

AUTOMNE-HIVER

Collection 2021



OBERWEIS
L U X E M B O U R G

APÉRITIFS

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

Apéritifs chauds

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- Muffin butternut, Tomme fumée, noisettes
- Quiche saumon fumé, poireaux
- Quiche champignons, persillade
- Chou craquelin aux noix, fondue d'endives
- Mini bouchée à la reine
- Feuillantine au jambon, sauce Morlay

Plateau de 20 pièces assorties: 29,00 €

Apéritifs froids

VARIATIONS APÉRITIVES

- Saint-Jacques rôties, choux et clémentines
- Gamberoni, texture de carottes
- Clafouti aux légumes oubliés
- Betterave, chèvre et pomme
- Salade de quinoa aux écrevisses, passion, grenade et avocat
- Veau et champignons au vieux Comté

Plateau de 12 pièces assorties: 34,80 €

GOURMANDISES SALÉES

- Coque de macaron, tartare de Saint-Jacques au citron vert, crème à l'orange sanguine
- Tartelette au magret de canard, crème brûlée au potimarron, graines de courge et parmesan
- Chou garni au foie gras, pain d'épices, éclats de chocolat et pistache
- Muffin de pomme de terre, reblochon, crispies d'oignons, lard de Colonnata

Plateau de 15 pièces assorties: 35,10 €

MINI SANDWICHES GARNIS MIXTES

- Saumon fumé, crème de Raifort
- Magret de canard fumé, compotée de pommes aux noix
- Sardines, fromage frais, légumes racines confits
- Jambon Grand-Ducal, potimarron
- Compotée d'endives au miel, noisettes torréfiées

Plateau de 15 pièces assorties: 28,00 €

MINI MAURICETTES DE LUXE

- Saint-Jacques aux agrumes
- Rillettes de homard à l'estragon
- Foie gras, chutney de poire
- Jambon cru, beurre à la truffe

Plateau de 12 pièces assorties: 34,00 €

CANAPÉS ASSORTIS

- Magret fumé, patate douce, marron grillé
- Foie gras, café, passion
- Texture de saumon
- Sardines marinées, fromage frais aux fines herbes
- Jambon Forêt Noire, Comté 20 mois d'affinage, raisins

Plateau de 15 pièces assorties: 30,80 €

CANAPÉS VEGANS

- Maki à la mangue, avocat
- Biscuit aux céréales, faux gras, glaçage mûres
- Polenta aux oignons caramélisés
- Panais, chocolat blanc et truffe
- Céleri confit, litchi

Plateau de 15 pièces assorties: 29,90 €



Vegan





PAINS SURPRISE

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

PAIN SURPRISE OBERWEIS

- Rillettes de truite
- Saumon fumé Maison origine Écosse
- Jambon cuit Maison
- Rillettes de porc
- Pâté de campagne

40 pièces assorties: 53,00 €

PAIN SURPRISE DÉGUSTATION

- Macaron au foie gras
- Saumon gravlax, moutarde à l'aneth
- Truffe, légumes racines en tartare
- Terrine de gibier, pickles de poire
- Jambon Forêt Noire, Morbier, roquette
- Chou craquelin, crevette, wasabi, guacamole

24 pièces assorties: 55,80 €

PAIN SURPRISE SCANDINAVE

- Pain au quinoa garni de :
- Thon et oeuf
 - Saumon fumé Maison origine Écosse
 - Rillettes de truite fumée
 - Crabe aux fines herbes

40 pièces assorties: 55,20 €

PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN

- Pain de campagne et pain de seigle aux céréales garnis de :
- Fromage frais, légumes et coriandre
 - Houmous et légumes
 - Tapenade de poivrons et champignons
 - Artichaut, olive et citron confit

40 pièces assorties: 49,50 €

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD

- Pain de campagne et pain de seigle aux céréales garnis de :
- Pâté de campagne
 - Jambon cuit braisé et Comté
 - Rillettes de porc
 - Brie de Meaux

40 pièces assorties: 51,60 €

PANIER DU JARDINIER

- Bâtonnets de céleri branche
- Carottes
- Concombre
- Poivrons jaunes, rouges et verts
- Tomates cerises
- Bouquet de chou-fleur
- Radis
- Gomasio

- Sauce chipotle
- Houmous

6 à 8 personnes: 36,50 €

 Végétarien

PLATEAUX REPAS

Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C / À consommer froid

PLATEAU NÉNUPHAR

- Hareng mariné, pomme de terre de Noirmoutier, condiment au raifort
- Filet de canard, jus corsé, salade de conchigliette, butternut, noix et poire
- Assortiment de fromages
- Koa framboise

le plateau 37,00 €

PLATEAU JASMIN

- Assortiment de charcuterie maison
- Suprême de volaille fermière, salade de légumes d'hiver
- Assortiment de fromages
- Chocolat-Pistache

le plateau 33,00 €

PLATEAU COQUELICOT

- Maki de saumon, wasabi, avocat et mangue
- Rosbeef Yakimikudon, nouilles façon wok
- Assortiment de fromages
- Carupano

le plateau 39,50 €

PLATEAU MAGNOLIA

- Maki d'avocat, légumes croquants et ananas
- Salade d'endives rôties, salade frisée, pomme et noix
- Fromage vegan
- Tartelette Chocolat

le plateau 28,00€

 Vegan

PLATEAU IRIS

- Carpaccio de Saint-Jacques, marinade au gingembre et agrumes
- Koulibiac de saumon, sauce beurre blanc, salade de légumes croquants
- Assortiment de fromages
- Tartelette Citron

le plateau 42,50 €

PLATEAU PIVOINE

- Tortillas aux légumes d'hiver
- Falafel, taboulé à l'orientale, sauce chipotle
- Assortiment de fromages
- Assortiment de macarons

le plateau 31,00 €

 Végétarien



PLATEAU COQUELICOT

BUFFETS

Stockage de vos produits traiteur entre +2°C et +3°C / À consommer froid

À partir de 4 personnes

BUFFET STROMBOLI

- Canneloni de boeuf, légumes marinés
- Moelleux de volaille, foie gras et chou vert
- Saumon fumé, poireaux et crème à l'aneth
- Sandre aux écrevisses et légumes d'hiver
- Boudin blanc aux pommes
- Saint-Jacques, mangue et ananas

- Céleri rémoulade
- Salade de pâtes aux légumes oubliés

- Sauce aux fines herbes

- Pain

par personne 41,25 €

BUFFET VÉSUVE

- Boudin noir façon tatin
- Jambon cru Grand-Ducal, jambon cuit braisé supérieur luxembourgeois
- Truite confite
- Saumon fumé maison origine Écosse
- Terrine de campagne
- Pâté en croûte maison

- Salade de carottes
- Salade de pommes de terre aux oignons blancs et cervelas

- Sauce aux fines herbes

- Pain

par personne 31,25 €

BUFFET ETNA

- Tortillas aux légumes d'hiver
- Maki d'avocat ananas et légumes croquants
- Gaspacho de lentilles, crème au sel fumé
- Falafel, sauce chipotle
- Variation autour de la courge
- Nougat de chèvre

- Salade de céleri, pomme de terre de Noirmoutier et Raifort
- Salade d'endives rôties, pomme et noix

- Sauce aux fines herbes

- Pain

par personne 29,50 €

 Végétarien



BUFFET VÉSUVE



PIÉMONT - COUP DE COEUR

ENTREMETS

Prix sur demande pour les entremets au-delà de 8 personnes
* possibilité de commander pour 12 à 50 personnes

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

DESSERTS CLASSIQUES

DACQVOIS*

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

5-6 personnes 24,60 €

SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée et choux caramélisés garnis de crème pâtissière légèrement parfumée à l'eau de vie Kirsch luxembourgeoise, crème chantilly

5-6 personnes 29,60 €

DESSERTS AUX FRUITS

GOURMANDINE

Biscuit aux amandes, caramel au beurre salé, gelée de poires, mousse à la vanille, chantilly à l'eau de vie de poire

5-6 personnes 30,80€

KOA'O FRAMBOISE

Dacquoise aux amandes et aux noisettes, inclusion de streusel, gelée de framboise, caramel et mousse au Koa

5-6 personnes 30,00 €

GALAPAGOS*

Pâte sablée, dacquoise coco, gelée exotique, crème mascarpone-exotique, chantilly au Malibu

5-6 personnes 30,00 €

PIÉMONT*

Croustillant et biscuit aux noisettes du Piémont, mousse et ganache montée aux noisettes

5-6 personnes 31,20 €

DESSERTS AU CHOCOLAT

COUP DE COEUR*

Biscuit parfumé à la framboise, confiture de framboise, mousse au chocolat

5-6 personnes 30,00 €

CHOCOLAT PISTACHE

Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar

5-6 personnes 33,20 €

FÔRET NOIRE*

Biscuit au chocolat, mousse chocolat, cerises, mousse et imbibage au Kirsch, ganache montée au chocolat noir

5-6 personnes 31,20 €

WENDY*

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

5-6 personnes 32,80 €

CARUPANO*

Biscuit au chocolat, croustillant et mousse au chocolat

5-6 personnes 32,90 €

TARTES

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

TARTES OVALES

TARTE FIGUES

Pâte sablée, crème d’amande à la cannelle,
figues fraîches et crème au miel

5 personnes 24,90 €

TARTE CITRON AMALFI

Pâte sablée, crème et Panna Cotta au citron
Amalfi

5 personnes 20,70 €

TARTE CHOCOLAT

Pâte chocolat, biscuit au chocolat, ganache
et mousse au chocolat Amatika

5 personnes 25,40 €

TARTE SOLEIL

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

5 personnes 23,50 €

TARTES CLASSIQUES

TARTE FEUILLETÉE NORMANDE

5 personnes 16,20 €

TARTE PÂTE LEVÉE ABRICOTS

5 personnes 14,50 €

TARTE PÂTE LEVÉE CERISES

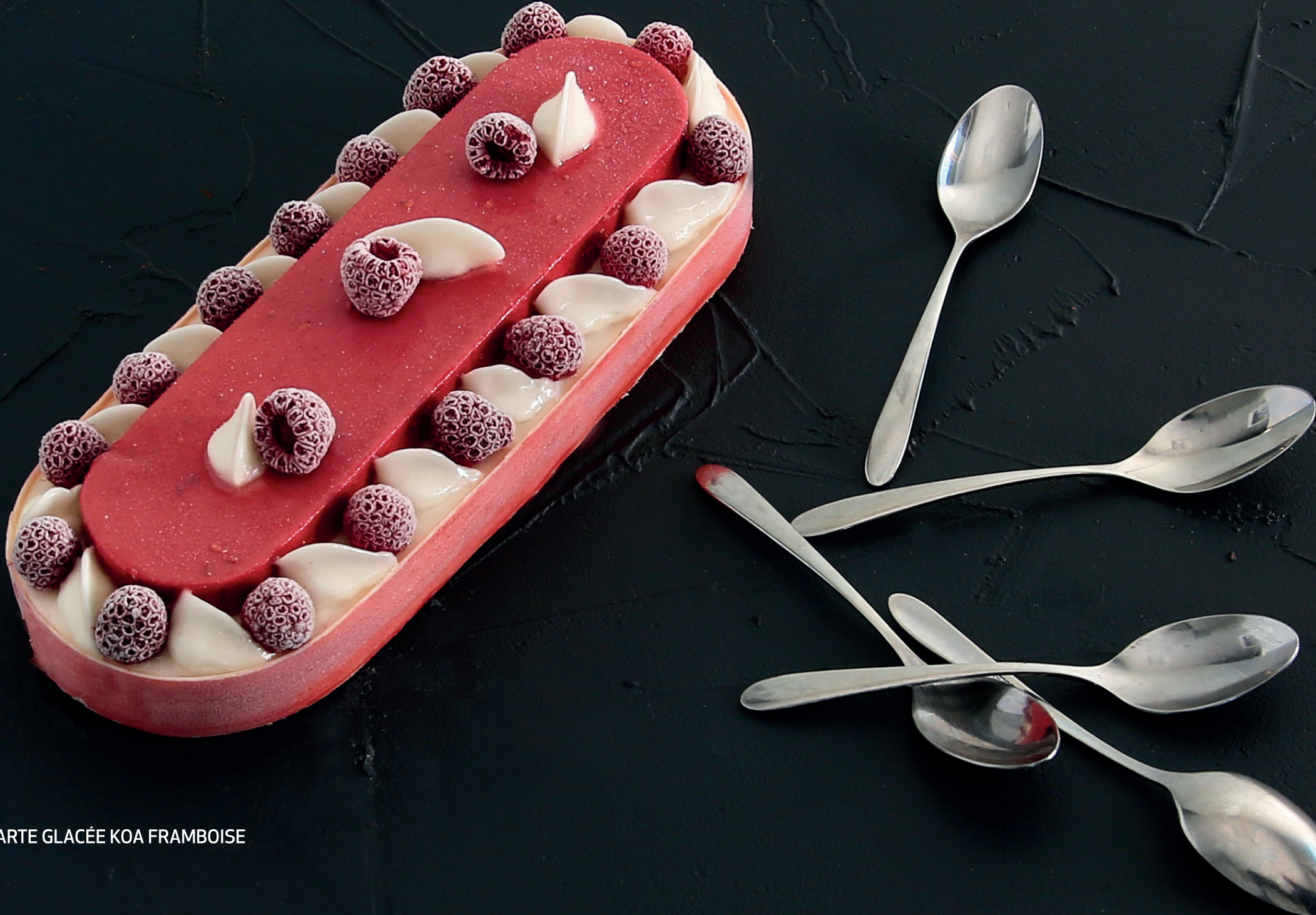
5 personnes 14,50 €

TARTE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC

5 personnes 12,80 €

Découvrez notre sélection de tartes se réinventant
au fil des saisons...





TARTE GLACÉE KOA FRAMBOISE

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

TARTE GLACÉE KOA FRAMBOISE

Croustillant et dacquoise coco, gelée exotique, glace mascarpone exotique, glace coco, ananas rôtis

5 personnes 27,50 €

TARTE GLACÉE GALAPAGOS

Croustillant et dacquoise coco, gelée exotique, glace mascarpone exotique, glace coco, ananas rôtis

5 personnes 27,50 €

ANIMAUX DE LA FERME

Tarte glacée à la glace vanille, à la glace chocolat, au sorbet passion-chocolat blanc, à la glace fraise, à la glace vanille, caramel et biscuit crumble amande

5 personnes 27,50 €

TARTE GLACÉE AUX FRUITS

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

5 personnes 27,50 €

TARTE GLACÉE VACHERIN

Fond de meringue, glaces vanille et fraise

5 personnes 27,50 €

TARTE GLACÉE CHOCOLAT-PISTACHE

Dacquoise et croustillant pistache, glaces pistache et chocolat

5 personnes 27,50 €

TARTE GLACÉE ANNIVERSAIRE

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

5 personnes 27,50 €

TARTE NOUGATINE AUX FRUITS GLACÉS

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

5 personnes 27,50 €

VARIATIONS SUCRÉES

MACARONS

BOÎTE ASSORTIMENT DE MACARONS

8 pièces	11,80 €
15 pièces	21,20 €
24 pièces	32,90 €

MIGNARDISES

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES

Plateau de 12 pièces assorties: le plateau	19,80 €
---	---------

POUSSE-POUSSE SUCRÉS

Plateau de 10 pièces assorties: le plateau	35,50 €
---	---------

SUCETTES PÂTISSIÈRES

Plateau de 10 pièces assorties: le plateau	28,40 €
---	---------

MINI CAKES

Plateau de 6 pièces assorties: le plateau	18,20 €
--	---------

CAKES

CAKE AMANDINE

5 personnes	16,60 €
-------------	---------

CAKE TUNISIEN

5 personnes	16,60 €
-------------	---------

CAKE CHOCOLAT AU THÉ VERT MATCHA

5 personnes	18,20 €
-------------	---------

CAKE KOA FRAMBOISE

5 personnes	17,60 €
-------------	---------

CAKE MARBRÉ CHOCOLAT-VANILLE

5 personnes	15,10 €
-------------	---------

CAKE ORANGE

5 personnes	16,60 €
-------------	---------

CAKE MARRON MANDARINE

5 personnes	17,90 €
-------------	---------





OBERWEIS
L U X E M B O U R G


Relais Desserts