



CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

www.kaempff-kohler.lu

“ La dégustation
au service d’instant
mémorables ”



SOMmaire

Fingerfood froids	3
Fingerfood chauds	4
Pains surprise et dips	5
Plateaux charcuterie	6
Plateaux sandwichs	7
Box individuelles	8
Plateaux repas	9
Buffets froids et chauds	10
Entrées et plats	11
Desserts.....	12
Mignardises	13
Desserts glacés	14
Allergènes	15
Informations pratiques.....	16

FROID

FINGER/food



MINI WRAPS COLORÉS VÉGÉTARIENS

Betterave, chèvre,
cranberries

Duo de légumes râpés
et crème de curry vert

Tofu grillé à l'ail des ours
et crème de fromage
blanc

18 pièces **32,50 €**

CANAPÉS PRINTANIER

Saumon fumé maison
et kiwi en deux textures

Crèmeux de bleu
d'Auvergne et noix

Jambon cuit italien
aux herbes et caviar
d'aubergines

Jambon cru au vinaigre
balsamique, tomates
séchées et triangle de
parmesan

12 pièces **24,90 €**

24 pièces **49,50 €**

STICKS VÉGÉTARIENS

Harmonie de chèvre,
cranberries et noix de
pécan

Energy balls datte et
gingembre rose

Mini falafel et sa crème
de yaourt à la menthe

Tomate façon pomme
d'amour

24 pièces **45,40 €**

CANAPÉS GOURMANDS

Bavarois de poivrons rouges
et queues d'écrevisses

Brisket fumé et avocat relevé

Jambon fumé de la
Forêt-Noire et légèreté
d'asperges blanches

Brie de Meaux et abricots

12 pièces **26,50 €**

24 pièces **53,50 €**

MINI POKE BOWLS

Poke poulet thaï:
boulgour pilaf, poulet
façon thaï, fèves de soja,
gingembre rose, radis
rouges et sauce soja

Poke saumon:
riz à sushi, saumon,
wakamé, fèves de soja
et sauce soja

Poke tofu épinard:
boulgour, fèves de soja,
concombres, mangue et
sauce soja

15 pièces **47,20 €**

FRAÎCHEUR SALÉE

Cupcake à l'italienne
(tomates séchées, basilic,
pignons de pin, parmesan)

Mini tartelette d'asperges
blanches et jambon cru au
vinaigre balsamique

Panna cotta de courgettes
et tartare de tomates

Opéra de saumon betterave
et crabe

16 pièces **49,50 €**

PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté au Riesling - recette Héritage Kaempff-Kohler

12 pièces **17,80 €**



CHAUD FINGERfood



BOUCHÉES CHAUDES

Mini pâté chaud

Pizza jambon

Quiche asperges 🌿

Croque-monsieur truffe

Cake aux 3 fromages 🌿

20 pièces **34,50 €**

VOL-AU-VENT

Feuilleté jambon Forêt-Noire

Feuilleté asperge verte - pistache 🌿

Feuilleté volaille - tandoori

Feuilleté crevette - épinard

Feuilleté bleu d'Auvergne 🌿

20 pièces **38,00 €**

TRIO DE MINI BURGERS

Steak de bœuf, sauce burger maison et gouda

Mini burger fish et sauce tartare

Mini burger de falafel, sauce yaourt et menthe 🌿

12 pièces **36,50 €**



Les Fingerfood chauds
sont à réchauffer par vos soins.

PAINS SURPRISE / & Dips



GOURMAND VÉGÉTARIEN 🌿

Fromage de chèvre et courgettes grillées
Tapenade de carottes et cumin
Duo d'aubergines : en caviar et légumes grillés
Tapenade d'asperges grillées

32 pièces **52,50 €**

RUSTIQUE

Cheddar rouge 🌿
Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses
Jambon cuit italien aux herbes
Rosette de Lyon, cornichons

24 pièces **41,90 €**

FESTIF NORDIQUE

Truite fumée et guacamole
Salade de thon aux poivrons colorés
Saumon fumé maison et crème de yuzu
Salade de surimi et concombres

32 pièces **65,90 €**

DIPS DE CRUDITÉS PRINTANIÈRES 🌿

Trio poivrons, carottes, rettich, concombres, céleri vert, chou-fleur coloré, tomates cerises multicolores, radis rouges
Sauce cocktail et crème de yaourt à la ciboulette

+/- 6 pers. **24,50 €**

TAPAS DIPS 🌿

Baguette grillée en toast et foccacia en mouillette
Tapenade de tomates confites
Tapenade d'asperges grillées
Tapenade de carottes et cumin

+/- 6 pers. **30,50 €**



CHARCUTeries

ITALIE

Jambon cru au vinaigre balsamique et baies roses, porchetta au fenouil, jambon cuit italien aux herbes, coppa, salami sicilien, petits pains, condiments et beurre Rose, grissini artisanaux

4 à 6 personnes **66,00 €**

PETIT BOUCHON

Jambon cru de pays, jambon cuit aux herbes, terrine de campagne, saucisson sec, rosette de Lyon, petits pains, condiments et beurre Rose, moutarde de Dijon

4 à 6 personnes **73,50 €**

FROmages

AUTOUR DE LA TRUFFE

Miel de truffe
Brie truffé maison
Vaudoise à la truffe
Tome à la truffe (Italie)
Koch Truffalo

100g **16,00 € / pers.**

PLATEAU FINGER FOOD

6 variétés de fromage

100g **13,00 € / pers.**

TRADITIONNEL

Selles-sur-Cher
Brie de Meaux
Roquefort artisanal
Munster
Comté Marcel Petite
Tome de Savoie
Reblochon

100g **14,00 € / pers.**

PLATEAU DÉGUSTATION

9 variétés de fromage minimum

200g **20,00 € / pers.**

&pains

MUTLICORN TRIANGLE

..... **3,90 €**

PAIN MUTLI-CÉRÉALES

..... **4,80 €**

BAGUETTE ARTISANALE

..... **2,40 €**

TOURTE À L'ANCIENNE

..... **4,80 €**

PAIN RAISINS NOISETTES

..... **4,95 €**

KRACKERS VARIÉS

..... **4,60 €**



PLATEAUX


SANDwicks



Tous les sandwiches
sont garnis de
tomate et salade



TRIO DE MAURICETTES

Jambon cru du pays
et figue
Camembert et noix 
Saumon fumé et
avocat

18 pièces 35,20 €

SALADES À PARTAGER

Salade de sarrasin,
asperges et petits pois
Taboulé à l'orientale
Salade de quinoa
et pois chiche
Mesclun de salade
et crudités

12 pièces 54,90 €



BRIOCHINES 100% VÉGÉTARIENNES

Pesto rouge, mozzarella cerise
et son aubergine grillée
Tapenade de poivrons rouges
et légumes grillés, réduction
balsamique
Chèvre frais, pignons de pin
et miel
Crème de yaourt à la
ciboulette, concombre
et œuf dur

12 pièces 31,90 €

24 pièces 63,50 €

PETITS TRADI-CÉRÉALES

Cheddar et concombre 
Roastbeef sauce tartare
et œuf dur
Brie au miel et truffe 
Salami sicilien et tomates confites


20 pièces 51,20 €

PETITS PAIN AUX RAISINS ET CRANBERRIES 100% FROMAGE

Brie de Meaux, abricots
et sirop de Liège
Emmental et dattes
Taleggio et noix

12 pièces 35,00 €

MINI NAVETTES VARIÉES

Saumon fumé et concombre
Mortadelle et tapenade d'olives
Poulet andalouse
Taleggio et noix 

20 pièces 42,00 €

MINI CIABATTAS

Dinde fumée, crème de curry
et ananas
Jambon cru de pays
et copeaux de parmesan
Rosette de Lyon et cornichons
aigres-doux
Thon aux poivrons multicolores

20 pièces 49,90 €

CLUB SANDWICH VÉGAN LAYERS

SANS GLUTEN / SANS LACTOSE

Tartare de tomates, tofu fumé

Déclinaison de légumes :
légumes, tapenade
d'aubergines

Salade de légumes (oignons
rouges, maïs, concombre,
mayonnaise végan, poivrons,
carottes)

Duo d'avocat, concombre et
graines de tournesol

16 pièces 51,20 €





BOX INDIVIDUELLES

WRAP BOX - au choix

Wrap coloré de légumes grillés

Wrap kebab

Wrap Texan

Wrap fumé de l'océan

+ Pot 3 chocolats

..... 11,90 € / pers.

BAGEL BOX - au choix

Bagel brioché à la tomate et mozzarella buffalo

Bagel aux légumes grillés maison

+ Verrine fraîcheur

..... 12,20 € / pers.

SANDWICH BOX - au choix

Baguette jambon cuit fromage

Ciabatta thon mayonnaise

Baguette poulet andalouse

Céréales brie miel truffe

+ Tiramisu

..... 12,90 € / pers.

NAVETTE BOX

4 navettes garnies :

- Saumon fumé et concombre
- Mortadelle et tapenade d'olives
- Poulet andalouse
- Taleggio et noix

+ Panna cotta mirabelle

..... 12,90 € / pers.

MINI CIABATTAS

4 ciabattas garnis :

- Dinde fumée, crème de curry et ananas
- Jambon cru de pays et copeaux de parmesan
- Rosette de Lyon et cornichons aigres-doux
- Thon aux poivrons multicolores

+ Tartelette framboise

..... 15,10 € / pers.

PETITS TRADI-CÉRÉALES

4 céréales garnis :

- Cheddar concombre
- Roastbeef sauce tartare et œuf dur
- Brie aux truffes
- Salami sicilien et tomates confites

+ Tartelette citron

..... 15,20 € / pers.

SALADE L BOX

- Salade César
- Salade Niçoise
- Salade sweet potato falafels
- Salade thaï
- Salade Bretonne
- + Salade de fruits

..... 19,90 € / pers.

CLUB SANDWICH VÉGAN LAYERS

SANS GLUTEN / SANS LACTOSE

4 sandwichs végan garnis :

- Tartare de tomates, tofu fumé
- Déclinaison de légumes : légumes, tapenade d'aubergines
- Salade de légumes (oignons rouges, maïs, concombres, mayonnaise végan, poivrons, carottes)
- Duo d'avocat, concombre et graines de tournesol

+ Graines de chia

..... 17,50 € / pers.



Couverts
+ emballage



FROIDS

PLATEAUX repas



**Minimum 4 plateaux identiques
À commander 24h à l'avance**

LAST MINUTE

**À COMMANDER AVANT 9h30
LE JOUR MÊME**

Au choix du chef
Entrée / Plat / Fromage / Dessert
.....42,00 €

SAVEUR DU PAYS

Carpaccio de bœuf Luxembourgeois
(roquette, parmesan, tomates confites)
Émincé de mignon de porc du pays,
salade de pommes de terre
et légumes croquants
Duo de fromages du moment
Truffle cake

.....35,00 €

SAVEUR VÉGÉTARIENNE

Salade de penne à la ricotta, tomates
confites et parmesan en copeaux
Méli-mélo d'asperges blanches et vertes,
œuf poché et salade de quinoa et pois
chiche à la vinaigrette citron et menthe
Duo de fromages du moment
Salade de fruits

.....39,00 €

SAVEUR D'ASIE

Gambas parfumées sur leur lit de perles
colorées
Éventail de magret de canard sauce teryaki
maison, wok de légumes asiatiques
et nouilles soba
Duo de fromages
Perles du Japon aux fruits du moment

.....39,00 €

SAVEUR ESTIVALE

Tartare de saumon à la coriandre, avocat,
mangue et concombre, chips de wonton au
sésame grillé
Suprême de poulet noir Label Rouge,
sauce yaourt, miel et moutarde
Duo de fromages du moment
Dessert du moment

.....49,50 €



INFORMATIONS PRATIQUES : Nos plateaux sont livrés en coffret individuel avec couvercle et couverts. Ils sont accompagnés de pains ciabatta et d'une portion de beurre. Les plateaux sont livrés froids et se mangent froids.

FROIDS

LES buffets



BUFFET TERROIR

Tomate cocktail à la crevette rose
Saumon fumé et ses condiments
Terrine de campagne
Vitello tonnato gremolata
Quartiers de melon et jambon cru de pays
Roulade d'asperge blanche et œuf mimosa

Taboulé de quinoa et pois chiche
Penette à la betterave et myrtilles
Mesclun de salade et sa vinaigrette blanche
Pains, condiments et sauces
d'accompagnement

En plat, par personne**35,00 €**

BUFFET LUXEMBOURG TASTY

Verrine de Feiertagszalat maison
Pâté Riesling maison
Jambon cru Marque Nationale et jambon
cuit de l'Oesling
Presskopf de saumon à la carotte et
poireaux, crème de raifort
Terrine de sandre aux petits légumes
sur son lit de salade

Salade de céleri et pommes
Salade de concombres, yaourt
Luxembourgeois et aneth
Mélange de salade du chef,
vinaigrette blanche
Pains, condiments et sauces
d'accompagnement

En plat, par personne**39,90 €**

BUFFET PRESTIGIEUX

Tiramisu salé aux saveurs de Provence
et son crumble d'herbes
Bûchette de saumon et betteraves
sur un biscuit cacao
Tartelette mi-cuit de thon rouge
façon tataki et son caviar d'aubergine
et légumes printaniers
Médaillon de pintade moelleux au cœur
d'asperge verte, chutney d'oignons,
brochette de scampis, coco curry
et ananas rôti

Salade trio de tomates et mozzarella
au basilic
Salade de sarrasin, asperges et petits pois
Salade folle de tomates séchées
et copeaux de parmesan
Pains, condiments et sauces
d'accompagnement

En plat, par personne**53,00 €**



Minimum 4 personnes avec buffet identique. À commander 24h à l'avance.

ENTRÉES & plats




MINIMUM 4 PERSONNES (2 POUR LES SOUPES)

SOUPES & VELOUTÉS

Bisque de homard, encornets
et toast de rouille
..... 10,20 € / pers. (0,25L)

Velouté d'asperges blanches
et sa brunoise d'asperges
vertes 
..... 10,20 € / pers. (0,25L)

Gaspacho de tomate 
et ses croûtons à l'ail,
stick de focaccia et tartare
de concombres
relevés
..... 8,50 € / pers. (0,25L)

ENTRÉES SUR PLAT

Tataki de thon en chapelure
de persil, gelée de soja, caviar
d'aubergines et son jardin
printanier
..... 18,60 € / pers.

Crèmeux de homard à la gelée
de cidre et compotée de fenouil
et pommes
..... 18,50 € / pers.

Duo de saumon fumé maison et
Gravlax de notre atelier
avec sa sauce raifort et Gravlax
accompagné de mini blinis
et de pain polaire
..... 23,50 € / pers.

Présentation individuelle
supplément 1,50 €

VIANDES SUR PLAT

Suprême de pintade, jus truffe,
duo de tagliatelles, légumes
de printemps colorés
..... 27,30 € / pers.

Solomillo de bœuf, sauce bordelaise,
gratin de pommes de terre,
méli-mélo d'asperges blanches
et vertes
..... 28,70 € / pers.

Mignon de veau rôti et laqué,
jus à la citronnelle, pommes
de terre grenaille ratte à l'ail
et ses jeunes légumes
..... 31,50 € / pers.

POISSONS SUR PLAT

Dos de saumon rôti à l'unilatérale,
crème de fenouil, fricassée
d'asperges vertes et ses pommes
de terre 7 faces
..... 29,50 € / pers.

Pavé de lotte, crème de crustacés,
légumes printaniers et son écrasé
de pommes de terre
..... 29,10 € / pers.



DACQUOIS AUX AMANDES

Fond de dacquoise
fourré de crème
au beurre praliné
à l'ancienne

4 pers.23,20 €
6 pers.34,80 €
8 pers.46,40 €

TRUFFLE CAKE

Biscuit au chocolat
garni d'une ganache
chocolat pur
Madagascar

4 pers.23,20 €
6 pers.34,80 €
8 pers.46,40 €

TENTATION CHOCOLAT

Biscuit cacao
et mousse légère
au chocolat noir,
lait et blanc

4 pers.24,40 €
6 pers.36,60 €
8 pers.48,80 €

CŒUR DE FRAMBOISE

Mousse framboise et
crème citron sur une
dacquoise amande
et pâte sucrée

4 pers.24,40 €
6 pers.36,60 €
8 pers.48,80 €



DESSERTS

Desserts en format individuel :

TARTELETTE CITRON

Pâte sablée, coulis
de framboises, crème
citron de Syracuse,
meringue

.....5,60 € / pers.

TARTELETTE FRAMBOISE

Pâte sablée, crème
pâtissière vanille
de Madagascar,
framboises fraîches

.....5,60 € / pers.

BABA AU RHUM

Baba au rhum maison
imbibé au rhum brun
Saint James surmonté
de crème chantilly
mascarpone et vanille
de Madagascar

.....5,70 € / pers.

ÉCLAIR VANILLE / CAFÉ / CHOCOLAT

Pâte à choux 
crème pâtissière
vanille / café / chocolat

.....4,40 € / pers.

RAVIO'LI

Biscuit basilic,
compotée de citron
jaune, mousse ricotta

.....7,50 € / pers.

CRÉATION DU MOIS

Consultez notre site
internet pour
découvrir le plaisir
raffolant du mois

..... 7,50 € / pers.





MIGNARdises



PÂTISSERIES MIGNONS

- Tartelette choco - passion
- Financier amande - açai
- Choux mirabelle
- Mousse abricot
- Tartelette framboise
- Mignon chocolat
- Tartelette citron vert meringuée
- Opéra yuzu
- Pim's piña colada
- Dacquois

15 pièces32,50 €

MACARONS ☒

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

15 pièces29,00 €

VERRINES SUCRÉES

- Mousse kiwi, crémeux vanille
- Mousse aux 3 chocolats
- Mousse exotique et crumble coco
- Mousse framboise, crémeux citron

12 pièces34,70 €



ENTREMETS GLACÉS



ENTREMETS GLACÉS, VERRINES / glaces

VACHERIN VANILLE - FRAISE

Glace vanille de Madagascar, sorbet fraise, le tout sur une meringue fondante

6 pers.35,40 €

VACHERIN VANILLE - FRAMBOISE

Glace vanille de Madagascar, sorbet framboise, le tout sur une meringue fondante

6 pers.35,40 €

ASSIETTE GOURMANDE NOUGATINE

Assiette de nougatine garnie de délicieuses glaces et sorbets maison

6 pers.45,00 €

DÉLICE DES ÎLES

Sorbet mangue, crème glacée vanille bio de Madagascar, sorbet framboise

8 pers.48,80 €

VERRINES

VANILLE

Crème glacée vanille de Madagascar, brisures de meringue

CHOCOLAT

Crème glacée chocolat noir grand cru, brisures de meringue

CITRON

Sorbet citron de Syracuse, brisures de meringue

PISTACHE

Crème glacée pistache de Sicile, brisures de meringue

FRAMBOISE

Sorbet framboise Meeker, brisures de meringue

1 pièce3,50 €

GLACES

POTS GLACÉS

- Framboise
- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Café
- Spéculoos
- Exotique
- Citron

0,5 L11,90 €



ALLERgènes

- | | | | |
|---------------|--------------------|---------------|------------|
| 1 - GLUTEN | 6 - SOJA | 10 - MOUTARDE | 13 - LUPIN |
| 2 - CRUSTACÉS | 7 - LACTOSE | 11 - SÉSAME | |
| 3 - ŒUFS | 8 - FRUITS À COQUE | 12 - SULFITES | |
| 4 - ARACHIDES | 9 - CÉLERI | | |
| 5 - POISSONS | | | |



FINGER FOOD FROIDS

MINI WRAPS COLORÉS VÉGÉTARIENS	1-7
STICKS VÉGÉTARIENS	7-8
MINI POKE	1-6-11
CANAPÉS PRINTANIERS	1-5-7
CANAPÉS GOURMANDS	1-2-3-7
FRAÎCHEUR SALÉE	1-3-7-8-12
PÂTE EN CROÛTE	1-3-9-12

FINGER FOOD CHAUDS

BOUCHÉES CHAUDES	1-3-7-10
VOL-AU-VENT	1-3-7
TRIO DE MINI BURGERS	1-3-7-10-11

PAINS SURPRISE

PAINS SURPRISE GOURMAND VÉGÉTARIEN	1-7
PAINS SURPRISE RUSTIQUE	1-7
PAINS SURPRISE FESTIF NORDIQUE	1-3-5-7
DIPS DE CRUDITÉS PRINTANIÈRES	3-7-9-10
TAPAS DIPS	1-3

PLATEAUX CHARCUTERIE

PLATEAU ITALIE	1-3-7
PLATEAU PETIT BOUCHON	1-7-12

PLATEAUX SANDWICHS

TRIO DE MAURICETTES	1-3-7
SALADE À PARTAGER	1-3-10
BRIOCHINES 100% VÉGÉTARIENNES	1-3-7-8-11
PETITS TRADI-CÉRÉALES	1-3-7-9-10
PETITS PAIN AUX RAISINS ET CRANBERRIES 100% FROMAGE	1-7
MINI NAVETTES VARIÉES	1-3-5-7
MINI CIABATTAS	1-7-10
CLUB SANDWICH VÉGAN LAYERS	

BOX INDIVIDUELLES

WRAP BOX	1,3,5,7,9,10
BAGEL BOX	1,3,7,8
SANDWICH BOX	1,3,5,7,8,9,10
NAVETTE BOX	1,3,5,7,8,10
MINI CIABATTAS	1,3,5,7,10
PETITS TRADI-CÉRÉALES	1,3,7,9,10
SALADE L BOX	1,3,5,6,7,9,10
CLUB SANDWICH VÉGAN LAYERS	

PLATEAUX REPAS

LAST MINUTE	
SAVEUR DU PAYS	1-3-7-8-12
SAVEUR VÉGÉTARIENNE	1-3-7
SAVEUR D'ASIE	1-3-5-6-7-8-11
SAVEUR ESTIVALE	1-3-5-7-8

BUFFETS FROIDS

TERROIR	1-2-3-5-7-9-10-12
LUXEMBOURG TASTY	1-2-3-5-7-9-10-12
PRESTIGIEUX	1-3-5-6-7-10-11

SOUPES ET VELOUTÉS

BISQUE DE HOMARD	
VELOUTÉ D'ASPERGES	1-7
GASPACHO DE TOMATE	1-2-3

ENTRÉES SUR PLAT

TATAKI DE THON	1-5-6-7-9-11-12
CRÉMEUX DE HOMARD	1-2-3-7
DUO DE SAUMON	1-3-5-7-10

VIANDES SUR PLAT

SUPRÊME DE PINTADE	1-7-12
SOLOMILLO DE BŒUF	1-7-12
MIGNON DE VEAU	1-7-12

POISSONS SUR PLAT

DOS DE SAUMON	1-3-7
PAVÉ DE LOTTE	1-7-12

DESSERTS CLASSIQUES

DACQUOIS AUX AMANDES	1-3-7-8
TRUFFLE CAKE	3-7-8
TENTATION CHOCOLAT	3-7-8
CŒUR DE FRAMBOISE	1-3-7-8

DESSERTS CRÉATION

DACQUOIS AUX AMANDES	1-3-7-8
TRUFFLE CAKE	3-7-8
TARTELETTE CITRON	1-3-7-8
TARTELETTE FRAMBOISE	1-3-7-8
RAVIO'LI	1-3-7-8
ECLAIRS VANILLE / CAFÉ / CHOCOLAT	3-7
BABA AU RHUM	1-3-7-8
CRÉATION DU MOIS	

MIGNARDISES

PÂTISSERIES MIGNONS	1-3-7-8
MACARONS	3-7-8-12
VERRINES SUCRÉES	1-3-7

ENTREMETS GLACÉS

VACHERIN VANILLE - FRAISE	3-7
VACHERIN VANILLE - FRAMBOISE	3-7
ASSIETTE GOURMANDE NOUGATINE	3-7-8
DÉLICE DES ÎLES	3-7

POTS GLACÉS

VERRINES GLACÉES	3-7
------------------------	-----



Végétarien



Vegan



Sans gluten



DÉLAIS DE COMMANDE

Formules et plateaux

Sandwichs

Cocktails

Desserts (pièce)

Pains surprise

Plateaux repas et à partager

La veille avant 14h30

Plateaux last minute

Le jour même avant 9h30

Entrées

Plats

Desserts (4 pers. et +)

Buffets

48h à l'avance, avant 14h30

Desserts personnalisés

7 jours avant

À PROPOS DE CETTE CARTE

Cette carte est la seule valable.

Elle remplace toutes les précédentes.

L'ensemble des images sont non-contractuelles.

En cas de rupture d'une de nos marchandises, nous la remplaçons par une marchandise équivalente.

Vous pouvez consulter nos conditions de vente sur notre site internet.



CONTACT

352 47 47 47 1

catering@kaempff-kohler.lu

www.kaempff-kohler.lu