

TARIFS*

AUTOMNE/HIVER 2016

PLAISIRS SALÉS



OBERWEIS
LUXEMBOURG

Apéritifs

Stockage des produits traiteur entre +2° C et +3° C

Apéritifs chauds

Bouchées à chauffer

Plateau de 21 pièces assorties	le plateau	30,35 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,35 €

Mini croque-monsieur
 Mini pizza
 Mini saucisse feuilletée
 Mini pâté chaud
 Quichette lorraine
 Quichette aux oignons
 Mini vol-au-vent jambon / champignons

Mini hamburgers

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	27,80 €
--------------------------------	------------	---------

Hamburger de bœuf
 Hamburger de chèvre
 Hamburger de saumon
 Hamburger de volaille

Apéritifs froids

Feuilletés salés	16 pièces	7,10 €
------------------	-----------	--------

Torsades feuilletées à la fleur de sel	10 pièces	9,10 €
--	-----------	--------

Tuiles au parmesan	100 g	7,60 €
--------------------	-------	--------

Mélange salé		7,70 €
--------------	--	--------

Mini sandwiches garnis mixtes

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	20,60 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,55 €

Jambon blanc / fromage
 Volaille César
 Crevette / sauce cocktail
 Jambon Grand-Ducal
 Thon / œuf / tomate

Mini sandwiches de luxe

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	27,20 €
À partir de 100 pièces	la pièce	2,10 €

Crevettes grises
 Foie gras
 Saumon fumé

Cakes salés

4 – 5 personnes

Cake saumon / épinard / raifort	la pièce	13,90 €
---------------------------------	----------	---------

Cake tomate / mozzarella / roquette / olive	la pièce	13,20 €
---	----------	---------

Cake jambon / Cheddar	la pièce	13,50 €
-----------------------	----------	---------

Plateau de 6 pièces assorties	le plateau	15,80 €
-------------------------------	------------	---------

2 Mini-cakes saumon / épinard
 2 Mini-cakes tomate / mozzarella
 2 Mini-cakes jambon / Cheddar

NEW Canapés assortis

Plateau de 15 pièces assorties	le plateau	23,10 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,40 €

Saumon fumé / tarama
 Jambon blanc / Gruyère suisse
 Roulé de veau / mousse cèpes
 Jambon Grand-Ducal / mozzarella / basilic
 Crevette thaï / oeuf de lump
 Chorizo / moutarde
 Foie gras / potiron / oignons confits
 Chèvre / noix caramélisées

NEW Canapés gourmands

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	23,60 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,80 €

Scampi / artichaut confit
 Volaille / Jambon Grand-Ducal
 Champignons
 Duo de saumon
 Foie gras / chocolat praliné
 Crabe / guacamole

NEW Canapés végétariens

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	20,40 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,50 €

Tapenade / tomate
 Houmous / salsa de tomates
 Déclinaison de carottes
 Crémeux de maïs / coeur de palmier
 Boulgour / citron confit / tomate
 Bouquet de légumes

Paniers surprise

Stockage des produits traiteur entre +2° C et +3° C

Pain surprise en gondole	45 pièces	52,50 €
---------------------------------	-----------	---------

Pain italien «Focaccia» à base d'huile d'olive
 garni de salami Milano /
 Jambon Grand-Ducal / coppa parmesan /
 mortadelle / fromage frais roquette

Panier surprise campagnard	32 pièces	41,40 €
-----------------------------------	-----------	---------

Pâté de campagne / jambon cuit braisé /
 fromage Comté / parfait de foie gras /
 Brie de Meaux

Panier surprise végétarien	32 pièces	38,50 €
-----------------------------------	-----------	---------

Fromage frais-ciboulette-haricots verts /
 tartare de tomates-mimosa /
 tapenade de poivrons-champignons /
 artichaut-olive-citron confit

Panier surprise scandinave	32 pièces	43,50 €
-----------------------------------	-----------	---------

Thon-œuf / saumon fumé d'Ecosse /
 rillettes de truite fumée / crabe-coriandre

Panier surprise brioché	32 pièces	45,10 €
--------------------------------	-----------	---------

Tartare de crevettes grises /
 parfait de foie gras de canard /
 saumon fumé d'Ecosse /
 Jambon Grand-Ducal

Paniers du jardinier

	5 personnes	31,35 €
	12 à 15 personnes	56,50 €

Bâtonnets de céleri branche /
 carotte et concombre / œufs de caille /
 tomates cerises / épis de maïs /
 bouquets de chou-fleur / radis /
 cœurs de palmier / sauce fromage blanc
 aux fines herbes / sauce cocktail / sauce curry

NEW Bulles gourmandes salées

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	33,25 €
--------------------------------	------------	---------

Volaille-mimosa
 Déclinaison de champignons
 Foie gras de canard / chutney / pain d'épices
 Minestrone / avocat / kiwi / pomme aux écrevisses

NEW Pousse-pousse salés

Plateau de 10 pièces assorties	le plateau	34,80 €
--------------------------------	------------	---------

Cocktail crevettes / mangue
 Volaille / menthe
 Crabe / poivron
 Déclinaison de saumons
 Caille / potiron / foie gras

Plateau de fromages affinés

À commander 24 heures à l'avance

8-10 personnes 62,00 €

La maison Oberweis a sélectionné des fromages de qualité, de fabrication artisanale ou fermière. Nous vous proposons un plateau composé des familles fromagères suivantes : chèvre et brebis, pâtes persillées, fromages de caractère

À accompagner de notre sélection de pains (en supplément)

Buffets froids

Stockage des produits traiteur entre +2° C et +3° C

À partir de 4 personnes

Chopin

Eventail de saumon d’Ecosse.

Suprême de volaille aux épinards et pleurotes.

Tartelette avocat crevettes.

Sucrine garnie, rillettes de thon au citron confit.

Mozzarella, Jambon Grand-Ducal, roquette, pistou.

Tranche de pâté au Riesling

Salade de chou blanc au cumin.

Salade de pommes de terre, champignons.

Sauce cocktail.

Pain.

Entremets Oberweis au choix.

Mozart

Brochette de scampi, boulgour automnal.

Tranche de rosbif, sucrine, sauce gribiche.

Pâtes coquillage de la mer, bisque crémeuse.

Ballotine de saumon d’Ecosse aux herbes, sauce maltaise.

Fond d’artichaut, fine farce de volaille, caille,

champignons.

Ballotin d’haricots verts au Jambon Grand-Ducal, copeaux de mimolette, roquette.

Salade de tagliatelles aux deux saumons.

Salade de quinoa rouge, épinards,

tomates, champignons.

Sauce cocktail.

Pain.

Entremets Oberweis au choix.

Végétarien

Tartelette patates douces, poire,

gingembre, légumes.

Cannellonis de courgettes aux légumes confits, quenelle de piquillos.

Sucrine d'avocat, piperade safranée.

Galette de lentilles corail, moelleux de potimarron.

Minestrone d’avocat, kiwi, pomme, coriandre.

Déclinaison de carottes noires et multicolores râpées à la coriandre fraîche, vinaigrette au Sirop de Liège et huile de sésame.

Salade d’orge perlé bio, rondelles d’asperges vertes, citron confit.

Sauce cocktail.

Pain.

Entremets Oberweis au choix.

Brahms

Cocktail de homard dans sa coque.

Tarte fine, tartare de cèpes et oeuf poché, effeuillé de Jambon Grand-Ducal, vinaigrette aux truffes.

Suprême de volaille farci aux champignons, salade de navets et de poires.

Roulé de veau fondant, haricots mange-tout au sésame.

Paupiette de plie aux crevettes grises, céleri rémoulade, estragon, graines de moutarde.

Sablé aux figues et foie gras.

Tartelette de Saint-Jacques et saumon fumé.

Terrine de gibier.

Salade de taboulé de boulgour, graines de chia, dés de saumon, citron confit.

Salade de penne aux poireaux, émietté de crabe.

Sauce cocktail.

Pain.

Entremets Oberweis au choix.

Entrées froides

Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C

Foie gras d’oie au Porto blanc	la tranche de 60 g	11,95€
Foie gras de canard au Sauternes	la tranche de 60 g	11,30€

Viandes

Portions calculées pour une entrée, doublez pour un plat principal

Mini tranche pâté au Riesling ronde	la pièce	1,45€
-------------------------------------	----------	-------

Tranche de pâté au Riesling	la tranche	3,90€
-----------------------------	------------	-------

Tranche de pâté en croûte « Richelieu »	la tranche	5,25€
---	------------	-------

Pâte en croûte Riesling (4 personnes)	la pièce	12,20€
---------------------------------------	----------	--------

Pâte en croûte individuel	la pièce	3,85€
---------------------------	----------	-------

NEW Tranche de pâté en croûte Prestige	la tranche	8,40€
---	------------	-------

NEW Sablé breton, jambon, macédoine, mimosa	la pièce	6,10€
--	----------	-------

Pot de « Hausgemaachte Jelli »	le pot	4,90€
--	--------	-------

Terrine de campagne	terrine ind. de 280 g	6,45€
---------------------	-----------------------	-------

Terrine de lapin	terrine ind. de 280 g	9,35€
------------------	-----------------------	-------

Terrine Grand-Mère	terrine ind. de 280 g	7,15€
--------------------	-----------------------	-------

Poissons et crustacés froids

Portions calculées pour une entrée, doublez pour un plat principal

NEW Avocat crevette revisité	la pièce	6,95€
-------------------------------------	----------	-------

NEW Tartelette aux deux saumons	la pièce	6,15€
--	----------	-------

NEW Tartelette forestière aux gambas	la pièce	6,20€
---	----------	-------

NEW Barquette des fjords (cabillaud confit à l’huile d’olive, crabe, salade, oignons, olives)	la barquette	7,10€
--	--------------	-------

Terrine de sandre et saumon aux écrevisses	la tranche	6,70€
--	------------	-------

Darne de saumon, petits légumes d'automne	la pièce	6,90€
---	----------	-------

Toast thon crevettes	la pièce	5,50€
----------------------	----------	-------

Toast aux deux saumons	la pièce	5,50€
------------------------	----------	-------

Saumon fumé maison d’Ecosse	les 100 g	8,65€
-----------------------------	-----------	-------

Saumon fumé maison bio d'Irlande	les 100 g	8,90€
----------------------------------	-----------	-------

½ homard garni	prix selon arrivage	
À commander 48 heures à l’avance		

Entrées chaudes

Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C

Portions calculées pour une entrée, doublez pour un plat principal

Bouchée à la reine (Volaille, ris de veau, collet de veau, champignons)	la pièce	6,20€
---	----------	-------

Coquille Saint-Jacques, sauce normande	la pièce	14,35€
--	----------	--------

NEW Cassolette de sandre et saumon, pétoncles (risotto de pommes de terre, potiron, sauce au Pinot Gris)	la pièce	13,60€
---	----------	--------

Tourtes

Portions calculées pour une entrée, doublez pour un plat principal

Tourte aux légumes	individuelle 4 personnes	4,50€ 17,40€
--------------------	--------------------------	--------------

Quiche lorraine	individuelle 4 personnes	4,30€ 16,20€
-----------------	--------------------------	--------------

Tourte aux oignons	individuelle 4 personnes	4,10€ 15,05€
--------------------	--------------------------	--------------

Tourte fromage de chèvre, épinards	individuelle 4 personnes	4,30€ 18,60€
------------------------------------	--------------------------	--------------

Tourte saumon, épinards	individuelle 4 personnes	5,20€ 24,75€
-------------------------	--------------------------	--------------

Tourte tomates, mozzarella	individuelle 4 personnes	4,30€ 17,70€
----------------------------	--------------------------	--------------

Plats cuisinés chauds

Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C

Poissons cuisinés

À commander 48 heures à l’avance, à partir de 2 personnes

NEW Curry de lotte au riz basmati	par pers.	21,75€
--	-----------	--------

NEW Pavé de maigre cuit sur peau, émulsion de coquillages, farandole de petits légumes	par pers.	22,85€
---	-----------	--------

NEW Filet d’omble chevalier cuit à l’unilatérale, langoustines snackées, assortiment de jeunes légumes, crème de crustacés	par pers.	23,40€
---	-----------	--------

Viandes cuisinées

À commander 48 heures à l’avance, à partir de 2 personnes

Filet de bœuf luxembourgeois « Wellington », sauce aux truffes, bouquetière de légumes, gratin dauphinois	par pers.	30€
---	-----------	-----

NEW Caillette de joue de boeuf aux herbes fraîches et foie gras, écrasé de pommes de terre aux cèpes, sauce lameloise	par pers.	20,10€
--	-----------	--------

Volaille cuisinée

À commander 48 heures à l’avance, à partir de 2 personnes

NEW Déclinaison de pigeonneau aux girolles, coulis d’orties	par pers.	22,90€
--	-----------	--------

Gibier cuisiné (en saison)

À commander 48 heures à l’avance, à partir de 2 personnes

NEW Civet de marcassin, Spätzle maison, carottes fondantes, pomme (fruit)	par pers.	14,80€
--	-----------	--------

Nos Gratinés

NEW Chiconettes au jambon		10,40€
----------------------------------	--	--------

Lasagne		10,40€
---------	--	--------

Hachis parmentier		9,85€
-------------------	--	-------

Lasagne végétarienne		9,50€
----------------------	--	-------

Menu du jour à emporter

Nos menus du jour viande et poisson sont également disponibles en vente à emporter dans nos magasins. A réchauffer au four traditionnel ou au micro-ondes pour une dégustation sur le pouce.

Plateaux repas

Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C

A commander 24 heures à l'avance (sauf plateau Express)

L'Express

37 €

Pour vos repas de dernière minute, à commander le jour même avant 10h30 uniquement par téléphone au 403140-1 et à retirer au magasin de la Cloche d'Or.

Composition du chef de cuisine selon les produits du marché.

Plateau Monet

29,20 €

Entrée

Tartare de saumon, oeuf poché, blancs de poireaux, vinaigrette

Plat froid

Suprême de volaille façon tajine au citron et son taboulé

Fromage

Saint Nectaire fermier et Chabichou

Dessert

Fraîcheur

Plateau Van Gogh

39,80 €

Entrée

Compression d'avocat aux noix de pétoncle et chair de crabe marinée au curry

Plat froid

Pavé de cabillaud, sauce aux herbes, salade «Pré vert»

Fromage

Bleu de Vercors-Sassenage et Pont l'évêque

Dessert

Tartelette chocolat pure origine

Plateau Cezanne

37,00 €

Entrée

Salade César au poulet grillé, parmesan, croûtons, salade romaine

Plat froid

Brochette de saumon et scampi, risoni à la milanaise, tagliatelle de courgettes

Fromage

Troufleur et Gouda de chèvre

Dessert

Lemon lime

Plateau Picasso

39,50 €

Entrée

Darne de saumon, tagliatelle aux écrevisses, sauce cocktail

Plat froid

Emincé de boeuf et artichaut, panais, salade de pommes de terre ciboulette

Fromage

Livarot et Ossau Irraty

Dessert

Cara Mia

Plateau Renoir

33,70 €

Entrée

Poêlée de gambas, œufs de lump, julienne de mange-tout au sésame

Plat froid

Eventail de rôti de veau à la tapenade de tomate, salade fregola sarda, champignons et julienne de Jambon Grand-Ducal

Fromage

Abondance fermier et Cailladou

Dessert

Miroir framboise

Plateau Végétarien

29,20 €

Entrée

Tartelette de champignons, pousses d'épinards et tomates

Plat froid

Déclinaison de carottes noires et multicolores râpées à la coriandre fraîche, vinaigrette au Sirop de Liège et huile de sésame

Fromage

Abbaye de Tamié et Bailli orties-paprika

Dessert

Salade de fruits

TARIFS*

AUTOMNE/HIVER 2016

PLAISIRS SUCRÉS



OBERWEIS
LUXEMBOURG

*Les prix mentionnés dans cette brochure sont valables dans tous nos magasins au Grand-Duché, sauf dans celui de l'aéroport de Luxembourg.

Entremets

Prix sur demande pour les entremets au-delà de 8 personnes.

* possibilité de commander pour 15 à 50 personnes

à commander 48 heures à l'avance

Stockage des entremets entre + 0°C et + 6°C

Pâtisseries au chocolat:

Pour exalter les saveurs et les textures de votre pâtisserie, nous vous conseillons de la sortir du réfrigérateur 15 minutes avant dégustation.

Pâtisseries aux fruits:

Pour exalter les saveurs et les textures de votre pâtisserie, nous vous conseillons la dégustation dès la sortie du réfrigérateur.

Entremets classiques

Beaufort*

Biscuit et fine couche de crème au beurre parfumés

à l'eau de vie Kirsch luxembourgeoise	4 personnes	15,95€
	6 personnes	23,75€
	8 personnes	31,20€

Dacquois*

Biscuit macaron aux amandes, mousseline

vanille aux éclats de nougatine	4 personnes	16,35€
	6 personnes	24,20€
	8 personnes	31,95€

St Honoré

Fond de pâte feuilletée et choux caramélisés

garnis de crème pâtissière légèrement parfumée

à l'eau de vie Kirsch luxembourgeoise, crème Chantilly	4 personnes	16,35€
	6 personnes	24,20€

Truffe Cake*

Biscuit chocolat aux amandes,

ganache fine « spéciale Oberweis »

	4 personnes	18,05€
	6 personnes	28,80€
	8 personnes	37,50€

Entremets aux fruits

NEW Fraîcheur

Pâte sablée aux amandes, biscuit à l'orange,

mousse aux agrumes et compotée

de poire - orange	4 personnes	23,45€
	6 personnes	34,15€

Lemon Lime

Pâte sablée, biscuit aux éclats d'amandes,

mousse, crémeux et compotée aux

citrons jaunes et verts,

brisures de framboises	4 personnes	23,30€
	6 personnes	34,00€

Miroir Framboise*

Biscuit aux amandes, mousse et

crémeux framboise

	4 personnes	22,45€
	6 personnes	33,10€
	8 personnes	43,65€

Tatin*

Sablé breton, biscuit aux amandes et

noisettes, crémeux caramel, mousse

vanille et pommes caramélisées	4 personnes	22,65€
	6 personnes	33,25€
	8 personnes	43,05€

Tropical

Dacquoise, Streusel et mousse coco,

crémeux passion-mangue, gelée d'ananas

	4 personnes	23,10€
	6 personnes	33,60€

Prélude Exotique*

Génoise aux amandes, crème légère

vanille et crémeux exotique

	4 personnes	22,80€
	6 personnes	33,50€
	8 personnes	44,25€

Entremets au chocolat

NEW Cara Mia

Biscuit chocolat, mousse chocolat lait,

compotée de griottes

	4 personnes	23,85€
	6 personnes	35,40€

3 chocolats*

Biscuit aux amandes, croustillant au

chocolat lait, biscuit chocolat, mousse

au chocolat blanc et mousse au chocolat

noir origine Madagascar	6 personnes	33,70€
-------------------------	-------------	--------

Coup de cœur*

Biscuit chocolat parfumé framboise,

mousse fondante au chocolat noir origine

Venezuela, glaçage framboises pépins

	4 personnes	22,90€
	6 personnes	33,60€
	8 personnes	44,50€

Carupano

Biscuit chocolat, pâte sablée chocolat noisette,

mousse et crème brûlée chocolat	4 personnes	22,80€
	6 personnes	33,50€
	8 personnes	44,40€

Symphonie

Fond de meringue aux noisettes grillées,

biscuit chocolat, crème légère café

noisettes, mousse chocolat noir

origine Madagascar	4 personnes	22,80€
	6 personnes	33,50€

Wendy

Biscuit chocolat, croustillant aux amandes,

mousse chocolat lait origine Brésil,

crème brûlée vanille Bourbon

	4 personnes	22,80€
	6 personnes	33,50€

Tartes et cakes

Tartes gourmandes ovales

taille unique 5 personnes, à stocker entre +2°C et +6°C

Tarte au citron Amalfi

Pâte sablée, crème et panna cotta au

citron Amalfi	5 personnes	16,80€
---------------	-------------	--------

Tarte aux fruits

Pâte sablée, compotée de fruits exotiques,

crème vanille et décor fruits frais

du marché	5 personnes	23,80€
-----------	-------------	--------

Tarte café arabica

Pâte sablée, biscuit chocolat, choux à

la crème chocolat lait-café et

Chantilly café	5 personnes	19,75€
----------------	-------------	--------

Tarte soleil

Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise,

crémeux chocolat, mousse passion,

décor framboises	5 personnes	20,85€
------------------	-------------	--------

Tarte chocolat pure origine

Cookie chocolat, croustillant aux amandes,

mousse chocolat noir origine Trinidad	5 personnes	20,10€
---------------------------------------	-------------	--------

NEW Tarte aux noix et poires

Pâte sablée, crème de noix, poires

pochées, choux à la crème caramel	5 personnes	19,80€
-----------------------------------	-------------	--------

Tartes classiques

à stocker entre +2°C et +6°C

Tarte feuilletée normande

Pâte feuilletée, compote de pommes,

quartiers de pommes,

sauce flan aux œufs	individuelle	3,10€
	4 personnes	12,20€
	6 personnes	18,30€

Tarte légère au fromage blanc

Pâte sablée, mousse légère

au fromage blanc	individuelle	2,95€
	4 personnes	9,50€
	6 personnes	13,20€

Tarte feuilletée abricots

	individuelle	3,10€
	4 personnes	12,20€
	6 personnes	18,30€

Tarte pâte levée abricots

	individuelle	2,90€
	4 personnes	10,70€
	6 personnes	14,90€

Tarte pâte levée cerises

	individuelle	2,90€
	4 personnes	10,70€
	6 personnes	14,90€

Tarte pâte levée rhubarbe	individuelle	2,90€
	4 personnes	10,70€
	6 personnes	14,90€

Cakes

Cake Amandine (chocolat et amandes)	14,20€
Cake chocolat (Tunisien)	14,20€
Cake chocolat au thé vert Matcha	14,50€
Cake marbré chocolat vanille	12,35€
Cake orange	14,20€
Cake citron caramélisé	14,50€

NEW Cake chocolat lait, poires pochées et noix de pécan caramélisées	14,50€
--	--------

Assortiment de 6 mini cakes	16,85€
Plateau de 6 pièces assorties	

Variations sucrées

Macarons

Parfums: caramel, chocolat, coco, framboise, chocolat-

passion, moka, pistache, Mojito **NEW** Irish coffee,

NEW poire-amande

Boîte de 8 macarons	la boîte	10,80€
Boîte de 15 macarons	la boîte	19,20€
Boîte de 24 macarons	la boîte	30,75€
Boîte métallique «The Must of Luxembourg»	la boîte	27,50€
(16 macarons)		

Mignardises

Assortiment de mignardises sucrées

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	18,20€
À partir de 100 pièces	la pièce	1,35€

NEW Pousse-Pousse sucrés

Plateau de 10 pièces assorties	le plateau	34,75€
Composition de 2 pièces de chaque		

NEW Sucettes pâtisseries

Plateau de 10 pièces assorties	le plateau	27,00€
Composition de 2 pièces de chaque		

Glaces

Pour le transport et le stockage des glaces et sorbets, la neige carbonique sera ajoutée à la demande du client (à commander à l'avance).

Stockage des entremets glacés à – 20°C

Les tartes glacées

Taille unique 5 personnes

Tarte glacée Vacherin 26,75 €
Fond de meringue, glaces vanille et fraise

Tarte glacée aux fruits 26,75 €
Croustillant coco au chocolat blanc et praliné aux amandes, mousse exotique acidulée et assortiment de glaces et sorbets

Tarte glacée anniversaire 26,75 €
Croustillant coco au chocolat blanc et praliné aux amandes, sorbet des îles et assortiment de glaces et sorbets

NEW Tarte glacée Symphonie 25,40 €
Fond de meringue aux noisettes grillées, parfait café, glace chocolat noir origine Madagascar

NEW Tarte glacée Wendy 26,50 €
Croustillant praliné et glace chocolat lait origine Brésil, glace vanille

Entremets glacés

Rubis 6 personnes 34,10 €
Croustillant framboise, biscuit amande, glace au fromage blanc citronnée et parfait framboises

Fantaisies pour petits et grands

Coccinelle taille unique 6 personnes 34,00 €
Sorbet trois fruits rouges (fraises, framboises, fraises des bois), glace vanille, nappage gelée de groseilles

Animaux de la ferme taille unique 4 personnes 24,80 €

Cochon: glaces vanille et fraise
Poussin: glace passion-chocolat blanc, sorbet framboise
Vache: glace vanille et sauce caramel
Lapin: glaces vanille et chocolat

Corbeille de fruits nougatine 7,10 €
(6-20 personnes) par pers.
Corbeille en nougatine composée d'un assortiment de fruits et de fleurs en glaces et sorbets

Glaces individuelles

4 pièces minimum par sorte

Coccinelle la pièce 6,50 €
Sorbet trois fruits rouges (fraises, fraises des bois et framboises), glace vanille, nappage gelée de groseilles

Vacherin fraise la pièce 6,70 €
Fond de meringue, glaces vanille et fraise

Tartelette glacée aux fruits la pièce 6,50 €

Croustillant coco au chocolat blanc et praliné aux amandes, mousse exotique acidulée et assortiment de glaces et sorbets

Glaces et sorbets ½ litre 9,85 €

Glaces: chocolat, fraise, menthe, moka, pistache, pralinone, tiramisu, vanille

Sorbets: citron, framboise, passion, poire, fruits rouges, pomme, orange

Bulles gourmandes glacées le plateau 26,00 €
plateau de 12 pièces assorties
framboise-passion, fraise-vanille, chocolat-griotte, vanille-moka

Mister «O» la boîte 12,90 €
assortiment de 4 pièces par boîte

Bâtonnets de glace :
caramel-vanille, praliné-vanille, chocolat-vanille, fraise-vanille

Bâtonnets de sorbet :
framboise-litchi-fraise des bois, passion-citron-orange

Pâtisseries individuelles

taille unique , à stocker entre +2°C et +6°C

Pâtisseries au chocolat:

Pour exalter les saveurs et les textures de votre pâtisserie, nous vous conseillons de la sortir du réfrigérateur 15 minutes avant dégustation.

Pâtisseries aux fruits:

Pour exalter les saveurs et les textures de votre pâtisserie, nous vous conseillons la dégustation dès la sortie du réfrigérateur.

Dacquois 3,70 €
Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

Meringue praliné 3,60 €
Crème au beurre praliné, meringue aux amandes

Truffe cake 3,60 €
Biscuit chocolat aux amandes, ganache fine «Spéciale Oberweis»

Javanais 3,60 €
Crème mousseline café, glaçage chocolat, biscuit fin amandes

Macaronade Forêt-Noire 4,10 €
Biscuit chocolat, mousse vanille et Kirsch truffée de cerises griottes macérées aux Kirsch, mousse légère au chocolat, coque macaron chocolat dessus

Miroir framboise 3,80 €
Biscuit aux amandes, mousse et crémeux framboise

Prélude exotique 3,80 €
Génoise aux amandes, mousse légère à la vanille et crémeux passion

Coup de cœur 3,70 €
Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse fondante au chocolat noir origine Venezuela, glaçage framboises pépins

Carupano 3,85 €
Biscuit chocolat, pâte sablée chocolat noisette, mousse et crème brûlée chocolat

Jalousie 3 chocolats 3,70 €
Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait et chocolat blanc, croustillant praliné noisettes

Lemon Lime 3,95 €
Pâte sablée, biscuit aux éclats d'amandes, mousse, crémeux et compotée aux citrons jaunes et verts, brisures de framboises

Symphonie 3,85 €
Fond de meringue aux noisettes grillées, biscuit chocolat, crème légère café noisettes, mousse chocolat noir origine Madagascar

Tartelette profiteroles 3,85 €
Pâte sablée, chou à la crème noisettes, crème vanille et sauce chocolat

NEW Fraîcheur 3,90 €
Pâte sablée amande, biscuit à l'orange, mousse aux agrumes et compotée de poire - orange

Wendy 3,85 €
Biscuit chocolat, croustillant aux amandes, mousse chocolat lait origine Brésil, crème brûlée vanille Bourbon

Mont blanc 4,00 €
Pâte sablée, crème de marrons, Chantilly, compotée d'églantine

NEW Cara Mia 3,95 €
Biscuit chocolat, mousse chocolat lait, compotée de griottes

Mille-feuille 3,50 €
Crème vanille, feuilletage caramélisé

Savarin 3,50 €
Baba avec pipette au rhum, Chantilly

Eclair chocolat 3,10 €
Pâte à choux, crème chocolat

Eclair vanille 3,10 €
Pâte à choux, crème vanille

Eclair moka 3,10 €
Pâte à choux, crème café

Tartelette citron Amalfi 3,45 €
Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

Tartelette soleil 3,95 €
Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat et mousse passion

Tartelette chocolat pure origine 3,80 €
Cookie chocolat, croustillant aux amandes, mousse chocolat noir origine Trinidad

Tartelette aux fruits 4,00 €
Pâte sablée, crème vanille, crémeux et décor fruits frais du marché

NEW Religieuse 3,95 €
Pâte à choux, crème de noix, crème caramel et poires pochées

Conditions de vente

Notre personnel dans les boutiques est à votre disposition pour vous conseiller ou prendre vos commandes, sur place ou par téléphone. Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions.

Prise de commande: Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer votre commande le plus tôt possible et au minimum 48 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte en cas de commande importante, de livraison à l'étranger et de livraison dans un hôtel/restaurant.

Modification/Annulation: Toute modification ou annulation de la commande ne sera prise en compte par Oberweis que si elle intervient au minimum 24 heures avant la date de la livraison de la commande.

Prix: Les prix sont ceux du tarif applicable du 06 septembre 2016 au 28 février 2017 (hors dépliant de Noël 2016). Les prix s'entendent TTC hors frais de transport. Les prix mentionnés dans cette brochure sont valables dans tous nos magasins au Grand-Duché, sauf dans celui de l'aéroport de Luxembourg.

Livraison: Les commandes sont à retirer auprès d'une boutique Oberweis. En cas de livraison, les frais sont facturés conformément au tarif en vigueur. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison.

Modalités de paiement: Les commandes enlevées dans une boutique Oberweis seront payables au comptant. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard à taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront les frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, la société Oberweis pourra suspendre toute commande en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Réclamation: Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte qu'endéans les 8 jours suivant la date de la facture.

Force majeure: La société Oberweis pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage ou difficulté de la circulation, conditions météorologiques, sinistre affectant les installations de la société Oberweis).

Litiges: À défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Luxembourg.