

# LISTE DES PRIX 2019

Made in Luxembourg Certificat du Produit du Terroir

La Cuisine du Maître  
Boucher-Party-Service

*Metzlererei*  
**SAUBER**

S.à.r.l. Sauber Francis a Vicky



56, Rue de Remich  
L-5330MOUTFORT

Tel. 35 00 20  
Fax 35 63 42

## *nos* APERITIFS

- Pain Surprise

Jambon cuit, jambon cru, saucisse, pâté crème, poitrine de veau farci, fromage

+80 tranches

**45€** pièce

- Toast mélange

Jambon cuit, jambon cru, saucisse, pâté, fromage, filet américain, haché préparé, saumon fumé

**1.25€** la pièce

## ***nos* PLATS DE VIANDES**

- Jambon de porcelet **17.00€ / pers.**
- Porcelet (entier) **15.00€ / pers.**
  
- Collet de porc fumée **13.50€ / pers.**
- Rôti de porc aux herbes **13.50€ / pers.**
- Prince Orloff de porc **15.00€ / pers.**
- Medaillon de porc **19.00€ / pers.**
- Ragout de porc **15.50€ / pers.**
- Rôti de porc au vin rouge **15.00€ / pers.**
- Jarret de porc **13.50€ / pers.**
  
- Rôti de veau **24.50€ / pers.**
- Prince Orloff de veau **20.00€ / pers.**
- Ragout de veau **20.00€ / pers.**
- Poitrine de veau farcie **19.50€ / pers.**
- Emincé de veau **19.00€ / pers.**
  
- Goulasch de boeuf **15.00€ / pers.**
- Rôti de boeuf mariné **15.00€ / pers.**
  
- Gigot d'agneau **15.50€ / pers.**

## **nos PLATS DE VOLAILLES**

- Vol au vent **14.50€ / pers.**
- Rôti de dinde **15.00€ / pers.**
- Emincé de dinde **14.50€ / pers.**
- Ragout de dinde **15.50€ / pers.**
  
- Coq au vin **14.50€ / pers.**

## **nos PLATS DU TERROIR**

- Jambon du terroir en croûte **16.50€ / pers.**
- Jambon chaud du terroir **15.00€ / pers.**
  
- Choucroute garnie **17.00€ / pers.**

## *nos* **PLATS DE LA MER**

- Saumon (Sauce Crevettes) **21.00€ / pers.**
- Filet de sole **21.00€ / pers.**

## *nos* **PLATS ITALIENS**

- Lasagne **12.00€ / pers.**
- Spaghetti Bolognese **12.00€ / pers.**

## **nos ACCOMPAGNEMENTS**

Tous nos Plats seront servi avec 1 Salade mixte, 1 Légume (au choix)  
et 1 Garniture (au choix)

### **Nos Légumes:**

- Petits pois et jeunes carottes
- Chou rouge
- Haricots verts
- Choucroute au vin

### **Nos Garnitures:**

- Pommes de terre rôties
- Purée
- Gratin de pommes de terre
- Riz nature

# *nos* **BUFFETS FROIDS**

## „ GRAND DUC “

---

Jambon cuit Maison  
Jambon cru du Pays  
Pâté de Campagne  
Saucisse du Pays  
Roastbeef  
Rôti de porc  
Cuisse de poulet  
Pâté au Riesling  
Poitrine de porcelet ou de veau

2 Salades au choix

**17.00€ / pers.**

## „ DU CHEF “

---

Jambon cuit Maison  
Jambon cru du Pays  
Jambon Paysan  
Saucisse du Pays  
Roastbeef  
Rôti de porc  
Rôti de veau  
Poitrine de porcelet ou de veau  
Cuisse de poulet  
Pâté de Campagne  
Pâté au Riesling Spécial  
Tomates aux Crevettes

3 Salades au choix

**20.00€ / pers.**



## „ MOUTFORT “

---

Jambon Paysan  
Jambon de Parme au Melon  
Jambon cru du Pays  
Scampis  
Filet de truite fumé  
Tranche saumon frais  
Terrine de poisson  
Tomates aux Crevettes  
Roastbeef grillé  
Rôti de porc grillé  
Filet de dinde grillé  
Pâté au Riesling  
Terrine Maison  
Oeufs farcis

4 Salades au choix

**29.00€ / pers.**

## „ GOURMAND “

---

Jambon cuit Maison  
Jambon cru du Pays  
Jambon Paysan  
Jambon de Parme au Melon  
Saucisse du Pays  
Roastbeef  
Rôti de porc  
Rôti de veau  
Poitrine de porcelet ou de veau  
Cuisse de poulet  
Pâté de Campagne  
Pâté au Riesling Spécial  
Tomates aux Crevettes  
Poitrine de dinde  
Saumon frais rôti  
Saumon fumé  
Filet de truite fumé  
Scampis

4 Salades au choix

**32.00€ / pers.**

## „ FROID DE LA MER “

---

Saumon frais  
Saumon fumé  
Tomates aux Crevettes  
Terrine de poissons  
Scampis  
Filet de truite fumé  
Pâté au Riesling (Saumon)  
Oeufs farcis au saumon

3 Salades et 3 Sauces au choix

**22.00€ / pers.**

## ***nos* BUFFETS DE SALADES**

Céleri  
Carottes  
Betteraves  
Riz nature  
Pommes de terre  
Pâtes  
Cornichons  
Salade mixte ou Salade frisée  
Tomates  
Salade de chicons  
Macedoine de légumes  
Salade de pâtes avec jambon  
Salade de riz avec crevettes  
Salade de riz avec jambon  
Tomates Mozzarella

## ***nos* SAUCES**

Andalouse  
Cocktail  
Tartare  
Béarnaise  
Remoulade  
Hawai  
Ail

## **NOTRE SERVICE DE LOCATION**

**“ Petit “:** Couverts, Assiette **1.60€ / pers**

.

**“ GRAND “:** Couverts, Assiette, Assiette à dessert, soucoupe et tasse, petite cuillère **2.60€ / pers.**

### **“ LIVRAISON ET SERVICE “**

Toute livraison dans les environs de 20km, sera facturée sur une base forfaitaire de **25.00€**.

Dépassant les 20km, nous réglons cela avec le Client au moment de la commande.

Pour le service, 1 heure est gratuit. Chaque heure supplémentaire, sera facturée à **20.00€** par personne.

**En cas d’annulation 48 heures avant la manifestation, votre Metzlerie Sauber S.A.R.L. se réserve le droit de facturer 20% de la facture globale.**

**En cas d’annulation moins de 48 heures avant la manifestation, le montant global convenu est dû.**

**La Metzlerie Sauber S.A.R.L. se réserve le droit de facturer tout matériel manquant ou cassé lors de la restitution de celui-ci.**

**Cette liste des prix est applicable à partir du 01/01/2019**

**E Kaf bei Äerem Metzler**

# Metzlererei **SAUBER**

S.à.r.l. Sauber Francis a Vicky



- Spécialitéiten am Deeg •
- Kaal a waarm Platen •
- Komplett Menüer fir Veräiner a Privat •
- Party – Grill – Service •

**MOUTFORT**

Tel. 35 00 20 – Fax 35 63 42

[www.sauber.lu](http://www.sauber.lu)

**ëmmer eng Spezialitéit**

FACEBOOK : METZLEREI SAUBER