# carte TRAITEUR

automne-hiver

KAEMPFF-KOHLER
LUXEMBOURG

## LE CATERING
*tout compris*

**Tout n'est pas q'une simple question de goût. Un traiteur est aussi un créateur d'émotions et de convivialité. Nous ne créons pas au hasard vos événements, faites-nous confiance.**

Tout commence par la passion du goût et chez Kaempff-Kohler, nous partons de vos envies, laissez-vous ensuite guider !

# Sommaire


Finger Food ..... 4
Business Lunch ..... 6
Plateaux repas..... 8
Buffets froids..... 9
Plateaux à partager..... 11
Entrées..... 13
Plats ..... 15
Gibier..... 17
Plateaux de fromages..... 19
Desserts..... 21
Corbeilles..... 25
Coups de coeur..... 26
Christmas Party..... 28
Informations pratiques..... 29

# FINGER FOOD
## *sur plateau*

### CANAPÉS FESTIFS
12 pièces – 20,40€
24 pièces – 40,30€

- Saumon fumé Maison, crème citronnée
- Mousseline de chèvre frais aux noix et ciboulette
- Rôti de dinde fumé, légèreté au sel fumé
- Jambon italien, tomate séchée et triangle de Parmesan

### CANAPÉS GOURMANDS
12 pièces – 23,10€
24 pièces – 45,60€

- Crémeux butternut et bacon fumé
- Magret fumé et oignons grillés, figues séchées
- Parfait de foie gras aux épices et sa gelée de coing
- Rilettes de crabe à l'aneth et billes de pamplemousse

### MINIS BLINIS
15 pièces – 31,50€

- Rillettes de maquerau au curry et oignon rouge
- Thon aux légumes croquants
- Truite fumée et crème de raifort

### FOOD POPS
24 pièces – 37,20€

- Chèvre frais et crumble de pain d'épices
- Energy ball aux herbes et gingembre rose
- Tomate d'amour et tahoon cress
- Mini falafel au pesto vert

### PÂTÉS EN CROÛTE
12 pièces – 18,60€

- Riesling

### VERRINES LUXEMBOURGEOISES
12 pièces – 28,80€

- Feiersténgszalot
- Judd mat gaardebounen
- Brochet au Riesling
- Fierkel Gelly et pointe de moutarde Luxembourgeoise

### MIGNONS SALÉS
16 pièces – 40,30€

- Crémeux butternut et bacon sur un sablé aux graines de courge
- Mini blinis truite fumée, billes citron poivré
- Sphère de foie gras argenté et confit d'oignon
- Tartelette feta et framboises perlées

### BURGER CHAUD
12 pièces – 30,00€

- Steak de bœuf et fromage à raclette
- Pulled pork maison caramélisé et emmental
- Burger de volaille et cheddar

### LES VOLS AU VENT
20 pièces – 33,50€

- Pesto
- Marcassin
- Saumon fumé Maison
- Girolles
- Chèvre

Retrouvez nos mignardises sucrées en pages 20-21

Sans gluten Végétarien

# PAINS
## *surprises*

### CAMPAGNARD
24 pièces – 30,80€

- Jambon cru
- Salami des Ardennes
- Jambon cuit aux herbes
- Emmental

### NORDIQUE
48 pièces – 62,00€

- Saumon fumé, crème citronnée
- Rillettes de crabe à l'aneth
- Rillettes de maquerau au curry
- Crèmeux de thon aux petits légumes

### FOCCACIA ITALIENNE
48 pièces – 68,10€

- Jambon italien, ricotta au pesto vert
- Pancetta, tapenade de poivrons rouges
- Salami piquant
- Coppa et tapenade de tomates séchées

### DIPS DE LÉGUMES EN COFFRET BOIS
Pour 6 personnes – 22,90€

Éventail de légumes de saison, sauce fromage blanc ail et fines herbes et sauce cocktail

### TAPAS DIPS
Pour 6 personnes – 27,50€

Tapenade d'olives noires et de poivrons rouges, houmous nature. Toasts de baguette grillée et pain suédois

Sans gluten Végétarien

# Business *lunch*

## PLATEAUX *sandwichs*

### CIABATTA
Plateau de 20 pièces – 45,00€

- Jambon de Parme, tomates séchées et Parmesa
- Jambon braisé aux herbes et Emmental
- Salade de thon et légumes croquants
- Rôti de dinde fumée, crème au sel fumé

### BRIOCHINES VÉGÉTARIENNES
Plateaux de 20 pièces – 48,20€

- Baby mozzarella, tomate confite et pesto vert
- Houmous de carotte et tofu curry mangue
- Steak de Quorn et tapenade de tomates séchées
- Tapenade d'asperges, oignons frits

### GLUTEN & LACTOSE FREE
Plateau de 20 pièces – 59,85€

- Seitan à la tomate et loempia sauce
- Tapenade d'artichaut, lamelle d'oeuf dur
- Houmous, avocat et concombre
- Tartare de tomates et tofu au basilic

### SALADES INDIVIDUELLES
Plateau de 12 pièces - 46,40€

- Taboulé de quinoa d'hiver
- Rémoulade de céleri
- Salade de carottes aux échalotes
- Crudités du marché

## FORMULES *individuelles*

### CLASSIQUE
18,50€ / pers.

- 4 «ciabatta» garnis variés
- Rémoulade de céleri
- Dacquois

### NATURE VEGAN
21,90€ / pers.

- 4 minis baguettes «gluten et lactose free»
- Salade de carottes aux échalotes
- Verrine de graines de Chia & fruits rouges

### BAGEL BOX
15,00€ / pers.

- 1 Bagel pulled pork
- Taboulé de quinoa d'hiver
- Mousse au chocolat, perles croquantes

### SANDWICH BOX
14,00€ / pers.

- Sandwich au choix : parisien, italien ou césar
- Crudités du marché
- Tartelette framboise

**COMMANDE MINIMUM DE 4 FORMULES IDENTIQUES**

Sans gluten Végétarien

# PLATEAUX *repas*

**COMMANDE MINIMUM DE 4 PERSONNES**

## CASUAL
29,80€ / personne

- Terrine de campagne Maison, confit d'airelles et ses condiments
- Pavé de saumon, jardinière de légumes et sauce tartare
- Fromages sélectionnés par notre Maître affineur
- Truffel cake

## SAVEURS ASIATIQUES
38,50€ / personne

- Salade façon thaï
- Emincé de boeuf façon tataki, légumes wok et riz à sushi
- Fromages sélectionnés par notre Maître affineur
- Tartelette au citron

## PRESTIGE
43,50€ / personne

- Salade Bretonne : saumon fumé, thon et crevettes roses
- Mignon de veau basse température et salade de pommes de terre
- Fromages sélectionnés par notre Maître affineur
- Entremet du pâtissier

## PLATEAU LAST MINUTE
38,60€ / personne

- Entrée
- Suggestion du jour
- Fromage
- Dessert du moment

*Commande avant 9h30*
*le jour-même possible*

***Livré en coffret individuel, couvercle, pain, vinaigrette et portion de beurre***

*New*

## HOT & COLD HEALTHY
39,45€ / personne

- Salade de Gravelax Maison, sauce au miel et aneth
- Dos de cabillaud, crème de poireaux et écrasé de pommes de terre **à réchauffer**
- Fromage du marché
- Île flottante

## HOT & COLD TRENDY
45,80€ / personne

- Salade landaise : magret fumé, foie gras de canard et confit d'oignons
- Filet de boeuf au Porto, fricassée de légumes et pommes grenailles rôties **à réchauffer**
- Fromage du marché
- Entremet Express'o

***Supplément vaiselle en porcelaine de 4€ / plateau + 4€ des dressage avec retribution***



# BUFFETS *froids*

**COMMANDE MINIMUM DE 4 PERSONNES**

## LUXEMBOURG TASTY
34,50€ / personne

- Verrine de Feierstengszalot Kaempff-Kohler
- Fierkelsgelly artisanale, pointe de moutarde Luxembourgeoise
- Sélection pâtés au Riesling, recette ancestrale
- Jambon cru marque nationale et jambon cuit de l'Oesling
- Médaillon de saumon en bellevue
- Filet de harengs traditionnels Kaempff-Kohler

- Salade de carottes aux échalotes
- Salade de quinoa hivernale
- Salade de pommes de terre Kaempff-Kohler
- Mesclun de jeunes pousses
- Pains et condiments

## PLAISIRS AUTOMNALES
48,50€ / personne

- Carpaccio de St Jacques à l'huile de sésame et aux agrumes
- Bavarois de butternut et bacon à la patate douce, sablé aux graines de courge
- Mi-cuit de thon rouge, mousseline de wasabi et sa salade de haricots verts acidulée
- Charlotte de foie gras et son pain d'épices aux figues
- Ballotine de volaille à la truffe et pistache
- Tataki de boeuf au sésame noir grillé

- Boulgour de légumes de saison
- Duo de tomates cerises rouges et jaunes, baby mozzarella au basilic
- Rémoulade de céleri, pomme et noix
- Salade folle aux pignons de pin, tomates séchées et copeaux de Parmesan
- Pains et condiments

# Plateaux *à partager*

**PARFUM D'ITALIE**
En apéritif : 4 à 6 pers. - 42,50€
En repas : 4 à 6 pers. - 59,00€

- Jambon de Parme
- Porchetta au fenouil
- Salami piquant
- Coppa
- Pancetta
- Petits pains
- Petit beurre et condiments

**OCÉAN**
4 à 6 pers. - 107,50€

- Saumon fumé
- Saumon Gravelax
- Crevettes roses
- Terrine de poisson et homard à l'aneth
- Sauce gravlax
- Petits pains

**SÉLECTION KAEMPFF-KOHLER**
En apéritif : 4 à 6 pers. - 64,00€
En repas : 4 à 6 pers. - 84,00€

- Jambon Ibérique
- Saucisson sel de Guérande
- Bresaola
- Magret fumé Maison
- Terrine Maison
- Petits pains
- Petit beurre et condiments

**ALLIANCE CHARCUTERIE ET FROMAGE**
4 à 6 pers. - 84,00€

- Coppa
- Jambon de Parme
- Porchetta au fenouil
- Comté
- Fribourgeois
- Baguette
- Condiments

*Le saviez-vous ?*

Kaempff-Kohler met en avant son savoir-faire culinaire notamment avec **le saumon fumé maison** qui est aujourd'hui une spécialité reconnue !

Nous travaillons du poisson de grande qualité, d'origine norvégienne pour vous proposer des produits d'excellence toute l'année.

# Entrées

## VELOUTÉS & *soupes*

**SOUPE CRÈMEUSE AU POTIRON**
confit de céleri rave
5,95€

**VELOUTÉ DE CÈPES**
crème d'Isigny et panais
6,60€

**BISQUE DE HOMARD**
profiteroles et écrevisses
7,50€

Nos prix sont indiqués par personne.
**Commande minimum de 2 plats identiques.**

## ENTRÉES *sur plat*

**FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON**
18,20€
- Duo de confit et sa brioche

**TATAKI DE BOEUF AU SÉSAME TORRÉFIÉ**
18,50€
- Façon tatin aux échalotes

**ALLIANCE DE SAUMON FUMÉ ET GRAVELAX DE NOTRE ATELIER**
19,80€
- Aux deux sauces
- Pain Suédois

**MI-CUIT DE THON ROUGE**
21,60€
- Sésame torréfié
- Émulsion au wasabi léger
- Salade de quinoa fruité croquant et affilla cress

Nos prix sont indiqués par personne.
**Commande minimum de 4 plats identiques.**

# Plats

## CÔTÉ *mer*

**MEURETTE CLASSIQUE DE SANDRE AU PINOT NOIR**
24,40€
- Carottes glacées
- Pommes de terres écrasées au beurre Bordier

**DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC AUX ALGUES ET PÉTONCLES**
26,50€
- Pressé de patate douce
- Tomates confites

**BOUDIN DE TURBOT AUX PLEUROTTES**
31,90€
- Risotto de coquillettes
- Salsifis au pesto rouge

**PARMENTIER DE SAUMON LABEL ROUGE**
85,70€ / 6 pers.
- Crumble de pistache
- Tombée de poireaux à la crème

## CÔTÉ *terre*

**CROUSTILLANT D'AGNEAU CONFIT**
22,65€
- Tajine de butternut
- Fregola sarda

**CUISSE DE PINTADE ROUGE ET FARCE FINE, SAUCE AUX MORILLES**
25,50€
- Fricassée de rutabaga
- Pommes de terre grenailles

**MIGNON DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE**
29,50€
- Crémeux aux morilles
- Carottes des sables glacées
- Polenta grillée

**FILET DE BOEUF ROSSINI**
32,50€
- Gâteau de pomme de terre truffé
- Portobello farci

**BOEUF BOURGUIGNON À L'ANCIENNE**
20,80€
- Spätzele au beurre
- Légumes Grand-Mère en sauce

**COMMANDE MINIMUM DE 4 PLATS IDENTIQUES**

# *Gibier* de nos forêts

**COMMANDE MINIMUM**
**DE 4 PERSONNES**

### MITONNÉ DE MARCASSIN AUX OIGNONS GRELOTS
22,80€

- Spätzli au beurre
- Chou rouge confit
- Compote de Reinettes

### CIVET DE LIÈVRE À LA LUXEMBOURGEOISE
22,80€

- Spätzli au beurre
- Chou rouge confit
- Poire pochée au vin rouge

### SAUTÉ DE CHEVREUIL AUX ABRICOTS
25,90€

- Spätzli au beurre
- Chou rouge confit
- Poire pochée au vin rouge

### MIGNON DE SELLE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
29,50€

- Spätzli au beurre
- Chou rouge confit
- Poire pochée au vin rouge
- Airelles

***Disponible à partir du 8 octobre 2021***

# Plateaux *fromages*

Tous nos plateaux sont dressés et étiquettés pour sublimer et faciliter votre dégustation.
Un assortiment de pains sélectionnés vous est proposé en accompagnement de vos plateaux.

### GRANDE DOUCEUR
4 pers. - 35,00€
- Bûchette miel & thym
- Trou du cru
- Fourme au Sauternes
- Abondance de Savoie
- Saint Marcelin du Dauphiné

### AOP
6 pers. - 62,00€
- Camembert
- Selle sur cher
- Livarot
- Bleu de Gex
- Saint Nectaire
- Comté 16-18 mois

### GRANDE ITALIE
6 pers. - 68,00€
- Castelbelbo
- La Tur
- Gorgonzola DOP
- Fontina Aoste
- Tomme à la truffe
- Taleggio di Bufala

### GRANDE SÉLECTION
8 pers. - 82,00€
- Truffé maison
- Abbaye d'Echourgnac
- Miel de truffe
- Comté exception
- Roquefort
- Hansi
- Langres

### GRAND GOURMAND
10 pers. - 88,00€
- Brillat Savarin
- Pouligny St Pierre
- Tomme de Bethmal
- Dolce Gusto
- Gruyère des grottes
- Manchego romarin
- Rochetta
- Bleu des Causses
- Camembert Calvados

### GRAND CLASSIC
10 à 12 pers. - 92,00€
- Brie de Meaux
- Chabichou
- Abondance
- Abbaye de Belloc
- Point l'Evêque
- Tomme de Savoie
- Fourme d'Ambert
- Epoisses AOP

# LES *Pains*

### TOURTE À L'ANCIENNE
4,50€

### BAGUETTE ARTISANALE
2,40€

### PAIN MULTI-CÉRÉALES
4,50€

### MULTICORN TRIANGLE
3,80€

### RAISIN NOISETTE
4,50€

TATIN POMME - individuel

ALPACO - individuel

ESPRESS'O - individuel

EXOTIKK- individuel

# Desserts

## New ENTREMETS *créations*

### L'EXPRESS'O
5,70€ / personne

Ganache montée opalys mascarpone, crémeux dulcey/café, biscuit viennois et streusel café

### TATIN POMME
5,70€ / personne

Chantilly groseille, pomme caramélisée au Ice Cider Ramborn, sablé reconstitué

### ALPACO
5,70€ / personne

Ganache montée vanille de Madagascar, mousse chocolat noir pur Pérou 66%, compote banane et passion, biscuit moelleux, sablé noisette

### EXOTIKK
5,70€ / personne

Caramel exotique, mousse mangue et passion, panna cotta noix de coco, croustillant coco, biscuit moelleux

## ENTREMETS *classiques*

### DACQUOIS AUX AMANDES
4,80€ / personne

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

### TENTATION CHOCOLAT
5,50€ / personne

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

### TRUFFEL CAKE
5,00€ / personne

Biscuit au chocolat sans gluten garni de ganache chocolat noir 64% de Madagascar

### COEUR DE FRAMBOISE
5,50€ / personne

Mousse framboise & crémeux citron sur une dacquoise amande

**ENTREMETS DISPONIBLES EN FORMAT INDIVIDUEL, 4, 6 OU 8 PERSONNES**

Envie d'un gâteau sur-mesure pour un événement particulier :
mariage, anniversaire, départ en retraite...?
**Pièces montées, number cake, bamkuch,**
nos chefs pâtissiers se portent garant d'un dessert d'exception !

**PRIX SUR DEMANDE : CONTACTEZ-NOUS !**

Sans gluten Végétarien

MACARONS

# *Plateaux* DE MIGNARDISES

### VERRINES SUCRÉES
Coffret de 12 Pièces - 28,50€

- Mousse Tiramisu fruits rouges
- Mousse aux 3 chocolats
- Mousse pomme verte et crumble chocolat
- Ganache montée exotique et perle croquante

### PÂTISSERIES MIGNONS
La pièce - 1.60€
Plateau de 15 Pièces - 26,00€

- Paris-Brest
- Financier crème mandarine
- Religieuse exotique
- Mousse fruits rouges
- Tartelette kiwi
- Mignon chocolat
- Enfer des anges
- Dacquois
- Mont-blanc
- Espresso

### MACARONS DE PARIS
La pièce - 1.70€
Plateau de 15 Pièces – 27,50€

- Vanille
- Réglisse
- Chocolat
- Pistache
- Passion
- Quetsche
- Citron
- Dacquois
- Praliné & ananas
- Framboise
- Caramel beurre salé
- Cassis

Sans gluten Végétarien



# GLACES & *sorbets*

### VERRINES GLACÉES
4,90€ la pièce

- **Saveur** : sorbet mandarine, glace vanille, meringue choco
- **Suprême** : glace agrumes, coulis pamplemousse
- **Crousti** : glace caramel, glace yaourt, perle croquante
- **Tiramisu** : glace café, glace mascarpone, amaretti
- **Fragola** : glace fraise, sorbet mûres, brisures speculoos

### VERRINES SPHÈRES GLACÉES
Plateau de 12 Pièces – 27,40€

- Mure & chocolat
- Vanille & fraise
- Marron & mascarpone
- Exotique & caramel

### POTS GLACÉS
0,5L - 9,90€

- Fraise • Framboise
- Passion • Mangue
- Pomme verte
- Chocolat • Ananas
- Citron vert • Poire
- Noisette • Vanille…

VACHERIN FRAMBOISE

# ENTREMETS *glacés*

### VACHERIN FRAMBOISE OU FRAISE
5,50€ / pers. - 4, 6 ou 8 pers.

Glace à la vanille, sorbet fraise ou framboise et fond de meringue

### BOMBE GLACÉE MONT-BLANC
4 pers. - 24,80€ / 6 pers. - 36,60€

Glace vanille, glace marron, crème de marron sur fond de meringue, chantilly

### FRAGOLA
5,60€ / pers.

Glace fraise, sorbet mures, croustillant spéculoos

### RAMBORNETTE
5,70€ / pers. - 6 ou 8 pers.

Sorbet ICE Cider Ramborn, glace vanille de Madagascar, crumble noisette

### CORBEILLE NOUGATINE
3 boules - 6,90€ - à partir de 6 pers.

Assortiment de glaces et sorbets Maison

# Corbeilles
# CADEAUX

Envie de faire plaisir à vos proches ou à vos clients ?
**Nous vous proposons une sélection de corbeilles pour le plaisir des yeux mais surtout des papilles.**

## LËTZLOCAL - 35 €

Confiture aux fruits Kaempff-Kohler - 220g
Croustillants nappés citron vert/framboise - 100g
Tablette de chocolat noir 70% Gr. cru Kaempff-Kohler
Gauffres fines de Liège - 8pc
Mini-Meringues Kaempff-Kohler - 100g

## EPICURIEN - 95 €

75 cl - Cuvée Privée Kaempff-Kohler Bordeaux Supérieur
50 cl - Huile d'olive monovariétal Château d'Estoublon
250 g - Petits Fours salés Kaempff-Kohler
190 g - Tapenade olives vertes Château d'Estoublon
125 g - Sel Fleur de Guérande
45 g - Chips Sal de Ibiza
150 g - Financiers Kaempff-Kohler

## GOURMET
138 €

Crémant Kaempff-Kohler - 75cl
Huile d'olive Château Margüi - 50cl
Confiture aux fruits Kaempff-Kohler - 220g
Tagliatelle à la truffe Petrossian sa. - 100g
Farine de noix Moulin de la Veyssière - 350g
TWG Lemon Bush Tea Shortbread Cookies - 200g
Petits Fours salés Kaempff-Kohler - 250g
Mendiants au chocolat - 150g
Gauffres parisiennes - 6pc
Ourson chocolat Guimauve - 2pc

**CORBEILLE SUR MESURE : CONTACTEZ-NOUS !**

# Sélection
# *coups de coeur*

New

## THÉ TGW
**en exclusivité chez Kaempff-Kohler**

Le thé le plus raffiné et le plus luxueux du mondes se décline en thé noir, vert et blanc, earl grey et darjeeling pour satisfaire toutes vos préférences présentéen sachets prêts à infuser ou en vrac.

Maison fondée en 2007 par le francais d'origine marocaine Taha Bouqdib, c'est à Singapour que l'aventure commence pour être au plus prêt des plantations. La marque propose le meilleur des infusions à travers le monde grâce à des matières premières de qualité essentiellement asiatiques.

**Silver Moon - Green Tea**

**Tea party - Black Tea**

**Moroccan Mint Tea - Green Tea**



## LE MIEL KORU
**en exclusivité chez Kaempff-Kohler**

New

KORU™
Untouched Purity

Elaboré en Nouvelle-Zélande depuis des siècles, le miel Koru est particulièrement connu pour ces vertus médicinales et sa certification MGO élevée.

De qualité supérieure, ce miel est récolté dans les endroits les plus reculés de la nature sauvage et intacte de la Nouvelle-Zélande.

Pur et sauvage, ce produit est sans additifs et aucune pasteurisation.

**Raw Manuka honey 300+**

**Raw Manuka honey 800+**

**Raw Manuka honey 1000+**

Le miel cru de Manuka n'est pas seulement des calories vides. Il est plus sucré et plus nutritif que les sucres raffinés et autres édulcorants. Il contient plus de 200 composés et est une excellente source de vitamines, de minéraux et d'antioxydants puissants, plusieurs fois plus élevé que dans les autres miels.

*Privatisez*

# KAEMPFF-KOHLER POUR VOTRE CHRISTMAS PARTY

Pour plus d'informations merci de contacter le département événementiel :
catering@kaempff-kohler.lu

# Informations *pratiques*

## DÉLAIS DE COMMANDE

Formules et plateaux sandwichs,
cocktail, buffets et pains surprises

Plateaux repas et à partager
**La veille avant 14h30**

Plateaux Last Minute
**Le jour même avant 09h30**

Entrées, plats et desserts
**48h à l'avance, avant 14h30**
**7 jours avant pour les desserts personnalisés**

L'ensemble des images sont non-contractuelles.
En cas de rupture d'une de nos marchandises
nous la remplaçons par une marchandise équivalente.

**Pour les conditions de vente, veuillez consulter notre site internet.**

**Cette carte est la seule valable, elle remplace toutes les précédentes.**

KAEMPFF-KOHLER
LUXEMBOURG

# VISITEZ NOS *Boutiques*

**Luxembourg-ville**
Boutique & restaurant
10-14, Rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
T. 47 47 47 - 2
Ouvert du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00
et le samedi de 8h00 à 18h30

**Luxembourg-ville**
Fromagerie
18, Rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
T. 47 47 47 - 404
Ouvert du lundi au vendredi
de 10h00 à 18h00
et le samedi de 8h00 à 18h30

**Niederanven**
Boutique, restaurant & catering
40, Rue Gabriel Lippmann
L-6947 NIEDERANVEN
T. 47 47 47 - 1
Ouvert du lundi au samedi
de 9h00 à 17h00

FOURNISSEUR DE LA COUR

MADE IN LUXEMBOURG

**www.kaempff-kohler.lu**

follow-us!

L'ensemble des photos présentes dans cette brochure sont non contractuelles.