

de Schnékert *Traiteur*

CATALOGUE 2020



SOMMAIRE



APERITIFS
pages 6 - 11



BUFFETS
pages 27- 31



SANDWICHES
pages 12 - 17



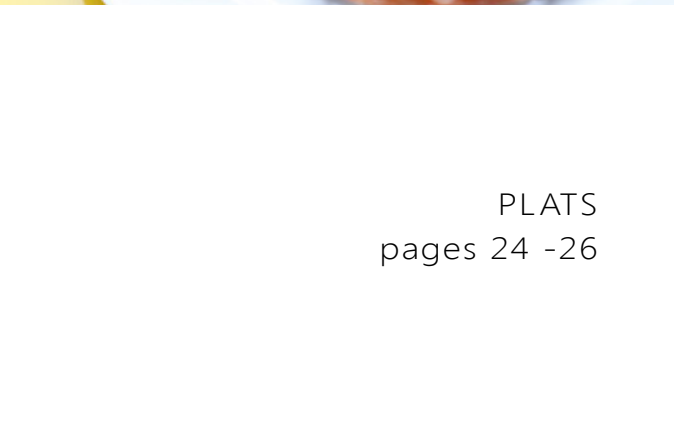
DESSERTS
pages 32 - 40



ENTREES
pages 18 - 23



IDEES CADEAUX
page 41



PLATS
pages 24 -26



SERVICE BANQUETS
page 42

PASSEZ COMMANDE
page 43



Laissez-vous guider
et séduire par notre

NOUVEAU

CATALOGUE

2020

*de Schnékert
Traiteur*

CATALOGUE 2020



find us on facebook:
schnékert



APERITIFS

CANAPE I

Plateau de 30 pièces assorties
Le plateau à 36,00€

Plateau N°1

Dinde fumée
Jambon Serrano
Pâté au Riesling
Salade de Volaille au Curry
Tout Tomate
Thon aux Œufs

Plateau N°2

Salami
Jambon Cuit
Fierkelsjelli
Œufs aux Anchois
Terrine Campagnarde
Légumes grillés

Plateau N°3

Crème de Citron et Quinoa
Fromage de Chèvre à la Figue
Tout Tomate
Légumes grillés
Tomate Mozzarella
Roquefort aux Noix



CANAPE II

Plateau de 30 pièces assorties
Le plateau à 40,50€

Plateau N°4

Croûte au Saumon
Saumon Mariné
Filet de Truite Fumée
Mousse de Foie de Canard
Jambon Cuit Ibérique
Tête de Moine

Plateau N°5

Crevettes extra, Sauce Cocktail
Saumon fumé, Sauce Raifort
Œufs de Lumps Noirs
Porchetta aux Légumes Pickles
Graved Beef
Jambon de Parme au Melon



CANAPE III

Plateau de 30 pièces assorties
Le plateau à 66,00€

Plateau N°6

Cocktail de Homard
Salade de Crabe d'Alaska à la Mangue
Saumon Fumé Norvégien
Mignon de Veau façon Tonnato
Foie Gras de Canard Maison
Cocktail de Langouste



ANANAS

ANANAS A L'ITALIENNE

501 50 piques: 31,00€

Garni de Champignon Grillé, Tomate Séchée et trois sortes de Fromage Italien

ANANAS MIXTE

502 50 piques: 29,50€

Garni de Fromage, Tomate Grappe, Raisin et Olive

PANIER DE LEGUMES

203 Le panier: 34,50€

Carotte, Concombre, Céleri,
Pois mange-tout, Chou-Fleur, Radis,
Tomate Grappe, variation suivant saison

Sauces Cocktail, Aioli et Curry





PAINS SURPRISES

RUSTIQUE

204 Le pain surprise de ± 40 tranches:
40,00€

Garni de Jambon Serrano,
Terrine Campagnarde, Fromage, Salami

ITALIEN

206 Le pain surprise de ± 40 tranches:
41,50€

Garni de Jambon de Parme, Cresponcino,
Mortadella, Fromage Italien

SCHNEKERT

205 Le pain surprise de ± 40 tranches:
59,00€

Garni de Saumon fumé, Filet de Truite fumée,
Thon, Tartare de Saumon

VEGETARIEN

207 Le pain surprise de ± 40 tranches:
40,00€

Garni de Houmous aux Sésames grillés, Fromage de
Chèvre aux Noisettes, Crème de Citron et Quinoa,
Tapenade de Tomates Basilic,
Légumes à part avec Sauces Cocktail et Aïoli

TERRE ET MER

208 Le pain surprise de ± 40 tranches:
43,50€

Garni de Salami, Jambon Paysan,
Saumon fumé, Thon



SAVOURIES CHAUDS

Plateau de 30 pièces assorties

Plateau 1 à 36,00€

Cocktail Pizza
Cocktail Quiche Saumon Fumé
Cocktail Quiche Végétarienne
Mini Weinzossis, Moschterzooss
Mini Croque-Monsieur
Saucisse Bernoise

Plateau 2 à 39,00€

Mini Vol-au-Vent
Samosa Bœuf et Curry
Springroll Canard
Samosa Feta à la Menthe
Springroll aux Légumes
Rouleau au Fromage

MINI SANDWICHES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 31,20€

Petits Pains Mélangés

Plateau N°1

Jambon Cuit
Volaille Curry
Filet Américain

Plateau N°2

Jambon Cuit & Fromage
Thon aux Oeufs
Brie aux Raisins

Plateau N°3

Jambon Serrano
Fromage Jeune Comté fruité
Suprême de Volaille / Sauce Cesar

Plateau N°4

Salami
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée
Tomate Mozzarella et son Pesto

Plateau N°5

Légumes du Sud et Feta
Fromage Frais Maison aux Noisettes
Houmous aux Sésames grillés



MINI SANDWICHES NOBLES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 42,00€

Plateau N°6

Jambon de Parme
Saumon fumé extra doux
Caprese "Bufala"

Plateau N°7

Crevettes/Sauce Cocktail
Crémeux de Foie de Canard
Effeillé de Veau

Plateau N°8

Graved Beef
Jambon Cuit Ibérique
Tartare de Saumon à l'Aneth

BAGUETTINES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 20,40€

Plateau N°1

Jambon Cuit
Volaille Curry
Filet Américain

Plateau N°2

Jambon Cuit & Fromage
Thon aux Oeufs
Brie aux Raisins

Plateau N°3

Jambon Serrano
Fromage Jeune Comté fruité
Suprême de Volaille / Sauce Cesar

Plateau N°4

Salami
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée
Tomate Mozzarella et son Pesto

Plateau N°5

Légumes du Sud et Feta
Fromage Frais Maison aux Noisettes
Houmous aux Sésames grillés



BAGUETTINES NOBLES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 22,80€

Plateau N°6

Jambon de Parme
Saumon fumé extra doux
Caprese "Bufala"

Plateau N°7

Crevettes/Sauce Cocktail
Crèmeux de Foie de Canard
Effeillé de Veau

Plateau N°8

Graved Beef
Jambon Cuit Ibérique
Tartare de Saumon à l'Aneth

PAINS SUEDOIS

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 42,00€

Saumon Fumé
Thon aux Oeufs
Fromage Blanc aux Herbes



FOCACCIA

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 42,00€

Cresponcino
Mortadella
Légumes du Sud grillés





TRIANGLES MORICETTES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 42,00€

Moricettes N°1

Jambon Cuit et Fromage
Farmer Volaille
Houmous aux Sésames grillés

Moricettes N°2

Filet Américain
Volaille Curry
Salami

CLUB SANDWICHES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 42,00€

Club N°1

Poulet au Bacon et Salade
Saumon Fumé, Crème aigre et Salade

Club N°2

Thon et Salade
Tomate, Mozzarella et Pesto



NOUVEAU

WALDKORN® PYRAMIDE

Mélange unique de Céréales: Blé, Seigle, Orge, Avoine,
Malte, Graine de Lin, Soja et Graines de Tournesol

Plateau de 8 pièces assorties
Le plateau à 42,00€

Le Plateau

- Façon Vitello Tonnato, Veau, Concassé de Tomates, Sauce Thon
- Saumon Fumé, Quinoa, Crème de Citron, Radis couleur, Pomme verte
- Jambon Cuit, Tomate, Pesto, Pignons de Pin
- Veggie Quinoa, Houmous Betterave, Cream Cheese acidulée



SALADES EN VERRINES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau à 44,40€



Plateau N°1

FRAICHEUR

Tomate, Carotte – Passion, Courgette et Coulis Epinard, Roquette

VEGE

Betterave couleur, Quinoa et Mangue

ASIA

Boeuf mariné Thai, Salade de Soja et Sésame

TOKYO

Vermicelles de Riz, Soja, Légumes, Wakame et Scampi



Plateau N°2

PERU

Salade Quinoa, Ebly, Dés de Betterave et Crevettes

BIEN-ETRE

Houmous aux Sésames grillés, Pois Chiches, Graines de Chia, Vinaigrette Citron Vert

ITALIENNE

Tomate et Mozzarella

CESAR

Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

ASSIETTES FROIDES

NORDIQUE

820 L'assiette: 20,80€

Médaille de Saumon, 1/2 Tomate aux Crevettes, Saumon fumé, Filet de Truite fumée, Tartare de Saumon, Scampi marinés à l'Aneth, Croûte au Saumon, Salades: Pommes de Terre et Céleri, Sauces: Cocktail et Raifort

TERRE ET MER

823 L'assiette: 18,80€

Saumon fumé Norvégien, Filet de Truite fumée, 1/2 Tomate aux Crevettes, Rôti de Veau Argenteuil, Pâté au Riesling, Jambon de Parme au Melon, Suprême de Poulet fumé, Salades: Coleslaw et Tomates, Sauce: Raifort

RUSTIQUE

822 L'assiette: 15,60€

Pâté au Riesling, Jambon Serrano, Jambon Paysan, Roastbeef, Mini Tyrolini, 1/2 Oeuf Russe, Terrine Ardennaise, 1/2 Tomate Salade de Viande, Salades: Pommes de Terre Lardons et Carottes, Sauce: Remoulade

ASSIETTE SANS GLUTEN

824 L'assiette: 18,80€

Saumon fumé Norvégien, Brochette de Scampi, Jambon de Parme et Melon, Suprême de Poulet fumé, Salade Quinoa-Crevette-Mangue-Avocat et Tomate Caprese Petits Pains sans Gluten & Beurre

Toutes nos assiettes froides sont accompagnées de Petits Pains & Beurre.



BOWL SANTE SAUMON

826 L'assiette: 20,50€

Saumon Fumé et Mariné, Ebly, Quinoa,
Betteraves Couleur, Concombre, Haricots,
Avocat, Fèves de Soja

BOWL ZEN VEGE

827 L'assiette: 16,40€

Riz Sauvage, Pastèque, Avocat, Mangue,
Maïs, Chou-Fleur Couleur, Graines de Chia

Nouveau

BOWL SANTE SCAMPI

828 L'assiette: 20,50€

Scampi Marinés, Quinoa, Avocat, Mangue,
Tomates, Radis, Carottes, Sésames

Tous nos Bowls sont accompagnés de Petits Pains & Beurre.

Vinaigrette au choix: Framboise-Betterave / Mangue-Passion / Citron Vert et Poivre

ENTREES FROIDES

½ HOMARD
EN BELLEVUE

(CANADIEN)

301 Prix du jour/Par personne

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail

½ LANGOUSTE
EN BELLEVUE**302 Prix du jour/Par personne**

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail

DECLINAISON DE
SAUMON «revisitée»**303 L'assiette: 19,50€**

Cannelloni de Saumon fumé,
Tartare de Saumon à l'Aneth,
Coeur de Saumon Fumé Royal,

Sauces:

Raifort, Cocktail et Senep

VITELLO TONNATO

309 L'assiette: 17,50€

Fines Tranches de Carré de Veau rôti
nappées d'une Sauce à base de Thon
et ses Antipasti

FOIE GRAS DE CANARD
MAISON

ET SON CHUTNEY

313 L'assiette: 19,80€

Accompagné de Petits Pains Briochés

CARPACCIO DE SAUMON

304 L'assiette: 17,50€

Aux Segments d'Agrumes



SALADE GOURMANDE

306 L'assiette: 18,80€

Médailon de Langouste, Foie Gras de Canard Maison au Sauternes, Salade de Saison et sa Vinaigrette

SUPREME DE SAUMON POCHE EN BELLEVUE

**305 Par personne: 20,50€
(à partir de 4 personnes)**

Accompagné de Salade de Légumes, Crevette, Pointe d'Asperge, Crudités: Céleri, Carotte, Salade de Tomate aux Oignons, Sauces: Cocktail et Montpellier

SALADE 4 SAISONS

308 L'assiette: 18,00€

Saumon Fumé, Scampi épicés, Jambon Serrano au Melon, Magret de Canard Fumé, Salade de Saison et sa Vinaigrette

PLATEAU DE CRUSTACES

**307 Par personne: 22,20€
(à partir de 2 personnes)**

Crabe en Cocktail, Crevettes, Scampi, Demi Homard
Sauce: Cocktail

CARRE 4 PLAISIRS

310 L'assiette: 18,50€

Pâte Croustillante au Parmesan:
Viande
Poisson
Légumes
Céréales

nouveau

ENTREES CHAUDES

NAGE DE HOMARD

320 Par personne: 26,80€

Nage de Homard, Sole, St. Jacques, Légumes en Miniature, Pommes de Terre, Crème Homardine
(emballée en sachet sous-vide)

TRILOGIE DE LA MER

325 Par personne: 22,30€

Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte, Turbot), Sauce au Safran, Riz Blanc



POTAGES

BRITT VUM HAFF

400 La portion: 5,70€

BISQUE DE CRUSTACES

401 La portion: 6,80€

PLATS CHAUDS

Minimum de commande: 2 Personnes

ROTI DE VEAU ORLOFF
(prétranché)

360 Par personne: 19,50€

Légumes et Gratin Dauphinois

MIGNON DE VEAU
(prétranché)

361 Par personne: 23,50€

Sauce aux Truffes, Légumes et
Gratin Dauphinois

FILET DE BOEUF WELLINGTON

362 Par personne: 23,50€

Sauce Périgourdine, Légumes et
Gratin Dauphinois

FILET DE BOEUF

363 Par personne: 23,50€

Sauce Bordelaise, Légumes et
Purée de Pommes de Terre

SUPREME DE PINTADE
FARCIE «LABEL ROUGE»

366 Par personne: 19,50€

aux Champignons Sauvages, Sauce Fine
Champagne (prétranché), Légumes et
Fettucine

JAMBON EN CROUTE

368 Par personne: 15,90€

Sauce Madère, (prétranché dans la croûte),
Gardebounen, Purée de Pommes de Terre

BLANQUETTE DE VEAU
À LA TRUFFE

369 Par personne: 17,20€

Légumes et Pommes de Terre
(emballée en sachet sous-vide)



SPECIALITES DU SUD

PAELLA MAISON

372 Par personne: 18,50€

avec Poulet, Coquillages, Calamars, Crevettes,
Chorizo et Légumes



LASAGNE

VEGETARIENNE

374 Par personne: 15,90€

aux Aubergines, Courgettes, Tomates,
Poivrons et Coulis de Tomates

TRI DE PATES MAISON

375 Par personne: 17,50€

Cannelloni, Cappelletti, Ravioli aux
Champignons des Bois, Sauces: Bolognaise,
Tomate au Basilic, Sauce aux Cèpes

RAVIOLIS FARCIS

373 Par personne: 15,90€

à la Ricotta et aux Epinards,
Sauce aux Cèpes



BUFFETS

HORS-D'ŒUVRE

500 Par personne: 24,90€
(à partir de 2 personnes)

Jambon Cuit Fermier
Jambon Serrano
Pâté au Riesling Spécial
Roastbeef
Rôti de Porc Provençal
Dinde fumée
Tomate aux Crevettes
Oeuf farci à la Salade de Thon

Coleslaw - Céleri Rémoulade
Salade de Pommes de Terre

Sauce verte

Petits Pains & Beurre

CAMPAGNARD

510 Par personne: 33,10€
(à partir de 4 personnes)

Jambon Cuit Fermier
Kaminwurzerl et Lard Tyrolien
La Pointe de Brie
Pâté au Riesling
Roastbeef
Filet de Truite fumée et Maquereau fumé
Filet de Hareng à la Luxembourgeoise
Suprême de Poulet fumé
Oeuf sur Salade Russe
Tomate farcie de Salade de Viande
Terrine Ardennaise

Salade de Pommes de Terre aux Lardons
Carotte
Concombre

Sauces: Rémoulade - Raifort

Petits Pains & Beurre

FAVORIT

520 Par personne: 36,30€
(à partir de 4 personnes)

Médaillon de Saumon à la Parisienne
Saumon fumé Norvégien
Filet de Truite fumée
Tomate aux Crevettes roses
Jambon de Parme au Melon
Médaillon de Veau aux Asperges
Pâté au Riesling spécial
Roastbeef à l'Anglaise

Sauces: Verte, Raifort
Cocktail à la Fine Champagne

Carottes - Céleri Rémoulade

Salade de Tomate aux Oignons Rouges
Salade de Pâtes au Thon

Petits Pains & Beurre



ESPANA

560 Par personne: 38,50€
(à partir de 4 personnes)

Jambon Serrano et Assortiment de Melons
Chorizo et Longaniza
Jambon Cuit Ibérique
Boulettes Sauce Tomates
Scampi à l'Ail et Concassé de Tomates
Melon Jaune aux Crustacés et
Écrevisses en Cocktail, accompagné de
Crevettes géantes
Pommes de Terre, Macédoine de Légumes,
Mayonnaise et Oeufs sur Lit d'Iceberg

Fromage Manchego, Filets d'Anchois et Maquereau
Olives Noires et Vertes

Sauces: Aioli et Cocktail

Salade de Riz au Chorizo
Pois Chiches à la Morue, Poivrons et Échalotes
Salade de Tomate au Thon

Petits Pains & Beurre

Pour accompagner votre Repas:

PLATEAU DE
FROMAGE DE FRANCE AFFINE

515 Par personne: 12,00€
(à partir de 4 personnes)

Petits Pains & Beurre

PLATEAU DE JAMBON
IBERIQUE

505 Par personne: 23,50€
(à partir de 2 personnes)

Plateau de Jambon Bellota
Jambon Cuit Ibérique avec ses Condiments
Fromage Manchego

Cœur de Laitue et Vinaigrette

Petits Pains & Beurre

ITALIEN

545 Par personne: 42,80€
(à partir de 4 personnes)

Scampi - Crevette - Médailon de Langouste
Jambon de Parme aux Grissini
Vitello Tonnato
Filetti di Sgombro - Alici - Seppioline
Salami Cresponcino - Mortadella - Porchetta
Carpaccio de Boeuf, Roquette et Parmesan

Antipasti: Champignon grillé,
Aubergine grillée
Tomate séchée
Carpaccio Tomate Caprese

Salade de Courgette aux Pignons de Pin
Panzanella
(Tomate, Concombre, Croûton, Olive)
Salade de Pâtes aux Scampi

Sauces: Verte, Tapenade, Cocktail

Plateau de Fromage Italien

Petits Pains & Beurre



MAISON

530 Par personne: 47,20€
(à partir de 6 personnes)

- Médaillon de Langouste et Crevettes géantes
- Brochette de Scampi
- Saumon mariné et Tartare
- Graved Beef aux Pickles d'Oignons
- Filet de Truite fumée aux Fines Herbes
- 1/2 Tomate aux Crevettes Roses aux Agrumes
- Foie Gras de Canard Maison et son Chutney
- Jambon San Daniele au Melon
- Vitello Tonnato
- Boeuf rôti "Belle Jardinière"
- Suprême de Caille fumée

Sauces:
Aïoli - Raifort - Cocktail au Cognac

Carotte Vinaigrette Passion,
Courgette et Aubergine
Tomate Caprese

Petits Pains & Beurre

GOURMET

540 Par personne: 56,30€
(à partir de 6 personnes)

- Demi-Homard à la Parisienne
- Suprême de Saumon Cressonnière
- Chair de Tourteau en Robe de Tomate
- Saumon fumé Royal
- Médaillon de Foie Gras de
- Canard Maison au Sauternes
- Carpaccio de Boeuf Thaï
- Jambon Serrano au Melon
- Pâté au Riesling
- Filet de Veau aux Asperges vertes
- Suprême de Volaille à l'Ananas confit et Coco

Plateau de Fromage de France affiné

Sauces: Verte - Raifort - Cocktail

Céleri Rémoulade
Taboulé Libanais
Tomates Mozzarella di Bufala
Coeur de Laitue et sa Vinaigrette

Petits Pains & Beurre



BUFFET "de Schnékert"

FROID - CHAUD - DESSERT

550 Par personne: 48,90€
(à partir de 4 personnes)

Froid

- Médaillon de Langouste et Scampi
- Tranche de Saumon poché
- Tomate aux Crevettes du Nord
- Filet de Truite fumée au Citron vert
- Tartare de Saumon à l'Aneth
- Pâté au Riesling Wormeldange
- Jambon San Daniele au Melon
- Roastbeef à l'Anglaise

Sauces: Raifort - Cocktail

Taboulé - Tomates à l'Italienne
Coleslaw

Petits Pains & Beurre

Chaud

- Rôti de Veau "Orloff "
- Légumes du Marché
- Galettes de Pommes de Terre
- "Maison"

Dessert

- Crèmeux Coffee - Praliné
- Plateau de Fruits
- Coulis de Framboises au Basilic
- Bamkuchkonfekt

*nouveau
dessert*



ENTREMETS

SABLE CITRON MERINGUE

910 Pour 4 personnes: 13,20€

Crèmeux au Citron, Zestes de Citron vert et
Meringue Italienne

SABLE BRETON AUX FRUITS DE SAISON

916 Pour 4 personnes: 14,00€

Eventail de Fruits de Saison,
Crème Mousseline Vanille sur Sablé Breton

ANANAS-GINGEMBRE

911 Pour 4 personnes: 14,00€

Sur Sablé Breton

CREMEUX COFFEE-PRALINE

912 Pour 4 personnes: 14,00€

Sur Financier Noisettes

TOUT CHOCOLAT

913 Pour 4 personnes: 13,20€

Mousse Guanaja, Ganache Chocolat Manjari,
Feuillantine au Chocolat

PARIS BREST de Schnékert

914 Pour 4 personnes: 18,60€

Pâte à Choux Mousse au
Chocolat Lait et Praliné Croquant, Biscuit Dacquois
Amande, Ganache Chocolat

OSIRIS

918 Pour 4 personnes: 14,00€

Bavaroise Vanille de Madagascar, Mousse
Framboise recouverte de
Confiture Framboise, Dacquoise Amande

FRAISIER

917 Pour 4 personnes: 14,00€

Crème Mousseline à la Vanille Bourbon,
Crèmeux à la Fraise nappé de Confiture de Fraise des
Bois et son Biscuit Dacquois

FINE GOURMANDISE

919 Pour 4 personnes: 15,80€

Feuillantine, Duo de Mousses Choco-Blanc et Griottes

nouveau

nouveau



INDIVIDUELS

OPERA

959 La portion: 3,60€

PARIS BREST "REVISITE"

960 La portion: 4,10€

SABLE BRETON
AUX FRUITS DE SAISON

961 La portion: 3,80€

CHARLOTTE
AUX FRUITS DE SAISON

962 La portion: 3,60€

ANANAS GINGEMBRE

963 La portion: 3,80€

FRAISIER

964 La portion: 3,80€

OSIRIS

965 La portion: 3,80€

TARTELETTE
AU CHOCOLAT
GRAND-CRU 66%

966 La portion: 3,60€



SABLE CITRON

967 La portion: 3,60€

CREMEUX COFFEE - PRALINE

971 La portion: 3,80€



DIMINUTIFS

922 La pièce 1,50€ / minimum 15 pièces

Nos pâtisseries individuelles déclinées
en Mini-Pâtisseries

FINANCIER ORANGE

969 La pièce: 2,70€

BROWNIE de Schnékert

970 La pièce: 2,70€





PANNACOTTA VANILLÉE
AUX FRUITS ROUGES
957



ENERGY BOWL
Yaourt Myrtilles
Muesli Flacons d'Avoine, Fruits
948

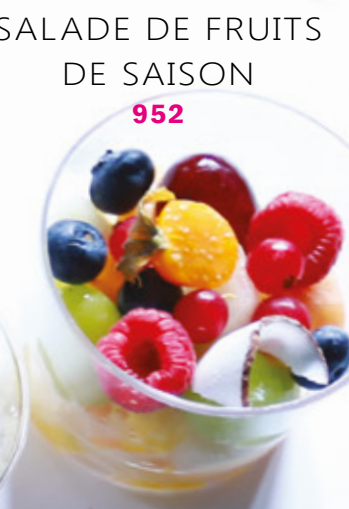
*nouveau
dessert*



TIRAMISU
À L'AMARETTO
955



DUO DE CHOCOLATS
953



SALADE DE FRUITS
DE SAISON
952



NUAGE MOKA
A LA POIRE
954

*nouveau
dessert*



L'EXOTIQUE
950
Mousse Chocolat Blanc,
Compotée Mangue – Passion



LA VEGAN
949
Pudding au Chia aromatisé
au Crumble Cacao et Framboise



ILE FLOTTANTE
951



VERRINES DU PATISSIER

La verrine: 3,70€

ASSORTIMENT
PETITS FOURS MAISON

924 Boîte de 300 gr **13,50€**

925 Boîte de 500 gr **22,50€**



ASSORTIMENT
MACARONS

921 La pièce 1,50€ / minimum 15 pièces



Bamkuch

LA TRADITION SCHNÉKERT

Garant de la tradition du Bamkuch au Luxembourg,
de Schnékert Traiteur vous propose un Bamkuch
au goût unique, savoureux et délicat.



GLACES

**901 à 903: 6 personnes 34,90€ / 9 personnes 52,00€ /
12 personnes 69,70€ / 15 personnes 86,60€**

VACHERIN GLACE

901

Fond de Meringue avec
1 ou 2 Parfum(s) au choix:
Vanille, Fraise, Moka, Framboise, Marron

BOMBE GLACEE

903

1 ou 2 Parfum(s) au Choix:
Vanille, Fraise, Moka, Framboise, Chocolat,
Pistache, Marron

CASSATA

902

Extérieur Vanille - Fraise,
Intérieur Vanille aux Cerises Confites et Pépites de
Chocolat et Noisettes

BAQUETS GLACES

904

(avec couvercle)
Mélange de Sorbet et Glace
Vanille, Fraise, Moka, Framboise, Chocolat,
Praliné, Citron, Cassis, Fruit de la Passion
Prix par pièce: 3,20€ / min. 6 pièces

GATEAUX PERSONNALISES

Crème au Beurre, Marbré, Marbré Ganache



IDEES CADEAUX

COFFRET DECOUVERTE «DE SCHNÉKERT»

La corbeille: 118,00€

Champagne
Torsades Feuilletées Maison
Pâté Riesling Mètre Courant
Petits Fours
Bamkuch
Algériens Maison
Linzer Maison

BOITE GOURMET

La corbeille: 211,00€

Crémant Alice Hartmann
Vin Rouge Sélection "de Schnékert"
Vendange Tardive Vinsmoselle
Foie Gras de Canard Maison
Bamkuch
Ballotin Pralines Galler
Petits Fours
Algériens Maison
Pâtes
Sauce Tomates

CORBEILLE EVEIL DES SENS

La corbeille: 65,00€

Crémant Poll-Fabaire Brut
Ballotin Pralines Galler
Confiture
Bamkuch Konfekt
Madeleines Maison
Massepain Maison

CORBEILLE ANNIVERSAIRE

La corbeille: 105,00€

Crémant Poll-Fabaire Brut
Gâteau Anniversaire "de Schnékert"
Petits Fours
Tablette Chocolat Galler
Chocolats Galler
Confiture
Bamkuch Konfekt
Madeleines Maison
Meringuettes Maison
Rocher Coco Maison



Besoin d'un cadeau?

Nous vous proposons nos corbeilles incontournables de Schnékert Traiteur.

Appelez-nous pour composer votre corbeille.

BANQUETS

Certaines occasions réunissant un grand nombre de convives réclament une organisation spécifique. Nous vous invitons à prendre contact par téléphone avant de nous rendre visite à notre siège situé à Windhof, où notre équipe saura vous conseiller au mieux et établira avec vous, selon vos désirs et votre budget, une offre complète.

De A à Z

Chaque détail ayant son importance, nous pouvons nous charger de la décoration de la table, de la salle, du mobilier, de tentes de réception . . . laissez jouer votre imagination, nous nous occupons du reste.

« de Schnékert Traiteur », créateur de saveurs, se réinvente constamment pour vous offrir le meilleur !

Grands Évènements

Vous cherchez un traiteur pour réaliser des banquets de grande ampleur ?
"de Schnékert Traiteur" est à la hauteur!

Depuis 40 ans nous organisons des banquets et des évènements gastronomiques de grand format.

Passez votre Commande

N'hésitez pas à nous faire part de vos commandes par téléphone, par mail ou par fax.

Tél.: +352 2828 9009

Fax: +352 2828 3279

info@schnekert.lu
www.schnekert.lu

Adresse: route des 3 Cantons
L-8399 Windhof/Koerich – Luxembourg
TVA LU 143 39920

Lieux d'enlèvement de vos commandes:

«de Schnékert Traiteur»
Windhof /Koerich

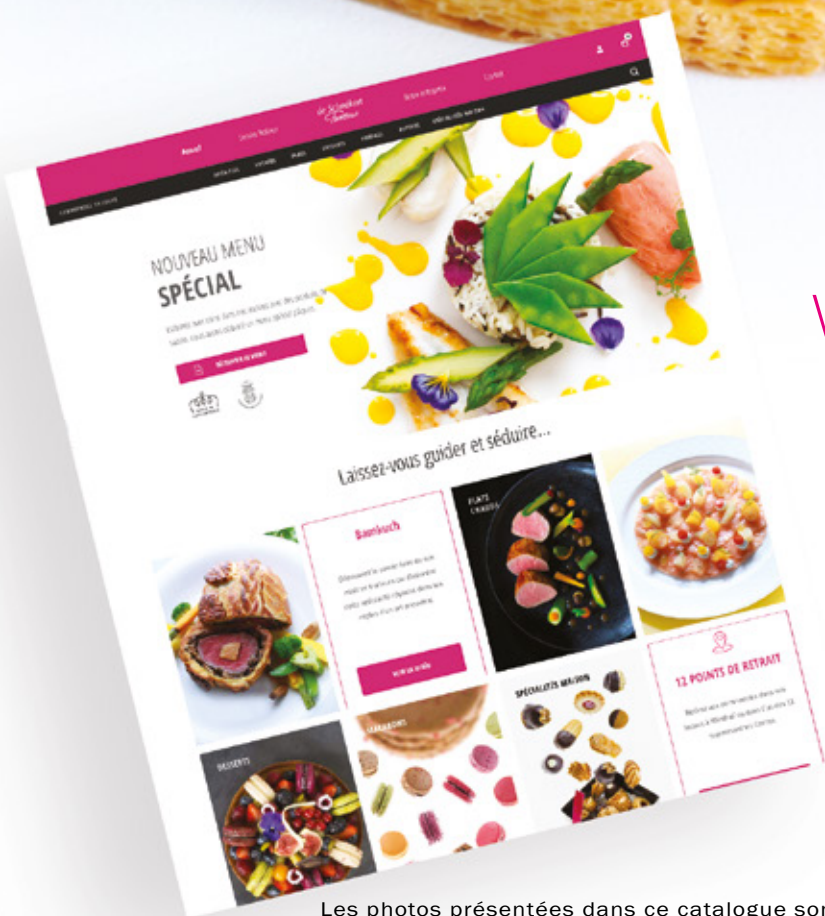
Supermarchés Cactus:

Bertrange Belle-Etoile C-INN de Schnékert Traiteur
Bettembourg C-FRESH
Bascharage C-INN
Esch/Lallange C-INN
Howald de Schnékert Traiteur
Ingeldorf C-INN
Mersch C-INN
Pétange Boulevard Café
Redange C-INN
Remich Boulevard Café
Kayl Bruno

(Lieu d'enlèvement à spécifier à la commande s.v.p.)
Conditions de vente sur www.schnekert.lu

de Schnékert
Traiteur

ENTREMETS
FINE GOURMANDISE



NOUVEAU WEB SHOP SCHNEKERT

Découvrez notre nouveau
web shop sur
www.schnekert.lu

*Possibilité à présent
de commander en ligne,
sans carte de crédit,
facile et rapide*

Les photos présentées dans ce catalogue sont des suggestions de présentation.
Sous réserve d'erreurs typographiques.