringue croustillante
- **Pistache** : Glace artisanale à la pistache, sublimée par de légers éclats de meringue.
- **Framboise** : Sorbet plein fruit à la framboise, parsemé de meringue croquante.
- **Citron** : Sorbet vif et rafraîchissant au citron, agrémenté d'éclats de meringue aérienne.



GALETTE FRANGIPANE 1,7,8,12

Galette traditionnelle à la frangipane, généreusement préparée avec du beurre AOP luxembourgeois, pour un goût fondant et gourmand.

- **Diamètre 18CM**
19,80€
- **Diamètre 22CM**
29,80€

GALETTE POMMES 1,7

Galette feuilletée aux pommes fondantes, délicatement parfumée et préparée avec du beurre AOP luxembourgeois, pour une texture croustillante et un goût irrésistible.

- **Diamètre 18CM**
18,80€
- **Diamètre 22CM**
26,80€

*Petites gourmandises délicates,
Les Mignardises*

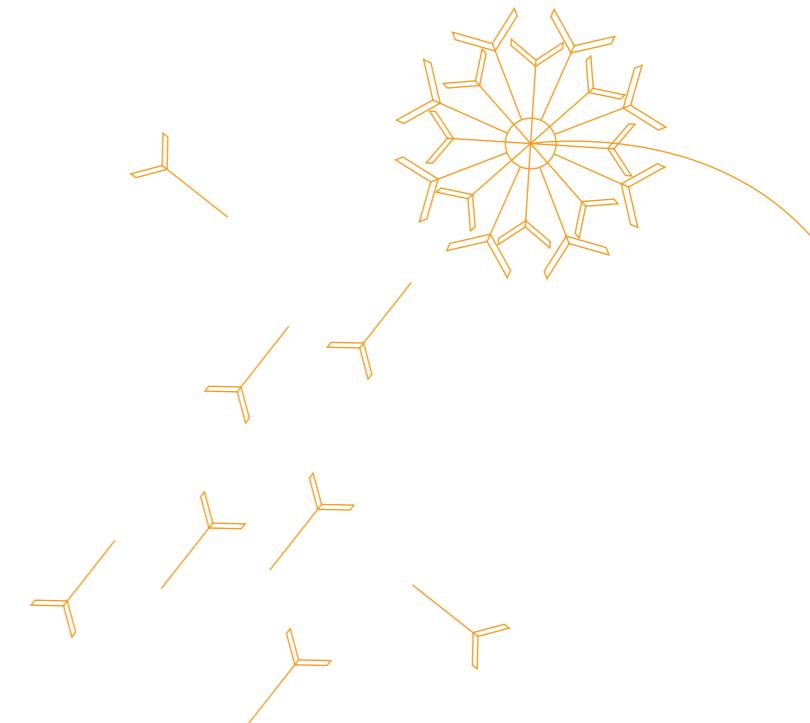
décoratives, esthétiques
et incroyablement savoureuses.



ENTREMETS GLACÉS

ENTREMETS GLACÉ^{3,7,12}

- **Vacherin framboise**
Glace à la vanille de Madagascar bio, sorbet framboise et fond de meringue
6 PERS. / 36,00€
- **Sapin nougatine**
Disque de nougatine surmonté d'un assortiment de glaces et sorbets maison
7 PERS. / 52,50€
- **Traineau glacé**
Assortiment de glaces et sorbets maison, traîneau en chocolat suisse
5 PERS. / 37,20€
- **Bonnet du Père Noël (taille unique)**
Sorbet exotique, crème glacée vanille bio de Madagascar, sorbet framboise, croustillant
8 PERS. / 57,80€



*Un complément élégant à la bûche,
L'entremets glacé*
apportant fraîcheur, raffinement et gourmandise à tout repas de réveillon.



BÛCHES

BÛCHES MOUSSE

- **Cœur de Framboise** ^{1,3,7,8}
Mousse framboise & crémeux citron sur une dacquoise amande
5/6 PERS. / 37,90€
- **Temptation chocolat** ^{3,7,8}
Biscuit au cacao & mousse allégée aux chocolat noir, lait & blanc
5/6 PERS. / 37,90€
- **Kappuccino** ^{1,3,7,8}
Croustillant café fleur de sel, mousse mascarpone, biscuit cuillère et crémeux café de Bolivie
5/6 PERS. / 37,90€
- **Délice hivernal - Création** ^{3,7,8}
Biscuit Sacher, cr  meux vanille de Tahiti, noisettes caramélisées, mousse praliné fruit  
5 PERS. / 41,00€
- **Divine**
Biscuit thé vert matcha, mousse intense vanille de Madagascar bio, confits mangue et passion
5/6 PERS. / 39,90€

*Pâtisserie emblématique des fêtes,
La Bûche*

symbole de la bûche de bois pour apporter chance, lumière et chaleur durant les longues nuits d'hiver.

BÛCHE CRÈME AU BEURRE

- **Biscuit roulé** avec de la crème au beurre allégée aux parfums suivants : vanille ^{1,7}, mocco ^{1,7}, chocolat ^{1,7} ou Grand Marnier ^{1,7,12}
TAILLE UNIQUE 5/6 PERS. / 35,80€



IDÉES CADEAUX



CORBEILLE PETIT PLAISIR

53,00 €

- Crémant Kaempff-Kohler 37,5l
- Terrine maison Artzner
- Moutarde luxembourgeoise,
- Boîte macarons faits maison 4 pièces,
- Sablés maison,
- Tablette chocolat Kaempff-Kohler,
- Mendiant Kaempff-Kohler 150g,

CORBEILLE MADE BY K-K

89,00 €

- Crémant Kaempff-Kohler 0,75l
- Sacristains Parmesan faits maison,
- 2 tablettes chocolat Kaempff-Kohler,
- Miel luxembourgeois Kaempff-Kohler,
- Stollen fait maison 280g

CORBEILLE DESTINATION FÊTES

104,00 €

- Flèche Veuve Clicquot 0,75l
- Boîte pralines Kaempff-Kohler 250g

*Offrir une corbeille-cadeau à Noël,
Corbeilles cadeaux*

exclusifs et faits maison, pour que votre attention gourmande et esthétique laisse une impression inoubliable.

CORBEILLE TERROIR

134,00 €

- Gewürztraminer Kaempff-Kohler 0,75l,
- Pinot noir Kaempff-Kohler 0,75l,
- Terrine rillettes d'oie Artzner 180g,
- Terrine strasbourgeoise Artzner 180g,
- Huile d'olive Estoublon 0,20l,
- Vinaigre Estoublon 0,20l,
- Olives vertes Estoublon 380g,
- Miel luxembourgeois Kaempff-Kohler 250g
- Chips luxembourgeoises 120g,
- Tube pralines Kaempff-Kohler 6 pièces

CORBEILLE PRESTIGE

259,00 €

- Moët & Chandon 0,75l,
- Bloc de foie gras Artzner 300g,
- Confit d'oignons Artzner,
- Sauce périgourde Maison de la Truffe,
- Tagliatelles truffes d'été Pétrossian,
- Olives Estoublon 380g
- Café Bacha moulu 250g,
- Stollen fait maison 280g,
- Confiture Tiptree Wilkin & Sons,
- Marrons glacés 3 pièces,
- Miel luxembourgeois Kaempff-Kohler 250g
- Ballotin pralines Kaempff-Kohler 250g

Nous vous invitons à composer votre corbeille personnalisée. Nos boutiques proposent un grand choix de produits culinaires d'exception, pour que votre cadeau laisse une impression inoubliable.

Laissez-vous inspirer par les suggestions de notre catalogue spécial « Corbeilles Cadeaux » sur notre site internet !



ALLERGÈNES, INFORMATIONS PRATIQUES

INFORMATIONS PRATIQUES

DÉLAIS DE COMMANDE

Formules et plateaux sandwichs, cocktails, desserts (pièce), pains surprise, plateaux repas et à partager :
la veille avant 10h30

Plateaux last minute :
la veille avant 12h30

Entrées, plats, desserts (4 pers. et +), buffets :
48h à l'avance, avant 14h30

Desserts personnalisés :
7 jours à l'avance

Cette carte est la seule valable. Elle remplace toutes les précédentes. En cas de rupture d'un de nos produits, nous le remplaçons par un produit équivalent. Vous pouvez consulter nos conditions de vente sur notre site internet.

L'ensemble de nos images sont non contractuelles et données à titre indicatif.

Partenaire vaisselle de table : RAK



Photographie : Éléonore Arnold

ALLERGÈNES

1. Gluten
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Arachides
5. Poissons
6. Soja
7. Lactose
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin

KAEMPFFF-KOHLER ACCOMPAGNE VOTRE VIE D'ENTREPRISE

Notre prestation cousue main est délivrée sur mesure, personnalisée.

En complément d'une expérience culinaire exceptionnelle, nous vous proposons une large gamme de services annexes grâce à nos partenaires spécialisés dans les arts de la table et dans la décoration.

Le travail de nos chefs de projet consistera à coordonner tous ces corps de métiers afin de vous offrir une prestation de qualité.

Contactez-nous pour discuter de votre projet personnalisé :

par téléphone au **+352 474747-1**, par e-mail à **catering@kaempff-kohler.lu**, ou en nous envoyant votre demande via notre formulaire de contact www.kaempff-kohler.lu/formulaires/





INFORMATIONS GÉNÉRALES

DÉLAIS DE COMANDE

Commandes de Noël :
jusqu'au 21/12 avant 18h00

Commandes du Nouvel An :
jusqu'au 29/12 avant 12h00

HORAIRES SPÉCIAUX DES BOUTIQUES

Boutique, Fromagerie et Restaurant Komptoir K'

Ouverture le **24/12** jusqu'à **16h00**

Ouverture le **31/12** jusqu'à **16h00**

Nous sommes ouverts tous les dimanches du 23/11 au 21/12 inclus

Restaurant Niederanven

Ouverture le **24/12** jusqu'à **16h00**

Ouverture le **31/12** jusqu'à **16h00**

BREAKK

Ouverture le **24/12** jusqu'à **16h00**

Ouverture le **31/12** jusqu'à **16h00**

CLICK & COLLECT

Notre e-shop Click & Collect
est à votre disposition

24h/24 et 7j/7 sur notre site internet
www.kaempff-kohler.lu/collect/

CONTACT

Tel : 352 47 47 47 - 1

Email : catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu