PÉITRY

LE TRAITEUR

Catalogue fêtes de fin d'année
2025

www.peitry.lu

LES INFORMATIONS INDISPENSABLES

A Emporter OU En Livraison
Sur commande uniquement

Les délais de commandes

Pour le mercredi 24 Décembre 2025
vous pouvez passer votre commande
jusqu'au dimanche 21 Décembre inclus

Pour le Mercredi 31 Décembre 2025
vous pouvez passer votre commande
jusqu'au dimanche 28 Décembre inclus

Livraison :

Nos livraisons s'effectuent entre 9h et 15h.
Un horaire approximatif vous sera communiqué
2 jours en avance.

Forfait de livraison 20€

A Emporter

Les Enlèvements sur place se feront
entre 10 heures et 13 heures

Où ?

Restauberge Peitry
18, route de Luxembourg
L-6910 Roodt-sur-Syre

ou

Bistro Molkerei
3, am Seif
L-7759 Roost/Bissen

Vous pouvez passer votre commande :

email : traiteur@peitry.lu

site internet : www.peitry.lu

téléphone : +352 26 78 75 98

(uniquement du mardi au vendredi de 9h à 16h)

Une fiche explicative avec les conseils de réchauffes,
cuissons et dressage sera publiée sur www.peitry.lu

Le Menu de fêtes de fin d'année en 3 services

Terrine de foie gras de canard au Sauternes (1, 3, 7)
Figue farcie / Brioche
ou
Ravioles de noix de coquille saint Jacques (1, 2, 3, 4, 7)
Sauce au champagne / Salicornes
ou
Saumon Wester ross en Gravad lax (4, 7)
Tzatziki / Caviar Avruga / Oignons pickles
ou
Velouté de châtaignes (1, 7)
Graines de courges / Pain d'épices

Tournedos de Chapon Farci (3, 7)
Morilles / Truffes / Marrons / Sauce au vin jaune
Gratin Dauphinois
ou
Tian de légumes (7)
Pecorino aux poivres / Beurre aux herbes / Riz sauvage
ou
Dos de cabillaud cuit vapeur (1, 3, 4, 7)
Croute d'herbes et agrumes / Beurre blanc au miso
Packchoi
ou
Magret de canard a la flamme (1, 7)
Sauce aux airelles / Légumes oubliés / Purée Moelleuse

Le Citron à notre façon (1, 3, 7)
Chocolat blanc / Yuzu / Crémeux coco
ou
Forêt noire en verrine / Chocolat (1, 3, 7, 8)
Guanaja / Amarena / Mascarpone / Dacquoise aux épices
ou
Assortiment de fromages affinés (5 pièces) (1, 7, 8)
Chutney / Fruits secs
ou
Cheesecake (1, 3, 7)
Mangue-Passion-Vanille / Sauce Pina Colada

Mignardises

75€ par personne

LES ALLERGÈNES

1. Gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. OEufs et produits à base d'oeufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits laitiers
8. Fruits à coque
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques

NOS PRODUITS FAITS MAISON

à emporter ou à livrer chez vous

Saumon Gravad Lax (1, 4, 7)
Crème épaisse / Aneth / Blinis
500gr / 1kg - 55€ / 105€

Saumon Fumé aux Poivres (1, 4, 7)
Blinis / Crème épaisse / Aneth
500gr / 1kg - 55€ / 105€

Terrine de Foie Gras de Canard au Sauternes (1, 3, 7)
Chutney de poires / Brioche
500gr / 1kg - 85€ / 165€

Terrine de foie gras de canard (1, 3, 7)
Truffes noires / Chutney de poires / Brioche
500gr / 1kg - 95€ / 185€

Pâté en croûte (1, 3, 7, 8)
Cailles / Chevreuil / Saucisse de Morteau / Pistaches
500gr / 1kg - 75€ / 120€

Homard en Bellevue (500gr pièce) (2, 3, 7)
Mayonnaise a l'estragon / Oeufs farcis / Condiments
70€

Velouté de Châtaignes (1, 7)
Graines de courges / Pain d'épices
35€ / litre

Filet de boeuf Wellington (1, 3, 7, 12)
Truffes / Confit de boeuf / Sauce périgourdine
48€ / pers. (min. 4 pers.)

Ballotine de Chapon Label Rouge (3, 7)
Morilles / Truffes / Marrons / Jus au vin jaune
39€ / pers.

Civet de biche (1, 7, 12)
Champignons de sous bois
Jus au vin rouge / Lard de colonnata
36€ / pers.

Carre de veau façon Orloff (7)
Berdorfer / Jambon du pays / Sauce soubise
42€ / pers. (min. 4 pers.)

Koulibiac de saumon traditionnel (1, 3, 4, 7)
Oeufs / epinards / Sauce au vin blanc
42€ / pers. (min. 4 pers.)

Plateau de fromages affines (5 variétés) (1, 7, 8)
Chutney de figues / Pain Maison
22€ / pers. (àpd 5 pers.)

Plateau de canapés apéritifs froids (5pc/pers.)
25€ / pers.

Plateau de mignardises sucrées (5pc/pers.)
25€ / pers.

Tous nos plâts sont accompagnés de sauces, légumes et féculents.

CONTACTEZ-NOUS !

traiteur@peitry.lu

www.peitry.lu

+352 26 78 75 98