PÉITRY
LE TRAITEUR

CONSEIL DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

Peitry Le Traiteur
18, Route de Luxembourg L-6910 Roodt-sur-Syre
Tél : 26 78 75 98 traiteur@peitry.lu www.peitry.lu

LE MENU EN 3 SERVICES

Les Amuses-Bouches
Focaccia Maison Aux Aromates 1a
Gougères **1a/3/7**
***
Velouté De Châtaignes / Pain D'épices / Truffes Noires **1a(Croûtons)/7**
Ou
Terrine De Foie Gras De Canard / Chutney Poires / Brioche Feuilletée **1a/3/7**
Ou
Raviole De Langoustines / Jus Naturel / Lait De Coco
Tagliatelles De Légumes **1a/2/3/4/7/9**
Ou
Pâté En Croûte Façon "Oreiller Belle Aurore" / Confiture D'oignons / Condiments
1a/3/7/12
***
Waterzooi De Cabillaud / Homard / Crevettes Grises / Endives
Sauce Au Riesling / Pommes De Terre Rattes **2/4/7**
Ou
Poitrine De Pintade / Marrons / Jus Aux Airelles / Gratin De Pommes De Terre **3/7**
Ou
Carré De Veau Cuit Lentement / Textures De Carottes / Jus Naturel
Presse De Pommes De Terre / Lard De Colonnata **7**
Ou
Tarte Tatin De Légumes / Ail Confit / Crème D'herbes / Pecorino **1a/3/7**
***
Assortiment De Fromages Affinés / Chutney De Saison / Pain De Figues **1a/7/8**

Maroilles Fermier Hennart– Vache Aop
Ovalie Cendrée Mons - Chèvre
Brie De Normandie Mons –Vache- Calvados
Fourme D'Ambert Mons Vache
Tommette Fermière Aux Fleurs Alsace - Vache
Ou
Tartelette Sablée / Bergamote / Vanille / Jus De Zestes D'oranges **1a/4/7**
Ou
La Noisette : Chocolat Guanaja / Streusel / Sponge Cake Persil / Caramel
1a/3/7/8(Noisettes Et Amandes)
Ou
Baba Au Rhum / Tartare De Fruits Exotiques / Sauce Piña Colada **1a/3/7**
****
Mignardises
Cannelés De Bordeaux **1a/3/7**
Spritz Coco **1a/3/7**

MAISON PEITRY
18, Route de Luxembourg L-6910 Roodt-sur-Syre
Tél : 26 78 75 98 peitry@pt.lu www.peitry.lu

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

LES ENTREES

Toutes nos entrées vous sont présentées individuellement dans les Wood box mise à part le velouté qui est servi dans un bol à soupe en kraft. Il est possible de réchauffer directement les entrées et les plats dans la Wood box jusqu'à 120°C sans couvercle et de les déguster directement.

Velouté De Châtaignes / Pain D'épices / Truffes Noires

Porter le velouté de marrons à ébullition, dresser dans une assiette creuse, garnir de croûtons de pain d'épices et de la sauce aux truffes froides

Terrine De Foie Gras De Canard / Chutney Poires / Brioche Feuilletée

Sortir le foie gras du réfrigérateur 10 minutes avant de déguster

Réchauffer la brioche 5 minutes dans un four préchauffé à 180°C

Dresser sur une assiette plate le foie gras de canard avec la brioche et le chutney poires

Raviole De Langoustines / Jus Naturel / Lait De Coco / Tagliatelles De Légumes

Réchauffer le gros raviole dans une casserole durant 4 à 5 minutes avec la sauce et les tagliatelles de légumes ou réchauffer le tout directement dans la Wood box au four à 120°c pendant 12 minutes

Pâté En Croûte Façon "Oreiller Belle Aurore" / Confiture D'oignons / Condiments

Sortir le pâté du réfrigérateur 10 minutes avant de le déguster

Poser au centre d'une assiette le pâté en croute et disposer d'un côté une quenelle de confit d'oignons

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

LES PLATS

Certains plats sont servis dans la Wood box qui passe a

au four jusqu'à 120°C sans couvercle

D'autres plats sont servis dans des plats en aluminium

qui passe au four sans couvercle jusqu'à 200°C

Les sauces sont toujours servies à part

Waterzooi de cabillaud / Homard / Crevettes grises / Endives / Sauce au riesling

Pommes de terre rattes

Wood box:

Passer le tout au four pendant 15 minutes à 120°C sans couvercle

Faire bouillir la sauce

Dresser dans une assiette creuse

Ajouter les crevettes grises froides de préférence

Plat alu:

Passer le tout au four pendant 8 minutes à 180°C sans couvercle

Faire bouillir la sauce

Dresser dans une assiette creuse

Ajouter les crevettes grises froides de préférence

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

Carré de veau cuit lentement / Textures de carottes / Jus naturel

Presse de pommes de terre / Lard de Colonnata

Woodbox:

Passer le tout au four pendant 15 minutes à 120°C sans couvercle

Faire bouillir la sauce

Dresser dans une assiette plate

Ajouter les carottes fermentées froides

Plat alu

Passer le carré de veau ainsi que les légumes et le presse de pommes de terre au four 8 minutes à 180°C au four

Faire bouillir la sauce

Réchauffer la purée de carottes dans une petite casserole ou au micro- ondes

Dresser dans une assiette plate Ajouter les carottes fermentées froides

Tarte tatin de légumes / Ail confit / Crème d'herbes / Pecorino

Wood box:

Réchauffer le tout 15 minutes à 120°C sans couvercle

Faire bouillir la sauce

Dresser sur une assiette plate

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

Le filet de bœuf Wellington /Truffes noires / Culatello / Légumes du moment

Gratin de pommes de terre / Légumes / Jus réduit

La cuisson du filet de bœuf Wellington est relativement longue, c'est-à-dire qu'il faut compter un minimum de 30 minutes de cuisson selon la taille du filet

➢si vous n'avez pas le temps, nous vous conseillons de déjà enfourner le filet de bœuf quelques minutes avant d'avoir fini de déguster vos entrées

➢sortir le filet de bœuf du réfrigérateur 15 minutes avant de le cuire

➢le mettre dans une plaque en alu

➢préchauffer votre four à 180°c en ventilé

➢si vous avez une sonde :

➢piquer la sonde au centre du filet de bœuf réglée à la température souhaitée et mettre au four le filet en croute

➢le minuteur doit être en dehors du four alors que la sonde doit être dans le four et plantée au centre du filet de bœuf

➢température pour la cuisson du filet de bœuf Wellington

➢bleu 46°c à cœur---saignant 50°c à cœur---appoint 57°c à cœur---bien cuit 68°c à cœur

➢une fois la température à cœur souhaitée, votre sonde sonne et vous pouvez retirer le filet de bœuf du four

➢une fois sorti du four, ne pas attendre trop longtemps avant de le détailler. car dans sa pâte, la cuisson continue naturellement

➢si vous n'avez pas de sonde, une cuisson de 30-40 minutes au four à 180°c suffisent selon la taille. il faut que la pâte soit bien dorée

➢réchauffer le gratin de pomme de terre ainsi que les légumes dans un four à 180° pendant 12 minutes à 180°c

➢porter la sauce à ébullition en casserole

➢détailler le filet de bœuf en portion voulue à l'aide d'un couteau à pain

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

Le rôti de veau Orloff / Jambon du pays / Berdorfer

Champignons des sous-bois / Purée moelleuse

Notre rôti de veau Orloff est déjà cuit rose.

Passer le rôti de veau dans sa plaque 20 minutes à 150°c passer les légumes 10 minutes à 150°c

Réchauffer la purée de pommes de terre dans une casserole ou au micro-ondes faire bouillir la sauce

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

LES DESSERTS

La noisette

Chocolat Guanaja / Streusel / Sponge cake persil / Caramel

➢sortir du réfrigérateur

➢servir avec ses accompagnements et sauce

Baba au rhum

Tartare de fruits exotiques / Sauce piña colada

➢sortir du réfrigérateur

➢servir avec ses accompagnements et sauce

Tartelette sablée

Bergamote / Vanille / Jus de zestes d'oranges

➢sortir du réfrigérateur

➢servir avec ses accompagnements et sauce

Assortiment de fromages affinés

Chutney de saison / Pain de figues (1A-7-8)

Maroilles Fermier Hennart– Vache Aop

Ovalie Cendrée Mons - Chèvre

Brie De Normandie Mons –Vache- Calvados

Fourme d'Ambert Mons Vache

Tommette Fermière Aux Fleurs Alsace - Vache

LES CONSEILS DE RÉCHAUFFE ET DE DRESSAGE

LES PRODUITS FAITS MAISON

Assortiment de canapés froids salés (6 pièces/personne)

Macaron Truffes Noires/Figues 3/7/8 Amandes

Burger De Saumon/Herbes/Raifort 1a/3/4/7/11

Bun Aux Poivres/Rillettes De Canard/Porto 1a/3/7/12

Lollipop De Chèvre Cendré/Fleurs/Graines 7/11

Gaufrette Emmenthal/Persil/Fromage Blanc/Jambon Cru 1a/3/7

Crackers Sésame/Houmous/Tomates Confites 3/11

Saumon d'Écosse Label Rouge en Gravad Lax / Raifort / Blinis

(1A(blinis)-3(blinis)-4(blinis)-7)

Foie gras de canard nature / Brioche maison / Chutney poires

(1A-3-7 brioche)

Pâté en croûte façon oreiller "Belle Aurore" / Confit d'oignons

(1A-3-7-12)

Le velouté de châtaignes / Truffes noires / Pain d'épices

(1A-7)

Le homard en belle vue et condiments (froid)

(2-3-4)

NOS CONSIGNES D'HYGIENES

Pour vous assurer une expérience gustative optimale,
nous mettons en place des mesures
d'hygiènes strictes et rigoureuses

Les températures de stockage et de livraison de nos plats
sont en rapport avec la législation luxembourgeoise.
Nos menus ainsi que nos produits faits maison sont préparés
suivant des normes strictes d'hygiène alimentaire.

Chaque commande est emballée de manière sécurisée,
en utilisant des matériaux approuves pour maintenir la fraicheur
des aliments tout au long du processus ainsi
que de ne pas rompre la chaine du froid.

Pour une conservation sûre des aliments,
merci de bien vouloir les entreposer dans une enceinte réfrigérée
de maximum 4 degrés jusqu'à consommation.

LA LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

1 CÉRÉALES
CONTENANT DU GLUTEN
2 CRUSTACÉS
3 ŒUFS
4 POISSONS
5 ARACHIDE
6 SOJA
7 LAIT
8 FRUITS A COQUE
9 CÉLERI
10 MOUTARDE
11 GRAINES DE SÉSAME
12 SULFITES
13 LUPIN
14 MOLLUSQUES

PÉITRY
LE TRAITEUR

Chers clients,
✨ En cette période festive, toute l'équipe vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année, remplies de joie, de partage et de gourmandises ! 🎄

Nous sommes ravis de participer à vos moments festifs et vous remercions chaleureusement pour votre confiance.

✨ Que cette période soit pleine de bonheur et de belles surprises pour vous et vos proches ! 🥂✨

À très bientôt,

Peitry Le Traiteur
18, Route de Luxembourg L-6910 Roodt-sur-Syre
Tél : 26 78 75 98 traiteur@peitry.lu www.peitry.lu