

LE MAGAZINE DES FINS GOURMETS AU LUXEMBOURG

# DÉLICES



OBERWEIS  
LUXEMBOURG



# NOS ÉCRINS SAKURA



## ÉDITO



Innovation, réflexion, attention sont les maîtres mots de notre approche culinaire. Que ce soit dans la recherche d'ingrédients de choix, dans la présentation de nos produits ou dans la démarche d'accueil de notre clientèle, nous nous remettons sans cesse en question pour vous proposer l'excellence. Outre les plats, pâtisseries et autres gourmandises disponibles dans nos boutiques dès le 6 mars 2018, vous pourrez découvrir dans ces pages, des producteurs d'exception qui travaillent les légumes, l'huile d'olive ou encore la pistache avec passion et avec lesquels nous sommes fiers de collaborer. En avant première, vous découvrirez également le cocon que nous vous concoctons dans notre espace Cloche d'Or mais aussi nos nouveaux packagings, nos formules à emporter et notre dernière trouvaille gourmande, le konatsu... Bonne dégustation!

## SOMMAIRE



*To Go: notre gamme fraîcheur à emporter* p. 4



*La Cloche d'Or fait peau neuve!* p. 4 / 5



*Chocolats L'élégance gourmande* p. 5



*La pistache Ingrédient d'exception* p. 6 / 7



*Bamkuch La tradition revisitée* p. 7



*Les paniers de Sandrine Le choix de la proximité* p. 7



*Le konatsu: voyage au pays du soleil levant* p. 8



*Saveurs ensoleillées: les huiles d'olive de M. Arnaud* p. 8



*Gourmandises salées* p. 9



*Gourmandises sucrées* p. 21



## TO - GO

Notre gamme fraîcheur  
à emporter



**Pas toujours simple de se préparer un déjeuner avec des produits frais avant de se rendre au bureau... Chez Oberweis, pour vous permettre de manger sainement et savoureusement, nous avons développé la gamme To Go.**

To Go ce sont des recettes réalisées à partir de produits frais non transformés. C'est une offre en plats salés, renouvelée à chaque saison et complétée par une création mensuelle. La particularité de ces produits est l'association d'ingrédients goûteux et de produits frais de saison pour créer des accords surprenants et gourmands. Un raffinement tout en simplicité! En version sucrée, une simple salade de fruits se voit ainsi sublimée par l'ajout de pana cotta, d'une pointe de jus d'orange et de mini baba pour en faire un dessert léger et délicieux. Et pour que votre dégustation soit encore plus aisée, nous avons créé une série de contenants fonctionnels et hermétiques. Adopter To Go, c'est faire le choix de la fraîcheur au quotidien!

## LA CLOCHE D'OR

fait peau neuve

**Dès juin 2018, vous pourrez découvrir la toute nouvelle version de votre magasin et de votre restaurant Cloche d'Or. En collaboration avec Caroline Luzi, architecte pour la maison depuis de nombreuses années, la direction a décidé de revisiter l'espace et de mettre en place un nouveau concept, réfléchi entièrement pour le confort du client.**

Plus qu'une simple mise à jour esthétique, aéré et fonctionnel, ce nouvel aménagement est pensé pour faciliter l'accès aux produits et la circulation du client.

Il permettra de rendre le passage entre restaurant et magasin très aisé, y compris aux heures de grande affluence. Le comptoir de vente, conçu comme un îlot géant, offrira une meilleure circulation et ses espaces dédiés aux différentes familles de produits vous permettront de visualiser très rapidement les articles qui vous intéressent.

Toujours dans une démarche d'efficacité, le magasin disposera également d'une zone libre service. La salle de restaurant sera elle aussi revisitée, vous pourrez découvrir un nouveau lieu, idéal pour vos déjeuners, dans une version plus cosy et plus intimiste.

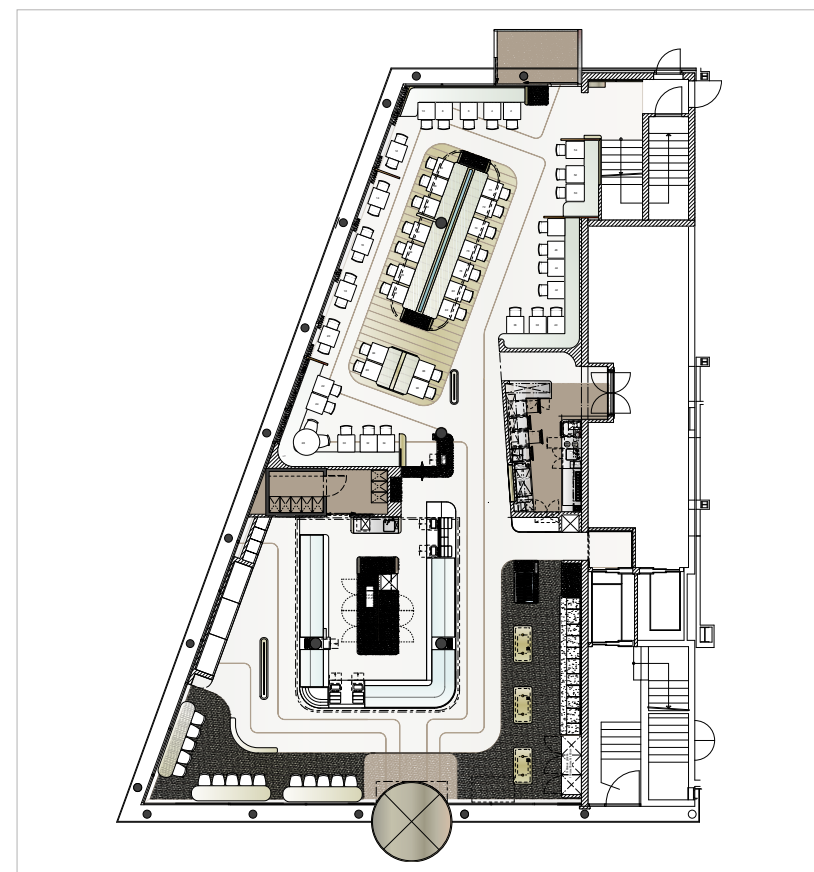
Et pour rendre votre expérience toujours plus agréable et plus chaleureuse, nous avons opté pour des matériaux nobles comme le marbre mais également des matériaux chaleureux comme le bois dans une harmonie de couleurs douces, des or rosés, cuivrés, du bleu canard...

Bien sûr, pendant la durée des travaux, le restaurant restera ouvert à l'étage et un magasin provisoire sera à votre disposition sur le parvis.

— — — — —  
**Caroline Luzi, quelle a été votre approche architecturale pour le projet Cloche d'Or?**

L'objectif architectural, en plus de créer des espaces dédiés à chaque visiteur et de penser les perspectives de tout l'espace; pour qu'au départ de chaque zone le client aperçoive et soit engagé, par transparence, miroirs, au travers de paravents, ou par des fuyantes au sol à découvrir l'ensemble du lieu et de l'offre de produits.

C'est un bonheur de développer un langage esthétique pour une maison si emblématique et qualitative, à chaque projet tout est remis en question pour trouver l'harmonie qui colle au lieu et retranscrit l'élégance et la magie des goûts d'Oberweis.



## CHOCOLATS

L'élégance gourmande



Pour sublimer nos chocolats et leur offrir un écrin prestigieux, Jeff Oberweis a imaginé, accompagné par un créateur de packagings spécialisé dans les produits gourmands de luxe, une nouvelle boîte tout en finesse. Ces jolis coffrets, aux délicats tons pastel, aux finitions parfaites, pourvus d'un système de tiroirs aimantés sont réalisés sur mesure.

Cette nouvelle création, les écrins Sakura, se décline en une gamme harmonieuse de 4 tailles, complétée par une version saisonnière et une boîte munie d'un couvercle transparent, idéale pour visualiser nos chocolats.





# LA PISTACHE,

ingrédient d’exception

La recherche d’excellence, chez Oberweis, se fait pour chacun des ingrédients utilisés... Après un voyage dans le Sud de l’Italie, une série de tests et de dégustations, nous avons sélectionné la pistache verte de Bronte (Pistacchio Verde di Bronte).



Elle est idéale pour sublimer nos recettes, c’est une pistache savoureuse et réputée. Originaires de Sicile elle bénéficie d’une Appellation d’Origine Protégée. Elle n’est récoltée que tous les deux ans, ce qui en fait un produit rare. Son coût est plus élevé, mais elle est garantie sans ajout de produits chimiques, cultivée et récoltée dans les règles de l’art pour obtenir un fruit naturel et goûteux.

**Des partenaires de choix**  
Ancrée dans la tradition sicilienne, sur les flans de l’Etna, l’entreprise productrice est gérée par deux associés passionnés. Ardemment marquée par une production de pistaches qui trouve ses racines dans une tradition millénaire, l’entreprise est structurée avec beaucoup de modernité.

**Une terre de caractère**  
Entre mer et volcan, la culture de cette pistache d’exception n’est possible que sur une partie de terres extrêmement localisée. Les variations rapides de température, les pluies abondantes, la présence d’un air soumis à l’activité du volcan créent une terre de culture typique qui donne force et caractère aux pistaches de Bronte. Ce fruit remarquable se caractérise par sa forme oblongue et la fine pellicule violacée qui recouvre un fruit d’un vert émeraude intense.



Chez Oberweis, pour magnifier cet ingrédient de choix, nous avons développé toute une gamme de produits gourmands: le choco pistache, pâtisserie disponible depuis cet automne en individuel et qui est un vrai succès, le cake pistache-framboise-griotte, le bonbon pistachio, le cake choco-pistache, le macaron et la glace pistache... Un ingrédient qui s’inscrit tout à fait dans notre devise «on ne peut faire du bon que avec du très bon!».



## À noter

**La pistache, un pur concentré pour la santé!**  
Consommée souvent en guise d’apéritif, la pistache regorge de bienfaits pour la santé. C’est un véritable super aliment à consommer quotidiennement (la dose recommandée est de 30 g par jour)! Très riche en potassium et en magnésium, grâce aux nombreux antioxydants qu’elle contient, c’est un anti-stress naturel, elle permet également de réduire la tension artérielle. C’est, en plus, une source importante de vitamines: E, B6, B1, bêta carotène... Parfaite alternative, la pistache est une très bonne source de protéines végétales et de fibres alimentaires nécessaires à une bonne digestion.  
Côté calories, elle reste tout de même l’une des moins caloriques dans sa catégorie environ 580 Kcal/100 g contre 698 Kcal/100 g pour les noix par exemple.



## BAMKUCH

La tradition revisitée



Délice des traditionnelles fêtes familiales, le Bamkuch s’offre un petit vent de modernité. La recette ne change pas, il est toujours cuit avec patience, couche par couche, savoureux et goûteux à souhait... C’est de sa présentation que naît l’innovation! A déguster égoïstement ou à offrir pour le faire découvrir, il se love dans un écrin aux couleurs pastel en quatre mignonnes portions individuelles.

# LES PANIERS DE SANDRINE

Le choix de la proximité

La vie est faite de rencontre... C’est dans le cadre d’un 10X6 de Paperjam que Jeff rencontre Sandrine. Elle y présente son entreprise, sa démarche...



Sandrine Pigeon, fille d’agriculteur, est une personnalité qui œuvre dans les coulisses de la grande cuisine depuis plusieurs années. Cette passionnée a fortement contribué à l’évolution de la gastronomie au Luxembourg. Juste récompense, en 2018, elle s’est vu remettre le titre de «Personnalité de l’année par Gault&Millau». Pour Jeff, c’est une belle découverte. Il se retrouve auprès de cette dynamique maraîchère sur des standards de passion, d’exigence et de persévérance, le lien est créé!  
Les produits de Sandrine sont différents, plus authentiques que ceux que l’on trouve en grande distribution. Grâce à son mode de production et à sa vente directe qui permet de supprimer l’étape de conservation, on retrouve le vrai goût des légumes. Une vraie collaboration qui permet à nos cuisiniers de proposer des plats qui sortent de l’uniformisation. Tous les jours, nous travaillons et imaginons une recette du jour servie à la Cloche en fonction des paniers reçus chaque matin.



# LES HUILES D'OLIVE DE M. ARNAUD

Saveurs ensoleillées



**Par sa saveur exceptionnelle et les multiples propriétés dont elle dispose pour la santé, l'huile d'olive vierge extra est un produit incontournable de la gastronomie.**

Chez Oberweis, nous avons sélectionné pour nos salades mais également pour nos cuissons, une huile d'une extrême qualité, confectionnée par un confiseur d'olives dont la famille est dans le métier depuis trois générations, M. Arnaud. Installé dans la vallée des Baux, en Provence, là où le fruit peut puiser tout le soleil nécessaire à une maturation optimale, il produit une huile avec passion, en mariant savamment les parfums de cinq variétés d'olives. Outre ses huiles, ce sont aussi ses olives, et plus particulièrement les pitcholines très parfumées, que nous utilisons pour nos salades.

# LE KONATSU

Voyage au pays du soleil levant

**Chez Oberweis, la curiosité et la recherche de nouvelles saveurs et de nouveaux parfums sont une réelle tradition familiale.**

Mais ce n'est qu'après avoir trouvé le fournisseur parfait, livrant en direct du Japon, que la Maison est prête à vous présenter sa dernière découverte: le konatsu, aussi appelé, au pays du soleil levant, «Hyuganatsu» ou «Citrus tamurana».

Ce fruit ressemble à un gros citron rond, muni d'une écorce dense et entouré d'une épaisse couche blanche et moelleuse. Contrairement aux autres agrumes, pour lesquels cette partie doit être retirée, dans le konatsu, elle est douce et sucrée et participe à la saveur exotique du fruit. A la coupe, il s'apparente toujours à un citron et révèle des alvéoles qui donnent un jus bien plus généreux que celui d'un citron. Son parfum particulier se teinte d'une note acidulée mais plus douce que celle d'un pamplemousse ou d'un citron. Semblable et différent, il pétille d'une légère nuance très verte qui rappelle l'herbe fraîchement coupée. Pour vous faire découvrir le konatsu, et ouvrir vos papilles à ce nouveau parfum, tout en le sublimant et en révélant toute sa richesse, nous l'avons travaillé en crème et en gelée dans une tarte à partager ou en portion individuelle à déguster égoïstement...



Gourmandises  
salées



APÉRITIFS

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

APÉRITIFS FROIDS

Feuilletés salés	16 pièces	7,20 €
Torsades feuilletées à la fleur de sel	10 pièces	9,50 €
Tuiles au parmesan	100g	7,85 €
Mélange salé		8,20 €

Mini sandwichs garnis mixtes

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	21,20 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,60 €
Jambon blanc et fromage		
Volaille César et tomate		
Crevettes et sauce cocktail		
Jambon Grand-Ducal		
Thon, œuf et tomate		
Chorizo et poivron		

Mini sandwichs mauricette de luxe

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	27,60 €
À partir de 100 pièces	la pièce	2,15 €
Crevettes grises		
Foie gras		
Saumon fumé		

Canapés assortis NEW

Plateau de 15 pièces assorties	le plateau	23,75 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,45 €
Concombre et fromage frais		
Volaille et curry		
Saumon fumé et yuzu		
Foie gras, mandarine et poivre de Sichuan		
Anguille fumée et estragon		
Bœuf épicé et mousse morilles		
Salami Milano		
Parmesan et compotée de tomates		

Canapés gourmands NEW

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	24,80 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,90 €
Chorizo et moutarde		
Foie gras et chutney		
Saumon fumé et céleri		
Duo de crevettes		
Volaille tandoori et mousse maïs		
Truite fumée, fenouil et citron vert		

Canapés végétariens

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	20,70 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,56 €
Haricots mange-tout et poivron		
Méli-mélo de betteraves		
Légumes croquants		
Céleri aux agrumes		
Courgette aux amandes		
Fondant d'oignon et ricotta		

Cakes salés

4 - 5 personnes		
Cake saumon fumé, épinard et raifort	la pièce	13,90 €
Cake tomate, mozzarella, roquette et olives	la pièce	13,50 €

Mini cakes salés

Plateau de 6 mini cakes assorties	le plateau	15,85 €
3 mini cakes tomate / mozzarella,		
3 mini cakes saumon fumé / épinard		

Bulles gourmandes salées NEW

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	34,00 €
Légumes mexicains et crémeux maïs		
Butternut, roquefort et noix		
Saumon mariné gravlax et mousse agrumes		
Tartare de bœuf et morilles		

APÉRITIFS CHAUDS

Assortiment de quiches et feuilletés chauds

Plateau de 21 pièces assorties	le plateau	31,40 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,40 €

Mini hamburgers NEW

Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	28,20 €
Hamburger de bœuf		
Hamburger végétarien		
Hamburger de saumon		
Hamburger de volaille		







# APÉRITIFS

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

## PANIER SURPRISE

<b>Pain surprise en gondole</b> Pain italien «Focaccia» à base d’huile d’olive garni de: Salami Milano / Jambon Grand-Ducal / Coppa / Mozzarella et mortadelle	45 pièces	53,80 €
<b>Panier-surprise campagnard</b> Pain de campagne et pain de seigle aux céréales garnis de: Pâté de campagne / Jambon cuit braisé et fromage Comté / Parfait de foie gras / Brie de Meaux	32 pièces 64 pièces	42,00 € 75,40 €
<b>Panier-surprise végétarien</b> Pain de campagne et pain de seigle aux céréales garnis de: Fromage frais ciboulette et haricots verts / Tartare de tomates et œufs mimosa / Tapenade de poivrons et champignons / Artichaut, olive et citron confit	32 pièces 64 pièces	39,10 € 70,70 €
<b>Panier-surprise scandinave</b> Pain au quinoa garni de: Thon et œuf / Saumon fumé maison / Rillettes de truite fumée / Crabe et coriandre	32 pièces 64 pièces	44,20 € 77,50 €
<b>Brochettes surprises</b> <b>NEW</b> Cake aux olives garni de: Brochette de saumon fumé et mangue / Brochette aux crevettes / Brochette de bœuf épicé / Brochette de fromage / Brochette jambon Grand-Ducal et mozzarella	13 pièces	32,50 €
<b>Panier du jardinier</b> Bâtonnets de céleri branche, carotte et concombre, poivrons jaunes, rouges et verts, œufs de caille (uniquement dans le panier 12 à 15 pers.), tomates cerises, épis de maïs, bouquets de chou-fleur, radis, cœurs de palmier, sauce fromage blanc aux fines herbes, sauce cocktail, sauce curry	5 pers. 12 à 15 pers.	31,50 € 56,50 €
<b>PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS</b> À commander 24 heures à l’avance  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 ( <i>en supplément</i> )	8 à 10 pers.	62,00 €



ENTRÉES FROIDES

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

LA CHARCUTERIE FINE

Foie gras de canard au Sauternes	la tranche de 60g	11,30 €
Foie gras d'oie au Porto blanc	la tranche de 60g	11,95 €
Mini tranche de pâté au Riesling ronde	la pièce	1,50 €
Tranche de pâté au Riesling	la tranche	4,10 €
Tranche de pâté en croûte «Richelieu»	la tranche	5,40 €
Pâté en croûte individuel	la pièce	4,00 €
Jambon Joselito Gran Reserva	étui sous vide 100g	21,60 €
Jambon luxembourgeois cuit braisé	étui sous vide 150g	3,90 €

LES TERRINES

Terrine de campagne	280g	6,50 €
Terrine grand-mère	280g	7,30 €
Terrine de volaille aux abricots	la tranche	5,80 €
Terrine de sandre et saumon aux écrevisses	la tranche	6,80 €

LES INCONTOURNABLES

Éclair salé au curry	la pièce	6,70 €
Saumon snacké, crème de curry, légumes croquants		
Avocat dans sa coque	la pièce	6,95 €
Saumon gravlax, tartare d'avocat aux endives		
L'arlequin italien	la pièce	7,10 €
Sablé, jambon Grand-Ducal, mousse parmesan, tomate confite		
Tartelette de truite fumée	la pièce	6,70 €
Rillettes de truite fumée, mousse fenouil au citron vert, légumes		
Darne de saumon et risoni	la tranche	6,95 €
Toast aux deux saumons	la pièce	5,80 €
Toast thon crevettes	la pièce	5,80 €
Saumon fumé maison origine Écosse	100g	8,65 €
1/2 Homard garni (À commander 48 heures à l'avance)		prix selon arrivage

ENTRÉES CHAUDES

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

LES TRADITIONNELLES

Bouchée à la reine	la pièce	6,50 €
Volaille, ris de veau, collet de veau, champignons		
Brioche toastée aux fruits de mer	la pièce	7,80 €
Scampi, thon, crème de fromage frais, légumes		

LES GRATINS

Lasagne	10,80 €
Hachis Parmentier	10,20 €
Lasagne aux légumes	10,20 €
Cannelloni de cabillaud	12,00 €

LES TOURTES

Quiche lorraine	ind.	4,40 €
	4 pers.	16,50 €
Tourte aux légumes	ind.	4,60 €
	4 pers.	17,40 €
Tourte aux oignons	ind.	4,40 €
	4 pers.	16,50 €
Tourte fromage de chèvre, épinards	ind.	4,60 €
	4 pers.	17,40 €
Tourte saumon, épinards	ind.	5,20 €
	4 pers.	20,75 €
Tourte tomates, mozzarella	ind.	4,60 €
	4 pers.	17,40 €





# PLATEAUX REPAS

À commander 48 heures à l’avance (sauf plateau Express)  
Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C

## L'EXPRESS 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 Venus

Focaccia, concassé de tomates, crémeux roquette, mozzarella, jambon Grand-Ducal  
Pavé de saumon mœlleux, sauce aux herbes, conchigliette aux tomates  
Assortiment de fromages  
Cassandra *(du 6 mars au 3 mai)*  
Séduction mangue-fraise *(du 4 mai au 6 septembre)*

### Plateau Jupiter

Sablé d’épeautre, mousse avocat au crabe, sauce curry vert  
Carré de veau fondant, salade de quinoa au citron confit, menthe fraîche  
Assortiment de fromages  
Symphonie *(du 6 mars au 3 mai)*  
Candice *(du 4 mai au 6 septembre)*

### Plateau Neptune

Salade César au poulet grillé, parmesan, croûtons, salade romaine  
Blanc de cabillaud cuisson basse température, sauce aioli, salade de pennette aux poireaux  
et saumon fumé  
Assortiment de fromages  
Lemon Lime *(du 6 mars au 3 mai)*  
Mojito *(du 4 mai au 6 septembre)*

### Plateau Saturne

Bouquet d’asperges, œuf poché, crème fumée, crevette bouquet  
Rôti de bœuf, marinade au gingembre, salade de pois chiches, soja, grenade  
Assortiment de fromages  
Jalousie *(du 6 mars au 3 mai)*  
Coup de cœur *(du 4 mai au 6 septembre)*

### Plateau Mars

Saumon fumé maison origine Écosse et tzatziki, vierge de légumes  
Suprême de volaille au chorizo, duo d’haricots en salade  
Assortiment de fromages  
Tartelette soleil *(du 6 mars au 3 mai)*  
Fragola *(du 4 mai au 6 septembre)*

### Plateau Mercure (vegan)

Gaspacho de pomme et betterave, caviar pamplemousse, poivre Timut  
Wraps de légumes au houmous, salade de saison au chou rouge, graines de courge  
Fromage vegan  
Dessert vegan

le plateau 37,50 €

le plateau 34,50 €

le plateau 37,50 €

le plateau 35,00 €

le plateau 36,00 €

le plateau 34,50 €

le plateau 27,00 €





BUFFETS FROIDS

À partir de 4 personnes  
Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C

Végétarien

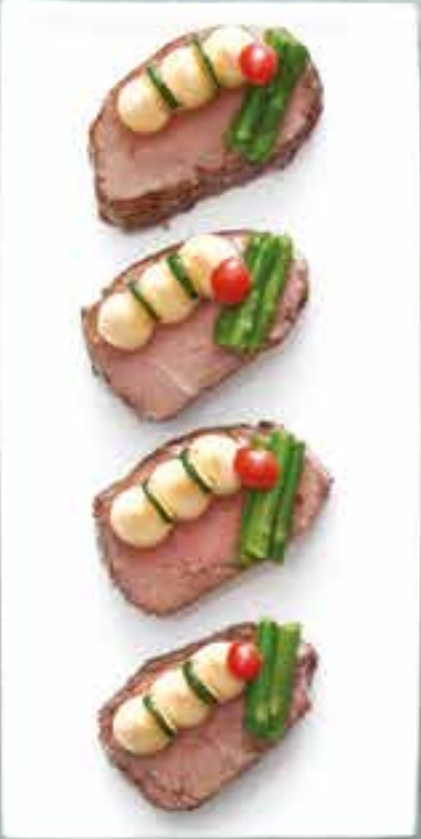
Tartelette d’avocat et billes de citron, mousse betterave  
Asperges, mousse fumée, pickles radis  
Melon, grenade, vinaigre au vin rouge, graines de lin  
Gaspacho de concombre, menthe, fromage frais  
Wraps de légumes et houmous  
Salade de haricots verts aux champignons  
Salade de quinoa rouge au citron confit et menthe fraîche  
Sauce, Pain  
Assortiment de mignardises

par personne 29,60 €

Quartz

Focaccia aux crevettes grises  
Lotte, petits légumes au safran  
Artichaut à la fine farce de volaille, voile de champignons de Paris  
Opéra niçois  
Carré de veau fondant, sauce tartare  
Suprême de volaille, crème de maïs épicée  
Salade trio de carottes, vinaigre au sirop de Liège  
Salade de pennette aux deux saumons  
Sauce, Pain  
Assortiment de mignardises

par personne 37,85 €



Turquoise

Maraîchère de cabillaud, pomme de terre ratte, câpron, moutarde à l’ancienne  
Tartelette de rouget snacké, royale de fenouil, sauce crustacés  
Veau tonato revisité  
Club cake jambon Grand-Ducal, ricotta aux herbes  
Allumettes de légumes, mousse cacahuète  
Lamelles d’avocat, crème de yuzu et saumon fumé  
Salade tomate mozzarella  
Salade de concombre, pomme et menthe  
Sauce, Pain  
Assortiment de mignardises

par personne 35,80 €

Deluxe

Fleurs de courgette farcies aux gambas  
Tartine façon bretzel au saumon curry  
Rôti de bœuf aux asperges mimosa  
Foie gras de canard, guimauve pomme  
Tartare de daurade à la mangue  
Terrine de poulet à l’orientale  
Cannelloni de légumes confits, roquette  
Taboulé à l’estragon et petits légumes  
Salade de riz sauvage à la truite fumée, citron vert  
Sauce, Pain  
Assortiment de mignardises

par personne 49,90 €



## PLATS CUISINÉS CHAUDS

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

### EMPORTEZ TOUS LES JOURS UN CHEF DANS VOTRE CUISINE !

Depuis l'hiver 2017, retrouvez dans tous nos magasins un assortiment de plats cuisinés en portions individuelles. Tous les mois, découvrez 6 plats chauds conditionnés dans des barquettes qui préservent les saveurs et permettent de passer le plat immédiatement au four ou au micro-ondes. Une formule idéale pour retrouver la saveur et la qualité des plats Oberweis à la maison.

Découvrez nos plats cuisinés de saison selon le marché sur: [oberweis.lu](http://oberweis.lu)





# TARTES

Taille unique 5 personnes  
Stockage des tartes entre +2°C et +6°C

## TARTES OVALES PRINTEMPS

Du 6 mars au 3 mai

### Tarte au citron Amalfi

Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

### Tarte Soleil

Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboises, crémeux chocolat, mousse passion, framboises

### Tarte Tatin

Pâte sablée, biscuit aux amandes et noisettes, crémeux caramel, mousse vanille et pommes caramélisées

### Tarte profiteroles

Pâte sablée, choux fourrés de crème noisette, crème vanille et sauce chocolat

### Tarte Konatsu NEW

Pâte sablée, biscuit au citron, sirop menthe citronnelle, confiture de fraises, crème au konatsu, mousse cheese cake citron vert

## TARTES OVALES ÉTÉ

Du 4 mai au 6 septembre

### Tarte au citron Amalfi

Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

### Tarte aux framboises

Pâte sablée, crème légère vanille, confiture framboises, framboises et éclats de pistache

### Tarte aux fraises de Monsieur Gagnol

Pâte sablée, biscuit aux agrumes, crème légère vanille, confiture fraises et fraises

### Tarte Baba Piña Colada NEW

Pâte sablée, biscuit amande, coulis ananas-vanille, crème légère rhum-vanille, savarin au jus d’ananas, chantilly au Malibu coco et pipette au cocktail Piña-Colada

### Tarte Konatsu NEW

Pâte sablée, biscuit au citron, sirop menthe citronnelle, confiture de fraises, sauce au konatsu, mousse cheese cake citron vert

## TARTES CLASSIQUES

Au fil des saisons, découvrez nos tartes du moment

Tarte feuilletée normande

Tarte pâte levée abricots

Tarte pâte levée cerises

Tarte pâte levée rhubarbe

Tarte légère au fromage blanc

17,50 €

23,00 €

22,00 €

21,50 €

23,50 €

17,50 €

23,90 €

23,90 €

23,50 €

23,50 €

ind. 3,40 €  
5 pers. 15,50 €

ind. 3,20 €  
5 pers. 13,50 €

ind. 3,20 €  
5 pers. 13,50 €

ind. 3,20 €  
5 pers. 13,50 €

ind. 3,00 €  
5 pers. 12,50 €





# CAKES

Taille unique 5 personnes

## CAKES

Cake amandine	15,10 €
Cake citron caramélisé (du 6 mars au 3 mai)	15,40 €
Cake vanille caramel (du 6 mars au 3 mai)	15,10 €
Cake chocolat (Tunisien)	15,10 €
Cake chocolat au thé vert Matcha	15,60 €
Cake marbré chocolat vanille	14,00 €
Cake orange	15,10 €
Cake pistache framboise griotte (du 4 mai au 6 septembre) <b>NEW</b>	15,60 €
Cake fraise citron (du 4 mai au 6 septembre) <b>NEW</b>	15,60 €

## MINI-CAKES

**Assortiment de 6 mini-cakes**  
Plateau de 6 pièces assorties

16,85 €

# VARIATIONS SUCRÉES

## MACARONS

Caramel
Chocolat
Citron Basilic
Coco
Framboise
Mangue - Litchi <b>NEW</b>
Moka
Pêche - Framboise <b>NEW</b>
Pistache de Sicile Bronte
Vanille Bourbon

Boîte de 8 macarons	la boîte	11,20 €
Boîte de 15 macarons	la boîte	20,25 €
Boîte de 24 macarons	la boîte	31,50 €

## MIGNARDISES

<b>Assortiment de mignardises sucrées</b>		
Plateau de 12 pièces assorties	le plateau	18,80 €
À partir de 100 pièces	la pièce	1,40 €
<b>Pousse-pousse sucrés</b>		
Plateau de 10 pièces assorties, composition de 2 pièces de chaque	le plateau	34,80 €
<b>Sucettes pâtisseries</b>		
Plateau de 10 pièces assorties, composition de 2 pièces de chaque	le plateau	27,80 €



# NOS PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Découvrez notre gamme d'individuels saisonnière selon le marché sur: [oberweis.lu](https://www.oberweis.lu)





# ENTREMETS

Prix sur demande pour les entremets au-delà de 8 personnes  
\* possibilité de commander pour 15 à 50 personnes  
Stockage des entremets entre +2°C et +6°C

## ENTREMETS CLASSIQUES

<b>Dacquois *</b>	4 pers.	17,70 €
Biscuit macaron aux amandes,	6 pers.	24,60 €
mousseline vanille aux éclats de	8 pers.	32,20 €
nougatine		
<b>St. Honoré</b> (du 6 mars au 3 mai)	4 pers.	16,60 €
Pâte feuilletée et choux caramélisés	6 pers.	24,60 €
garnis de crème pâtissière légèrement		
parfumée à l’eau de vie Kirsch		
luxembourgeoise, crème chantilly		
<b>Truffe cake *</b>	4 pers.	19,20 €
Biscuit chocolat aux amandes,	6 pers.	28,80 €
ganache fine «spécial Oberweis»	8 pers.	37,50 €

## ENTREMETS AUX CHOCOLATS

<b>3 Chocolats</b>	6 pers.	34,80 €
Biscuit aux amandes, croustillant		
chocolat lait, biscuit chocolat, mousse		
chocolat blanc et mousse chocolat noir		
origine Madagascar		
<b>Candice *</b> <b>NEW</b>	4 pers.	23,60 €
Pâte sablée chocolat, brownie chocolat	6 pers.	34,80 €
cacahuètes, biscuit chocolat, crémeux	8 pers.	45,60 €
caramel, confiture de mûres, mousse		
chocolat au lait		
<b>Chocolat-Pistache</b>	4 pers.	23,60 €
Croustillant et biscuit Madeleine	6 pers.	34,80 €
pistache, streusel et biscuit moelleux		
chocolat, crémeux pistache et mousse		
chocolat origine Venezuela		
<b>Coup de cœur *</b>	4 pers.	21,50 €
Biscuit chocolat parfumé framboise,	6 pers.	31,70 €
mousse fondante au chocolat noir	8 pers.	41,40 €
origine Venezuela, glaçage framboises		
<b>Symphonie *</b>	4 pers.	23,60 €
Meringue aux noisettes grillées, biscuit	6 pers.	34,80 €
chocolat, crème légère café noisettes,		
mousse chocolat noir origine		
Madagascar		

## ENTREMETS AUX FRUITS PRINTEMPS

Du 6 mars au 3 mai		
<b>Carioca</b> (du 6 mars au 31 mars)	4 pers.	23,70 €
Biscuit noisettes et miel, croustillant praliné	6 pers.	34,60 €
chocolat noir, crémeux et gelée exotique,		
mousse vanille, salsa de fruits exotiques		
<b>Cassandra</b>	4 pers.	23,50 €
Génoise amandes, brownie chocolat blanc,	6 pers.	34,80 €
mousse fromage blanc, mousse et confiture		
cassis		
<b>Fraîcheur *</b>	4 pers.	23,45 €
Pâte sablée amandes, biscuit à l’orange,	6 pers.	34,80 €
mousse agrumes et compotée poire-orange		
<b>Lemon Lime</b>	4 pers.	23,30 €
Pâte sablée, biscuit aux éclats d’amandes,	6 pers.	34,00 €
mousse, crémeux et compotée aux citrons		
jaunes et verts, brisures de framboises		
<b>Miroir Framboise *</b>	4 pers.	22,80 €
Biscuit aux amandes, mousse et crémeux	6 pers.	33,60 €
framboise	8 pers.	44,30 €
<b>Prélude exotique *</b>	4 pers.	22,90 €
Génoise aux amandes, crème légère vanille,	6 pers.	33,60 €
crémeux exotique et dés de mangues	8 pers.	44,35 €
<b>Séduction mangue-fraise</b> <b>NEW</b>	4 pers.	22,80 €
(à partir du 3 avril)	6 pers.	33,60 €
Dacquoise aux amandes, gelée et compotée		
de mangue, mousse fraise		
<b>ENTREMETS AUX FRUITS ÉTÉ</b>		
Du 4 mai au 6 septembre		
<b>Ambassadeur *</b>	4 pers.	23,95 €
Biscuit aux amandes, bavaroise parfumée	6 pers.	33,90 €
au Riesling parsemée de fraises	8 pers.	43,90 €
<b>Charlotte framboise</b>	4 pers.	23,95 €
Biscuit cuillère, bavaroise vanille,	6 pers.	33,90 €
framboises, coulis de framboises	8 pers.	43,90 €
<b>Fragola</b>	4 pers.	23,50 €
Biscuit madeleine et biscuit fraise,	6 pers.	34,50 €
compotée rhubarbe-fraise et mousse fraise		
<b>Mojito</b>	4 pers.	23,45 €
Pâte sablée, génoise amandes parfumée au	6 pers.	34,15 €
rhum blanc, mousse citron vert, crémeux		
menthe, gelée menthe-citron vert		
<b>Opéra pêche-framboise</b> <b>NEW</b>	4 pers.	23,95 €
Pâte sablée et biscuit pêche, coulis de	6 pers.	33,90 €
pêche et de framboise, chantilly amande	8 pers.	43,90 €
vanille		
<b>Prélude Framboise *</b>	4 pers.	22,90 €
Génoise aux amandes, crème légère	6 pers.	33,60 €
vanille truffée de framboises	8 pers.	44,35 €





# LES GLACES

Pour le transport et le stockage des glaces et sorbets, de la neige carbonique sera ajoutée à la demande du client  
À commander à l'avance au prix de 1 € / heure de congélation  
Stockage des glaces à -20°C

## TARTES OVALES GLACÉES

Taille unique 5 personnes

**Tarte glacée mangue-litchi** NEW

Pâte sablée et croustillant coco, sorbet litchi et sorbet mangue-mandarine

27,30 €

**Tarte glacée aux fruits**

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

27,20 €

**Tarte glacée Vacherin**

Meringue, glaces vanille et fraise

27,20 €

**Tarte glacée Wendy**

Croustillant praliné et glace chocolat lait origine Brésil, glace vanille

27,00 €

**Tarte glacée pêche-Champagne** NEW

Biscuit aux amandes, gelée, pâte de fruits et sorbet de pêche blanche, parfait au Champagne

27,30 €

**Tarte glacée Anniversaire**

Croustillant coco au chocolat blanc et praliné aux amandes, sorbet aux fruits et grenadine, assortiment de glaces et sorbets

27,00 €

**Tarte nougatine aux fruits glacés**

Corbeille en nougatine garnie d'un assortiment de fruits et fleurs en glaces et sorbets

27,00 €

**GLACES ET SORBETS**

1/2 litre10,80 €

**Glaces**  
Chocolat, fraise, moka, menthe, pistache, pralinone, tiramisu, vanille

**Sorbets**  
Citron, framboise, fruit de la passion, poire, trois fruits rouges, pomme, orange

## FANTAISIES POUR PETITS ET GRANDS

**Animaux de la jungle**

Éléphant: glaces vanille et fraise  
Lion: glace passion-chocolat blanc, sorbet framboise  
Serpent: glace vanille et sauce caramel  
Phacochère: glaces vanille et chocolat

4 pers.25,60 €

**Coccinelle**

Sorbet trois fruits rouges (fraise, framboise, fraise des bois), glace vanille, nappage gelée de groseilles

6 pers.34,80 €

## GLACES INDIVIDUELLES

4 pièces minimum par sorte

**Coccinelle**

Sorbet trois fruits rouges (fraise, framboise, fraise des bois), glace vanille, nappage gelée de groseilles

la pièce6,80 €

**Vacherin fraise**

Meringue, glaces vanille et fraise

la pièce6,80 €

**Tartelette glacée Fragola** NEW

Biscuit madeleine, glace fraise, confiture fraises, compotée rhubarbe-fraise

la pièce6,80 €

## BULLES GOURMANDES GLACÉES

Plateau de 12 pièces assorties

le plateau26,00 €





# NOTRE SÉLECTION DE CAKES

