

Printemps

COLLECTION 2020



OBERWEIS
LUXEMBOURG

SALÉ

Stockage des produits traiteur
entre +1°C et +4°C



CLAFOUTIS SCANDINAVE



LES POKE BOWLS

Poke bowl au poulet fumé | Poke bowl au saumon gravlax |
Poke bowl au quinoa et houmous (de gauche à droite)

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

POKE BOWL AU QUINOA ET HOUMOUS

Houmous, salade de quinoa, assortiment de légumes du marché croquants, fraise et vinaigrette à la framboise

la pièce : 9,80 €

POKE BOWL AU SAUMON GRAVLAX

Saumon gravlax, riz japonais, assortiment de légumes croquants du marché, noix de cajou et vinaigrette à la coriandre

la pièce : 10,20 €

POKE BOWL AU POULET FUMÉ

Poulet fumé, méli-mélo de céréales, assortiment de légumes croquants du marché, amandes effilées et vinaigrette au citron vert

la pièce : 9,80 €

CLAFOUTIS SCANDINAVE

Saumon fumé maison origine Ecosse, caviar d'aubergine, légumes du potager

la pièce : 9,50 €

TARTE OVALE COURGETTE-ESTRAGON

(photo en couverture)

Pâte brisée aux amandes, tofu crémeux, courgettes marinées et estragon

5 pers : 19,80 €

APÉRITIFS

ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHE CHAUDES COUTURE
Plateau de 20 pièces assorties

le plateau : 31,50 €

MINI SANDWICHES GARNIS MIXTES | 12 pièces assorties

le plateau : 21,90 €

- Volaille, roquette et chipotle
- Crème de chèvre, menthe et pomme
- Jambon, courgette et pesto
- Thon, chou rouge
- Saumon, yuzu
- Chorizo, poivron grillé

MINI SANDWICHES MAURICETTE DE LUXE | 12 pièces assorties

le plateau : 27,60 €

- Jambon Pata Negra et fromage frais aux noix
- Crabe, sucrine et gelée de yuzu
- Foie gras, compotée de cerises
- Saumon fumé maison, guacamole

CANAPÉS ASSORTIS | 12 pièces assorties

le plateau : 23,80 €

- Foie gras, fraise
- Saumon fumé maison, citron vert
- Scampi, estragon
- Jambon Grand-Ducal, tomate
- Concombre, feta
- Salami, tapenade de poivrons

CANAPÉS VÉGÉTARIENS | 12 pièces assorties 

le plateau : 21,80 €

- Betterave, petits pois
- Asperge, kalamansi
- Tomate confite, tofu
- Céleri, agrumes
- Oignon, ricotta et piment d'Espelette
- Chèvre, guacamole

PLATEAU TENTATION | 12 pièces assorties

le plateau : 27,70 €

- Muffins tomate, jambon de la Forêt Noire
- Wrap de légumes
- Aumônières de saumon gravlax, vierge de légumes
- Sablés au foie gras, fraise et poivre de Sichuan
- Choux garnis de fromage, compotée de cerises et poivre vert

ECRINS GOURMANDS | 12 pièces assorties

le plateau : 35,80 €

- Gelée de porto, melon, fraise et estragon
- Poulet fumé, sarrasin
- Salade de quinoa à la menthe et houmous
- Saumon gravlax et riz crémeux
- Jambon de la Forêt Noire, mousse d'asperges et compotée d'agrumes
- Crevettes roses, crémeux passion et sucrine



ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHE



COFFRET APÉRITIF SURPRISE

PAINS SURPRISE

COFFRET APÉRITIF SURPRISE 24 pièces assorties	54,80 €
<ul style="list-style-type: none">• Wraps poulet fumé• Wraps chèvre et menthe• Sandwichs Coppa et tomate• Burgers crevette et mangue• Clubs sandwichs brie de Meaux et compotée de cerises• Clubs sandwichs Scandinaves	
PAIN SURPRISE ESTIVAL 40 pièces assorties	55,20 €
<ul style="list-style-type: none">• Saumon fumé maison, mangue et citron confit• Tartare de légumes épicés• Jambon de la Forêt Noire, crème de noix et roquette• Fromage bleu et compotée de cerises	
PAIN SURPRISE CAMPAGNARD 40 pièces assorties	51,60 €
Pain de campagne et pain de seigle aux céréales garnis de : <ul style="list-style-type: none">• Pâté de campagne• Jambon cuit braisé et Comté• Parfait de foie gras• Brie de Meaux	
PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN  40 pièces assorties	49,50 €
Pain de campagne et pain de seigle aux céréales garnis de : <ul style="list-style-type: none">• Fromage frais, haricots verts et ciboulette• Tartare de tomates et œufs mimosa• Tapenade de poivrons et champignons• Artichaut, olive et citron confit	
PAIN SURPRISE SCANDINAVE 40 pièces assorties	55,20 €
Pain au quinoa garnis de : <ul style="list-style-type: none">• Thon et œuf• Saumon fumé Maison origine Écosse• Rillettes de truite fumée• Crabe et fines herbes	

PLATEAUX REPAS

à consommer froid

PLATEAU VÉNUS

Focaccia au concassé de tomates, courgettes marinées, mozzarella, jambon cru Grand Ducal
Pavé de saumon moelleux, sauce aux herbes, conchigliette aux tomates
Assortiment de fromages et petit pain
Tartelette citron Amalfi

le plateau : 39,40 €

PLATEAU NEPTUNE

Salade César
Blanc de cabillaud, sauce aioli, salade de pommes de terre, ratatouille et artichaut
Assortiment de fromages et petit pain
Tartelette orange

le plateau : 40,20 €

PLATEAU SATURNE

Bouquet de crevettes, asperges, œuf poché et échalotes confites
Rôti de bœuf, marinade au gingembre, salade de pois chiches
Assortiment de fromages et petit pain
Chocolat-Pistache

le plateau : 40,90€

PLATEAU MARS

Tartare de saumon et saumon fumé, vierge de légumes et crème à la menthe
Suprême de volaille aux herbes, duo d’haricots en salade
Assortiment de fromages et petit pain
Mellow Yellow

le plateau : 38,90 €

PLATEAU URANUS (végétarien)

Bouquet d’asperges, œuf poché et tzatziki
Tofu mariné au gingembre, salade de pois chiches
Fromage vegan et petit pain
Salade de fruits

le plateau : 35,00 €

PLATEAU MERCURE (végan)

Gaspacho de betteraves à la pomme et pamplemousse
Légumes croquants au houmous, salade de saison au chou rouge et graines de courges
Fromage vegan et petit pain
Passionnément chocolat

le plateau : 29,50 €



SUCRÉ

Stockage des produits
entre +2° et +6°C





MELLOW YELLOW

DESSERTS

À commander 48 heures à l’avance
Stockage des desserts entre +2° et +6°C

DESSERTS CLASSIQUES

DACQUOIS
Biscuit macaron aux amandes, mousseline
vanille aux éclats de nougatine

5-6 pers. : 24,60 €
8 pers. : 35,60 €
* la part à 4,20 €

ST. HONORÉ
Pâte feuilletée et choux caramélisés garnis
de crème pâtissière légèrement parfumée
à l’eau de vie Kirsch luxembourgeoise,
crème chantilly

5-6 pers. : 24,60 €

DESSERTS AUX FRUITS

MIROIR FRAMBOISE
Biscuit aux amandes, mousse et crémeux
framboise

5-6 pers. : 31,40 €
8 pers. : 41,20 €
* la part à 4,90 €

EVASION
Biscuit amande aux éclats d’amandes,
compotée de framboises, crémeux à l’orange,
mousse vanille et fruits frais

5-6 pers. : 31,50 €

TOURBILLON
Sablé breton et génoise aux amandes,
compotée fraise-rhubarbe, sirop fraises des
bois, mousse fraise, mousseux citron et fraises

5-6 pers. : 31,50 €

MELLOW YELLOW
Biscuit aux amandes, mousse et crémeux
menthe-citronnelle, fraises et fine gelée
végétale aux herbes fraîches aromatiques

5-6 pers. : 31,60 €

DESSERTS AU CHOCOLAT

COUP DE CŒUR
Biscuit chocolat parfumé framboise,
mousse fondante au chocolat noir origine
Venezuela, glaçage framboises

5-6 pers. : 30,00 €
8 pers. : 42,60 €
* la part à 5,00 €

INTENSÉMENT CAFÉ
Biscuit aux noisettes, biscuit au chocolat,
crémeux café, mousse au chocolat origine
Madagascar


5-6 pers. : 32,40 €

TOUT CHOCOLAT
Croustillant praliné à la fleur de sel,
biscuit, crémeux et mousse au chocolat
origine Madagascar

5-6 pers. : 32,70 €
8 pers. : 45,30 €
* la part à 5,20 €

WENDY
Biscuit chocolat, croustillant aux amandes,
mousse chocolat lait origine Brésil, crème
brûlée vanille Bourbon

5-6 pers. : 32,80 €

PASSIONNÉMENT CHOCOLAT 
Croustillant praliné noisette, biscuit
chocolat, gelée exotique, mousse au
chocolat origine Madagascar

5-6 pers. : 32,40 €

CHOCOLAT-PISTACHE
Croustillant et biscuit madeleine pistache,
streusel et biscuit moelleux au chocolat,
crémeux aux pistaches de Sicile et mousse
au chocolat origine Venezuela

5-6 pers. : 32,80 €

* prix par part, de 15 à 50 personnes



végan

TARTES

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

TARTES OVALES

Tarte café Pâte sucrée, ganache et biscuit au chocolat origine Madagascar, chantilly au café origine Brésil	21,50 €
Tarte citron Amalfi Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi	19,30 €
Tarte orange Pâte sucrée, croustillant praliné noisettes, gelée de baies roses, crémeux orange, crème légère à la vanille Bourbon et fruits frais	23,90 €
Tarte aux fruits Pâte sablée, compotée de fruits exotiques, crème vanille et fruits du marché	23,90 €

TARTES CLASSIQUES

(selon disponibilité) Au fil des saisons, découvrez nos tartes du moment

Tarte feuilletée normande aux pommes	5 pers. : 15,80 €
Tarte pâte levée abricots	5 pers. : 14,20 €
Tarte pâte levée cerises	5 pers. : 14,20 €
Tarte pâte levée rhubarbe	5 pers. : 14,20 €
Tarte légère au fromage blanc	5 pers. : 12,50 €



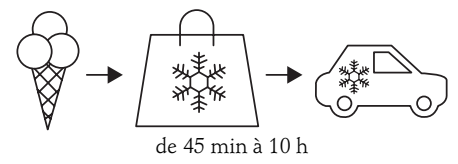
TARTE AUX FRUITS



INTENSÉMENT CAFÉ | MELLOW YELLOW | CHOCOLAT-PISTACHE | PAVLOVA FORÊT NOIRE

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 CITRON GIVRÉ-FRAISE Crumble aux amandes, glace fraise, sorbet citron, gelée à la sauge, coriandre, menthe et livèche	27,20 €
TARTE NOUGATINE AUX FRUITS GLACÉS Corbeille en nougatine garnie d’un assortiment de fruits et de fleurs en glaces et sorbets	27,50 €
TARTE GLACÉE VACHERIN VANILLE-FRAISE Fond de meringue, glaces vanille et fraise	27,20 €
TARTE GLACÉE GOURMAND’ICE Fond croustillant aux céréales, sorbet yaourt, sorbet multifruits	27,20 €
TARTE GLACÉE WENDY Croustillant praliné et glace chocolat lait origine Brésil, glace vanille	27,20 €
TARTE GLACÉE ANNIVERSAIRE Croustillant coco au chocolat blanc et praliné aux amandes, sorbet aux fruits et grenadine, assortiment de glaces et sorbets	27,20 €
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 CITRON GIVRÉ-FRAISE

VARIATIONS SUCRÉES

MACARONS

Caramel, Chocolat, Citron-Basilic, Coco, Framboise,
Café, Pistache de Sicile Bronte, Poire,
Vanille Bourbon, Fraise-Clou de girofle

Boîte de 8 macarons
Boîte de 15 macarons
Boîte de 24 macarons

la boîte : 11,20 €
la boîte : 20,25 €
la boîte : 31,50 €

MIGNARDISES

Assortiment de mignardises sucrées | 12 pièces assorties

le plateau : 19,40 €

Pousse-pousse sucrés | 10 pièces assorties
composition de 2 pièces de chaque

le plateau : 34,80 €

Sucettes pâtisseries | 10 pièces assorties
composition de 2 pièces de chaque

le plateau : 27,80 €

CAKES

Cake Amandine
Cake Chocolat (Tunisien)
Cake Chocolat au thé vert Matcha
Cake Gianduja noisette
Cake Marbré chocolat-vanille
Cake Orange
Cake Exotique

16,20 €
16,20 €
17,80 €
17,80 €
14,80 €
16,20 €
17,80 €

MINI CAKES

Assortiment de 6 mini cakes

- Chocolat
 - Gianduja noisette
 - Orange
- Chocolat au thé vert Matcha
 - Marbré chocolat-vanille
 - Exotique

le plateau : 17,80 €



CAKE EXOTIQUE, MINI CAKES, MACARONS ET SUCETTES PÂTISSIÈRES

Prix valables du 10 mars au 12 mai 2020. Les conditions générales de vente sont consultables sur oberweis.lu.



OBERWEIS
LUXEMBOURG



Relais Desserts