



Domaine du Château

Catering



Liste de prix valable à partir 15. 11. 2025

Liste de prix Service Catering



Domaine du Château

10, rue du Château | **T : (+352) 37 91 91-212** | traiteur@apemh.lu
L-4976 Bettange-sur-Mess | Fax : (+352) 37 91 91-225 | www.apemh.lu

Heures d'ouverture Buttek :

lundi 14:00 - 18:00 | mardi - vendredi 8:30 - 18:00 | samedi 8:00 - 12:00

Assiette aux deux jambons 15,00 € par personne

- Jambon cru
- Jambon cuit
- Cornichons



Bettener Bauerenteller 19,50 € par personne

- Délices du fumoir (*jambon cru et jambon cuit*)
- Couronne de saucisse cuite (*lyoner*)
- Saucisson fumé maison
- Pâté campagne maison
- Gelée paysanne maison
- Mettwurst traditionnelle
- Morceaux de fromage

Buffet « Domaine du château » 23,00 € par personne

- Saumon fumé
- Jambon cru
- Jambon cuit
- Rôti de porc
- Salaison
- Pâté au riesling
- Tomates crevettes
- Œufs farcis
- Pâté de lapin en croûte



Buffet « Domaine de Limpach »

18,00 € par personne (*à partir de 5 personnes*)

Wrap tomates Mozzarella; légumes grillés (*vegan*); cake olive fêta, concombre farci au chèvre; dips de légumes et sa sauce aux herbes; Œufs farcis tapenade d'olives (*vegan*); légumes aigre-douce au quinoa (*vegan*)



Buffet de salade

6,50 € par personne

Vous avez le choix

Salade de pâtes

Salade de céleri

Salade de carottes

Salade verte et vinaigrette

Tomates Mozzarella

Salade d'haricots verts

Salade de betteraves

Salade de pommes de terre

Les canapés « prestige »

(minimum 5 pièces par garniture)

	€/Pièce :	Quantité
Jambon cuit	1,30	€
Pâté maison	1,30	€
Salami	1,30	€
Edamer noix	1,30	€
Brie	1,30	€
Tomate Mozzarella Basilic	1,30	€
Oeufs Mimosa	1,30	€
Tapenade olives noires	1,30	€
Fromage frais et ciboulette	1,30	€
Jambon cru	1,60	€
Poulet curry	1,60	€
Magret canard fumé	1,60	€
Tranche pâté riesling mini	1,60	€
Saumon fumé	1,60	€
Thon ciboulette	1,60	€
Crevettes roses	1,60	€
Truite fumée	1,60	€
Scampis	1,60	€



Prix TTC et indicatifs, adaptés selon les variations du marché

Petit Pains « Réception » Domaine du château

(minimum 5 pièces par garniture)

	€ / Pièce	Quantité
Jambon cuit	1,60	€
Salami	1,60	€
Pâté	1,60	€
Fromage	1,60	€
Œufs Mimosa	1,60	€
Tapenade olives noires	1,60	€
Brie	1,60	€
Jambon cru	1,90	€
Poulet curry	1,90	€
Magret de canard fumé	1,90	€
Saumon fumé	1,90	€
Thon ciboulettes	1,90	€
Crevettes roses	1,90	€



Assiette dégustation 7,50 € à partir de 15 personnes

- 1 canapé au choix
- 1 petit pain réception au choix
- 1 brochette tomates Mozzarella
- 1 verrine au choix
- 1 brownie ou panna cotta avec confiture maison



Sandwichs

	€ / Pièce	Quantité
Fromage	2,70	€
Hâché	2,70	€
Saucisse	2,70	€
Mettwurst	2,70	€
Wirschtchen	2,70	€
Filet américain	2,90	€

Jambon cuit	2,90	€
Jambon cru	2,90	€
Pâté	2,90	€
Thon	2,90	€
Poulet curry	2,90	€



Pains surprises

- (+/- 16 pièces) Forme unique et 4 garnitures au choix
(+/- 60 pièces) Croco, Tortue, Rond
(+/- 100 pièces) Croco, Tortue, Rond

€/ Pièce : Quantité

17,00 €

70,00 €

100,00 €

Garniture :

Saumon ; jambon cuit ; jambon cru ; fromage ; salami ; pâté

Ou végétarien : Tapenade, Mozzarella, fromage, Brie

60 pièces 65,00 €

100 pièces 90,00 €



Plats froids

- Pâté au Riesling entier
Pâté au Riesling en tranche
Pâté au Riesling (portion)
Saumon fumé en tranches
Saumon fumé entier

€/ kg : Quantité

20,00 €

24,00 €

20,00 €

60,00 €

50,00 €



Verrines

(minimum 10 pièces par garniture)

Verrine de poulet balsamique boulgour
Verrine Feiertagsstrolch
Verrine de légumes aigre doux au Quinoa
Verrine de tomates Mozzarella
Verrine de saumon fumé ricotta
Verrine de salade de lentilles au saumon
Verrine de salade de lentilles au magret fumé

€ / Pièce : Quantité

2,50	€
2,50	€
2,50	€
2,50	€
2,70	€
2,70	€
2,70	€



Apéritifs à chauffer

(minimum 10 pièces par garniture)

Brochette de scampis
Nems au poulet
Prune au lard
Samusa légumes
Croque-Monsieur
Croissant saumon
Wirschtchen am Deeg

€ / Pièce : Quantité

1,80	€
1,80	€
1,80	€
1,50	€
1,80	€
1,80	€
1,50	€



Plats à chauffer

Cannelloni
Lasagne sauce ricotta épinards
Lasagne sauce bolognaise
Tagliatelle Carbonara
Tagliatelle aux scampis
Jambon en croûte & sauce / *par personne*
Rôti Orloff de porc sauce brun / *par personne*

€/kg : Quantité

15,00	€
18,00	€
18,00	€
14,00	€
27,00	€
20,00	€
19,00	€



1 l ou 1 kg = 3 à 4 portions :
Quantité

Soupe petit pois / Ierzenzopp
Soupe aux lentilles / Lënsenzopp
Soupe aux haricots / Bounenschlupp
Soupe au Gulasch / Gulaschzopp
Vol-au-vent / Bouchée à la reine
Quiche Légumes
Quiche Lorraine
Quiche Saumon

12,50	€
12,50	€
12,50	€
20,50	€
16,50	€
13,00	€
16,00	€
23,50	€

Desserts

Pâtisserie

Cake chocolat (450 gr)
Tarte au fromage / Kéistaart (1,2 kg)
Salade de fruits
Mini Cake (55 gr)
(carottes, marbré, chocolat, niosettes)

€/kg Quantité

28,00	€
28,00	€
3,70	€
2,60	€



Tarte maison

Aux fruits selon saison
Prix variable selon saison

€/tarte Quantité

14,00	€
-------	---



Prix TTC et indicatifs, adaptés selon les variations du marché

Vos Coordonnées :

Nom :

Prénom :

Téléphone :

E-mail :

Adresse de livraison :

Adresse de facturation :

Date d'enlèvement :

Date de commande :

Signature :

Livraison caisson thermique, frais de livraison suivant distance

**Pour des commandes spéciales,
veuillez contacter le traiteur : traiteur@apemh.lu**

