

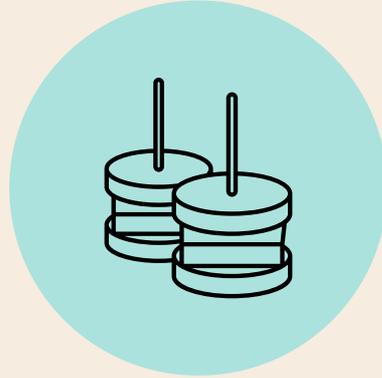
2  
0  
2  
4



SERVICE TRAITEUR MERGES



# Chez vous



04-APÉRITIFS FROIDS

06-PLATEAU RÉCEPTION

07-FONDUE, PIERRADE ET RACLETTE

08-ENTRÉES FROIDES

08-ENTRÉES CHAUDES

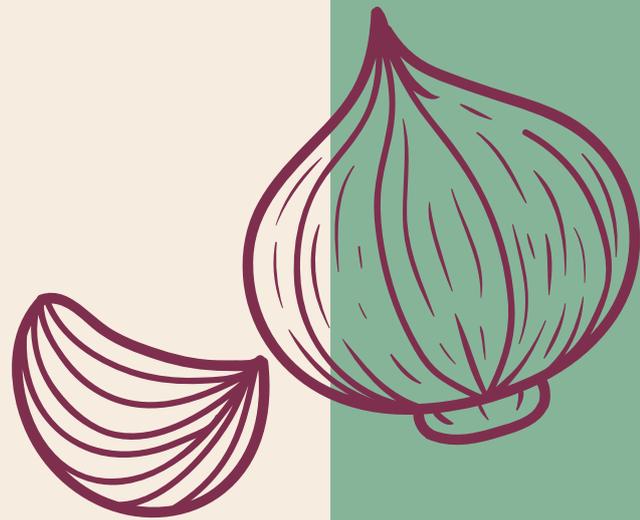
10-MENUS EXEMPLES

11-PLATS CHAUD ET BUFFET CHAUD

13-BUFFET FROID

14-FORMULE BUFFET ENTRÉE-PLAT-DESSERT

SERVICE TRAITEUR CHEZ NOUS OU AILLEURS



# Apéritifs

Des moments gustatifs  
à partager



## VERRINES SALÉES

( MINIMUM.20 PIÈCES )

- BROCHETTE DE POULET ET CHUTNEY DE MANGUE
- PANNA COTTA ET COULIS DE TOMATE SECHÉE
- SALSA D'AVOCADO ET TARTARE DE SAUMON
- HOUMOUS MAISON ET CRUDITÉS
- TAPENADE DE TOMATES ET CREVETTE ROSE
- MOUSSE DE FOIE GRAS ET GELÉE AU PORTO
- SALADE DE TABOULÉ ORIENTALE ET WASABI
- FROMAGE BLANC ET CONFITURE D'OGNIONS
- CEVICHE DE BETTERAVE ET CHÈVRE ESTRAGON
- SALADE DE VIANDE LUXEMBOURGEOISE

3,50 € / PIÈCE

À CHOISIR 5 PARMIS LA LISTE

## BRUSCHETTA PRESTIGE GARNIE

- JAMBON FUMÉ ET PICKELS MAISON
- ANTIPASTI ITALIANO ( LÉGUMES GRILLÉS )
- SALAMI HONGROIS ET GAUDA JEUNE
- TAPENADE DE TOMATE ET MOZZARELLA
- BRIE LOCAL ET CERNEAUX DE NOIX
- SAUMON FUMÉ ET TZATZIKI
- SALADE DE SURIMI ET RADIS NOIR
- PATÉ RIESLING MAISON ET GELÉE
- TARTARE DE BOEUF ET MAYO-TRUFFÉ
- CHARCUTERIE LUXEMBOURGEOISE

2,20 € / PIÈCE ( MINIMUM.20 PIÈCES )



# Réception ?

PRET A MANGER.....

*Merges*  
TRAITEUR  
SERVICE



## PLATEAU DE MINI PAIN GARNIE MIXTE :

30 PIÈCES 55,00 €

- DUO DE JAMBONS LUXEMBOURGEOIS
- GAUDA TRANCHÉ À LA MOUTARDE
- TOMATE MOZZARELLA CAPRESE
- THON-MAYONNAISE-OIGNONS ROUGE
- POULET CURRY- TARTARE DE POIVRONS





# La Fondue,

- CUBES DE CARRÉ DE PORC 300 GR.PAR.PERS. 16,50/KILO
- CUBES DE DINDE 300 GR.PAR.PERS 22,50/KILO
- CUBES DE DE VEAU 300 GR.PAR.PERS 32,50/KILO
- CUBES DE PUR BOEUF 300 GR.PAR.PERS 33,50/KILO
- MIXTE DE VIANDE ( PUR BOEUF, VEAU ET DINDE )  
300 GR.PAR.PERS. 29,50/KILO

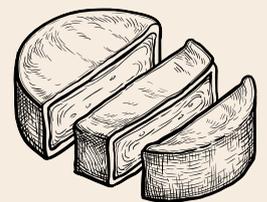
# Pierrade,



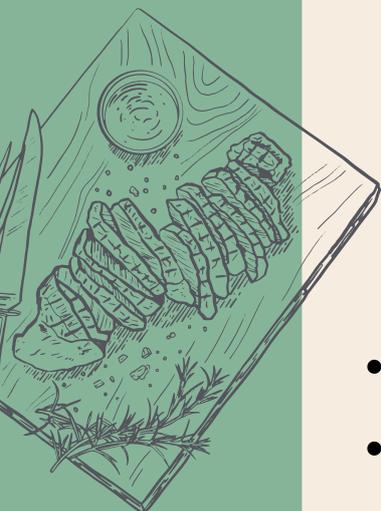
- FINES TRANCHES DE PORC 300 GR.PAR.PERS. 16,50/KILO
- FINES TRANCHES DE DINDE 300 GR.PAR.PERS 22,50/KILO
- FINES TRANCHES DE VEAU 300 GR.PAR.PERS 32,50/KILO
- FINES TRANCHES DE BOEUF 300 GR.PAR.PERS 33,50/KILO
- TRIO DE BOEUF ÉPICÉES 300 GR.PAR.PERS 35,50/KILO
- MIXTE DE VIANDE ( PUR BOEUF, FILET DE VEAU ET DINDE )  
300 GR.PAR.PERS. 29,50/KILO



# et Raclette... !



- FROMAGE SUISSE AU LAIT CRU TRANCHÉ 300GR. 7,50/PAR.PERS.
- PLATEAU DE CHARCUTERIE FINE 250GR. 7,50/PAR PERS.  
( JAMBON CRU, JAMBON CUIT, SALAMI ITALIEN, LARD FUMÉ, COPPA )



# Entrées

ici et là...

SERVICE TRAITEUR  
*M*  
MERGES

## De la mer à l'assiette :

- ASSIETTE DE LA MER 18,80-

( PAVÉ DE SAUMON, TOMATE-CREVETTE, TRUITE ,SCAMPIS FLAMBÉ,POISSON FUMÉ,... )

- TARTARE DE SAUMON AVOCAT ET SÉSAME NOIR 16,50-
- FEUILLETÉ AUX SCAMPIS ET BISQUE D' HOMARD 15,80-
- GRATIN DE POISSON EN COQUILLE À LA PARISIENNE 14,50-
- MÉLI-MÉLO DE CREVETTES ET SAUCE COCKTAIL 16,80-
- MÉDAILLONS DE SOLE ET SAUMON SAUCE POISSON 17,80-

## Du Champ à L'assiette :

- ASSIETTE „TRAITEUR´´ 16,80-

( DIVERS JAMBON FUMÉ ET CHARCUTERIE, PATÉ , OEUF MIMOSA, ROASTBEEF,..... )

- VITELLO-TONATO ET CRUMBLE DE TOMATE SECHÉES 16,50-
- TRIO DE PATÉ (CAMPAGNARDE,GIBIER,RIESLING) 13,80-
- „FEIERSTENG SZALOT´´ OEUF POCHÉ ET PICKELS 14,50-
- TATAKI DE BOEUF FROID AU SOJA ET GINGEMBRE 17,80-

## Du Verger à L'assiette :



- CARPACCIO DE TOMATE ET MOZZARELLA 9,50-
- BOUCHÉE AUX PETITS LÉGUMES 11,80-
- QUICHE AUX POIREAUX ET RICOTTA 10,50-
- ANTIPASTI ITALIEN ( LÉGUMES GRILLÉS) 11,80-

# Menu

Du début à la fin...



*Merges*  
TRAITEUR  
SERVICE

# Classic

34,50-

## Entrée

„CONSOMMÉ DE BOEUF  
AUX LÉGUMES  
ET CREPES“

## Plat

ROTIE PRINCE ORLOFF ( DINDE )  
FOND BRUN AUX CHAMPIGNONS  
GRATIN DAUPHINOIS  
ET LÉGUMES DU MARCHÉ

## Dessert

DESSERT GOURMAND  
( MOUSSE CHOCOLAT,  
TIRAMISU ET PANNA  
COTTA AUX FRUITS  
ROUGES, BROWNIE )

# Tendance

39,50-

## Entrée

ASSIETTE DE LA MER  
( SAUMON BELLE VUE,  
TOMATE CREVETTE  
SCAMPIS FLAMBÉ  
POISSON FUMÉ )

## Plat

SUPREME DE VOLAILE  
FARCIE AUX CHAMPIGNONS,  
GRATIN DAUPHINOIS  
ET LÉGUMES DU MARCHÉ

## Dessert

DESSERT GOURMAND  
( MOUSSE CHOCOLAT,  
TIRAMISU ET PANNA  
COTTA AUX FRUITS  
ROUGES, BROWNIE )

# Prestige

42,50-

## Entrée

TATAKI DE BOEUF  
AU SOJA ET CITRON  
OU  
TARTARE DE SAUMON  
ET OEUFS DE TRUITE

## Plat

PALERON DE VEAU MIJOTÉ  
AUX OIGNONS GRELOTS  
ET VIN BLANC DE LA MOSELLE  
PURÉE DE POMME DE TERRE  
TRUFFÉ

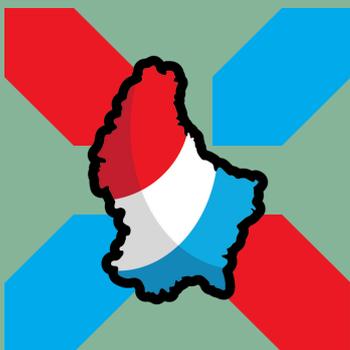
## Dessert

DESSERT GOURMAND  
( MOUSSE CHOCOLAT,  
TIRAMISU ET PANNA  
COTTA AUX FRUITS  
ROUGES, BROWNIE )

Entrée Buffet  
à choisir 8 de la liste :

Buffet  
Entrée-Plat-Dessert  
A partir de  
39,50-

- BRUSCHETTA CAPRESE ET BASILIC
- BRUSCHETTA JAMBON FUMÉ ET FROMAGE BLANC
- BRUSCHETTA AU POULET.CURRY
- SCAMPIS CROUSTILLANT JAPONAIS
- DIPP DE LÉGUMES CROQUANTS
- BOULETTE BOEUF SAUCE TOMATE
- NEMS SAUCE AIGRE DOUX
- MOUSSE DE THON-OLIVES
- MOUSSE DE FOIE GRAS ET FIGUE
- SALADE PECHEUR AU SURIMI ET POMME
- MELI MELO DE JAMBON-MELON
- SAUMON FUMÉ ET OEUFS DE TRUITE
- DIM SUM AUX CREVETTES
- WRAPP AU POULET TERIYAKI
- WRAPP VEGETARIEN AUX LÉGUMES GRILLÉ
- SAMOUSA MIXTE CROUSTILLANT
- CEVICHE AU POISSON ET MANGUE
- MINI BURGER DE BOEUF ANGUS
- MINI BURGER DE POULET MARINÉ
- MINI BURGER VEGETARIEN
- TARTARE DE BOEUF À L ITALIENNE
- TARTARE DE THON ET TOMATES SECHÉES
- TARTARE DE POISSON ET PAMPLEMOUSSE
- CANAPÉ AUX GAUDA ET NOIX
- POINTE DE BRIE ET CONFITURE D AIRELLES
- FINE CHARCUTERIE ITALIENNE
- BROCHETTE MIXTE À LA VIANDE ET FROMAGE
- BROCHETTE AUX SCAMPIS ET TOMATE CERISE
- VERRINE DE TOMATE CREVETTE COCKTAIL





# Walking Dinner à choisir de la liste :

(S) 7 pièces  
19,50-  
(M) 11 pièces  
26,80-  
(XL) 14 pièces  
29,80-

- BRUSCHETTA CAPRESE ET BASILIC
- BRUSCHETTA JAMBON FUMÉ ET FROMAGE BLANC
- BRUSCHETTA AU POULET.CURRY
- SCAMPIS CROUSTILLANT JAPONAIS
- DIPP DE LÉGUMES CROQUANTS
- BOULETTE BOEUF SAUCE TOMATE
- NEMS SAUCE AIGRE DOUX
- MOUSSE DE THON-OLIVES
- MOUSSE DE FOIE GRAS ET FIGUE
- SALADE PECHEUR AU SURIMI ET POMME
- MELI MELO DE JAMBON-MELON
- SAUMON FUMÉ ET OEUFS DE TRUITE
- DIM SUM AUX CREVETTES
- WRAPP AU POULET TERIYAKI
- WRAPP VEGETARIEN AUX LÉGUMES GRILLÉ
- NEM´S MIXTE CROUSTILLANT
- CEVICHE AU POISSON ET MANGUE
- MINI BURGER DE BOEUF ANGUS
- MINI BURGER DE POULET MARINÉ
- MINI BURGER VEGETARIEN
- TARTARE DE BOEUF À L ITALIENNE
- TARTARE DE THON ET TOMATES SECHÉES
- TARTARE DE POISSON ET PAMPLEMOUSSE
- CANAPÉ AUX GAUDA ET NOIX
- POINTE DE BRIE ET CONFITURE D AIRELLES
- FINE CHARCUTERIE ITALIENNE
- BROCHETTE MIXTE À LA VIANDE ET FROMAGE
- BROCHETTE AUX SCAMPIS ET TOMATE CERISE
- VERRINE DE TOMATE CREVETTE COCKTAIL
- „FEIERSTENGSAALOT” MAISON
- VITELLO TONATO ET CAPRONS
- SAUTÉ DE POULET AIGRE DOUX
- FISH AND CHIPS SAUCE AIOLI
- BROSCLETTE DE BOEUF
- BROSCLETTE DE POULET
- BOULETTE SAUCE TOMATES
- BOULETTE SAUCE CURRY
- PATÉ RIESLING MAISON ET GELÉE DE PORTO
- BOULETTE DE LÉGUMES ET TZATZIKI
- GAZPACHO DE TOMATE ET BASILIC
- DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT
- PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGE
- TIRAMISU MAISON
- TITRAMISU AUX SPÉCULOS ET CARMELLE SALÉ
- SALADE DE FRUITS
- CHEESECAKE NEW YORK STYLE
- MACARONS GARNIE MIXTE
- CRÉME AU CITRON ET MERINGUE
- CRÉME CARMELLE
- BROCHETTE DE FRUITS FRAIS
- CRÊPES AU CHOCOLAT
- SUR DEMANDE GATEAUX ANNIVERSAIRE

Choisissez à votre  
envie !



# Plats chaud buffet:

Buffet  
2-choix compris  
**3-choix**  
5 euros supplément

## Porc :



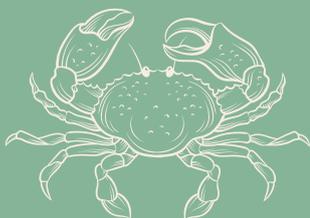
- COTE DE PORC À LA MOUTARDE
- ROTIE DE PORC AUX POMMES
- FILET DE PORC AUX POMMES
- CHOUCROUTE GARNIE
- DÉS DE PORC AU CAMEL
- GRILLADES MIXTE
- SAUTÉE DE PORC À LA NORMANDE
- SAUCISSE DE TOULOUSE AU VIN ROUGE
- LAQUÉ DE PORC AU MIEL
- COTELETTES À LA PROVENCALE
- KASSLER AUX POMMES DE TERRE
- BOUDIN NOIR A LA COMPOTE
- ROTIE AUX OIGNONS ET AU VIN
- PORCELLET AU BEURRE ET ROMARIN

## Volaille :

- POULET ROTI AU FOUR
- SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY
- POULET À LA BASQUAISE
- SUPREME DE VOLAILLE À L'ESRTARGON
- EMINCÉ À LA BIÈRE
- FILET DE POULET AU CITRON
- EMINCÉ DE POULET À L'ORANGE
- BLANC DE VOLAILLE AU PESTO
- ORLOFF DE DINDE
- POULET FACON THAI
- TAJINE À LA MAROCAINE
- BALONTINE DE VOLAILLE FARCIE
- DÉS DE POULET CROUSTILLANT AU PIMENT DOUX



## Boeuf :



- BOEUF BOURGUIGNON
- EMINCÉ STROGANOFF
- BOEUF À LA MODE
- SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPINARDS
- RUMSTEACK À A LA MEXICAINE SUPPLÉMENT 5€
- ROTIE AUX OIGNONS CARAMSSELISÉS
- STEACK À LA BORDELAISE SUPPLÉMENT 5€
- PAVÉ DE BOEUF EN FEUILLETÉ SUPPLÉMENT 5€
- DÉS DE BOEUF AU MIEL ET SÉSAME
- ROTIE DE BOEUF À LA SALSA
- FILET DE BOEUF WELLINGTON SUPPLÉMENT 10€
- BOEUF AU CHÈVRE
- SAUTÉ DE BOEUFS AUX ASPERGES VERTES

## Poisson :

- FILET DE SAUMON AU CITRON
- POISSON BLANC EN PAPILOTE
- FISH AND CHIPS SAUCE REMOULADE
- CABILLAUD AU BEURRE BLANC
- GRATIN DE POISSON
- POISSON À LA PROVENCALE
- PAELLA DE FRUITS DE MER
- BROCHETTE DE POISSON
- SAUMON À L'ANETH
- CURRY DE POISSON
- SOLETTE MEUNIÈRE SUPPLÉMENT 10€
- POISSON À LA CATALANE
- MÉDAILLONS DE SOLE FARCIE AU SAUMON

**Buffet Dessert Gourmand compris !**

( Mousse chocolat, tiramisu, panna cotta, brownie, salade de fruits )

# Buffets

la solution pour tous...

*Merges*  
TRAITEUR  
SERVICE



# Campagnarde :

28,50-

- DUO DE JAMBONS, ROASTBEEF, CHARCUTERIE MIXTE , PILONS DE POULET , PATÉ RIESLING, PATÉ CAMPAGNARDE, METTWURSCHT, OEUF FARCIE , ROTIE DE VEAU AUX HERBES, CARPACCIO DE BOEUF, GAUDA TRANCHÉ, BRIE AU NOIX SALAMIE HONGROIS ET CHORIZO ESPAGNOLE.
  - SALADE VERTE MIXTE, CÉLERIE-CAROTTE, POMME DE TERRE, PATES À L ITALIENNE
  - SAUCE FROIDE COCKTAIL,CURRY,AIOLI
- PAIN ARTISANALE ET BEURRE INCLUS



# Prestige :

35,50-

- DUO DE JAMBONS, ROASTBEEF, CHARCUTERIE MIXTE , PILONS DE POULET , PATÉ RIESLING, PATÉ CAMPAGNARDE, METTWURSCHT, OEUF FARCIE , ROTIE DE VEAU AUX HERBES, CARPACCI DE BOEUF, GAUDA TRANCHÉ, BRIE AU NOIX SALAMIE HONGROIS ET CHORIZO ESPAGNOLE.
- P **PLATEAU DE POISSON** ( SAUMON BELLE VUE, SCAMPIS FLAMBÉ, OEUF AU THON, TOMATE-CREVETTES,SAUMON FUMÉ )
- SALADE VERTE MIXTE, CÉLERIE-CAROTTE, POMME DE TERRE, PATES À L ITALIENNE, TOMATE MOZZARELLA
  - SAUCE FROIDE COCKTAIL,CURRY,AIOLI
- PAIN ARTISANALE ET BEURRE INCLUS



# Nos formules Buffet :

Verrines Garnie ou Petit pains 4 par pers.

ou

Buffet Campagnarde sup. 5€ / Prestige sup. 10€

et

Buffet Chaud et accompagnements inclus

et

4 Dessert Gourmand

**39,50-**  
par.pers

*Chez Nous  
ou chez vous.....*

# Privé ou Professionnelle

Ont le fait avec

*Passion!*



96, rue principale L-8606 Bettborn  
[www.traiteurmerges@gmail.com](mailto:www.traiteurmerges@gmail.com)