



Lët'z Lokal
let's eat fresh

INTRODUCTION

Nous sommes des élèves de la classe de 2TPCM1 du Lycée Technique de Lallange et nous avons créé une société fictive dans le cadre du module ENAP.

Notre société s'appelle Lët'z Lokal Sàrl et le siège social se situe à Boulevard Hubert Clément, à Esch-sur-Alzette.

Vous êtes persuadés que manger sain et sauver la planète est trop compliqué ? Qu'il est plus facile de se rendre dans une grande surface et d'acheter un plat préparé ? Lët'z Lokal vous garantit une alimentation saine et facile qui est issue de la production locale.

Notre concept fondamental est de changer l'habitude de consommation de la nourriture et en même temps, nous envisageons de protéger l'environnement et de sensibiliser nos consommateurs aux effets du changement climatique. C'est aussi simple que cela, en un clic nous vous livrons une boîte contenant des légumes et des fruits issus d'une production locale et biologique.

Manger bio peut être ludique, gourmand et savoureux : Nous vous proposons de découvrir nos recettes. Que vous consommiez bio à 100 % ou juste de temps en temps, vous trouverez facilement des plats à votre goût dans notre sélection.

Pourquoi choisir Lët'z Lokal ?

1. Des produits locaux de Saison
2. des produits biologiques
3. des produits avec une meilleure traçabilité
4. des produits pleins de protéines
5. Des produits livrés dans votre cuisine



Notre équipe, à votre service.



Lëtzebuenger Traditiounen

Potato Wonderland



Box S

POUR 2 PERSONNES

750 G POMMES DE TERRE
3 OIGNONS
2 AILS
6 ŒUFS
1 BOTTE PERSIL

Box L

POUR 4 PERSONNES

1,5 KG POMMES DE TERRE
6 OIGNONS
4 AILS
12 ŒUFS
2 BOTTES PERSIL



RECETTE : GROMPEREKICHELCHER

PRIX S

19,55 €

POIDS : 1,5 KG

RÉFÉRENCE : LT-001-S

PRIX L

37,50 €

POIDS : 3 KG

RÉFÉRENCE : LT-001-L

Green Bean



Box S

POUR 2 PERSONNES

750 G HARICOTS VERTS
250 G CAROTTES
500 G POMMES DE TERRE
2 OIGNONS
1 SELLERIE
3 AILS

Box L

POUR 4 PERSONNES

1,5 KG HARICOTS VERTS
500 G CAROTTES
1 KG POMMES DE TERRE
4 OIGNONS
2 SELLERIES
6 AILS



RECETTE: BOUNESCHLUPP

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2,7 KG

RÉFÉRENCE : LT-002-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 5,4 KG

RÉFÉRENCE : LT-002-L

A collection of fresh green herbs is arranged on a rustic, weathered wooden surface. The herbs include large, pointed sage leaves, small thyme sprigs, and finely chopped parsley. The text "Végétarien" is written in a black, serif font in the upper right area of the image.

Végétarien

Gusteau's

Box S

POUR 2 PERSONNES

2 AUBERGINES
2 COURGETTES
3 TOMATES
2 POIVRONS
3 OIGNONS
1 AIL

Box L

POUR 4 PERSONNES

4 AUBERGINES
4 COURGETTES
6 TOMATES
4 POIVRONS
6 OIGNONS
2 AILS



RECETTE: RATATOUILLE

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2,6 KG

RÉFÉRENCE : V-001-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 5,3 KG

RÉFÉRENCE : V-001-L

Happy Pumpkin

Box S

POUR 2 PERSONNES

- 1 POTIRON
- 2 OIGNONS
- 1 L LAIT
- 1 AIL
- 1 BOTTE DE PERSIL

Box L

POUR 4 PERSONNES

- 2 POTIRONS
- 4 OIGNONS
- 2 L LAIT
- 2 AILS
- 2 BOTTES DE PERSIL



RECETTE: SOUPE AU POTIRON

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2,7 KG

RÉFÉRENCE : V-002-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 5,8 KG

RÉFÉRENCE : V-002-L

Potato Lover

Box S

POUR 2 PERSONNES

500 G POMMES DE TERRE
6 ŒUFS
1 L LAIT
1 PORETTE
1 BOTTE DE CIBOULETTE
1 BOTTE DE PERSIL
1 AIL

Box L

POUR 4 PERSONNES

1 KG POMMES DE TERRE
12 ŒUFS
2 L LAIT
2 PORETTES
2 BOTTES DE CIBOULETTE
2 BOTTES DE PERSIL
2 AILS



RECETTE : SALADE DE POMMES DE TERRE

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2,2 KG

RÉFÉRENCE : V-003-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 4,5 KG

RÉFÉRENCE : V-003-L

Salade mixte

Box S

POUR 2 PERSONNES

- 1 SALADE
- 3 TOMATES
- 2 POIVRONS
- 1 CONCOMBRE
- 1 BOTTES DE RADIS
- 1 BOTTES DE CIBOULETTE
- 1 AIL

Box L

POUR 4 PERSONNES

- 2 SALADES
- 6 TOMATES
- 4 POIVRONS
- 2 CONCOMBRE
- 2 BOTTES DE RADIS
- 2 BOTTES DE CIBOULETTE
- 2 AILS



RECETTE : SALADE MIXTE

PRIX :

19,55 €

POIDS : 1,8 KG

RÉFÉRENCE : V-003-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 3,9 KG

RÉFÉRENCE : V-004-L

Mamacita

Box S

POUR 2 PERSONNES

500 G POMMES DE TERRE

6 ŒUFS

4 TOMATES

1 CONCOMBRE

1 BOTTE DE PERSIL

1 BOTTE DE CIBOULETTE

1 AIL

Box L

POUR 4 PERSONNES

1 KG POMMES DE TERRE

12 ŒUFS

8 TOMATES

2 CONCOMBRES

2 BOTTES DE PERSIL

2 BOTTES DE CIBOULETTES

2 AILS



RECETTE: CHILLI SIN CARNE

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2,5 KG

RÉFÉRENCE : V-005-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 5,1 KG

RÉFÉRENCE : V-005-L

Tortilla España

BOX S

POUR 2 PERSONNES

6 ŒUFS
3 TOMATES
3 OIGNONS
1 AIL
1 BOTTE DE PERSIL
1 BOTTE DE CIBOULETTE

BOX L

POUR 4 PERSONNES

12 ŒUFS
6 TOMATES
6 OIGNONS
2 AILS
2 BOTTES DE PERSIL
2 BOTTES DE CIBOULETTE



RECETTE: TORTILLA

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2,7 KG

RÉFÉRENCE : V-006-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 3,7 KG

RÉFÉRENCE : V-006-L



Kids Corner

Jangli Këscht 🧸

Box S

POUR 2 ENFANTS

- 1 SELLERIE
- 1 CONCOMBRE
- 2 TOMATES
- 1 POIVRON
- 1 BOTTES DE RADIS
- 3 CHAMPIGNONS

Box L

POUR 4 ENFANTS

- 2 SELLERIES
- 2 CONCOMBRES
- 4 TOMATES
- 2 POIVRONS
- 2 BOTTES DE RADIS
- 6 CHAMPIGNONS



RECETTE: ASSIETTE DE LÉGUMES

PRIX :

19,55 €

POIDS : 2 KG

RÉFÉRENCE : K-001-S

PRIX :

37,50 €

POIDS : 4 KG

RÉFÉRENCE : K-001-L

Rudi mat der rouders Këscht 🧸

Box S

POUR 2 ENFANTS

- 2 POMMES
- 2 POIRES
- 1 BOL DE FRAISES
- 1 BOL DE FRAMBOISES
- 1 BOL DE MYRTILLES

Box S

POUR 4 ENFANTS

- 4 POMMES
- 4 POIRES
- 2 BOLS DE FRAISES
- 2 BOLS DE FRAMBOISES
- 2 BOLS DE MYRTILLES



RECETTE: SALADE DE FRUIT

PRIX :

19,55 €

POIDS : 1,5 KG

RÉFÉRENCE : K-002-S

PRIX :

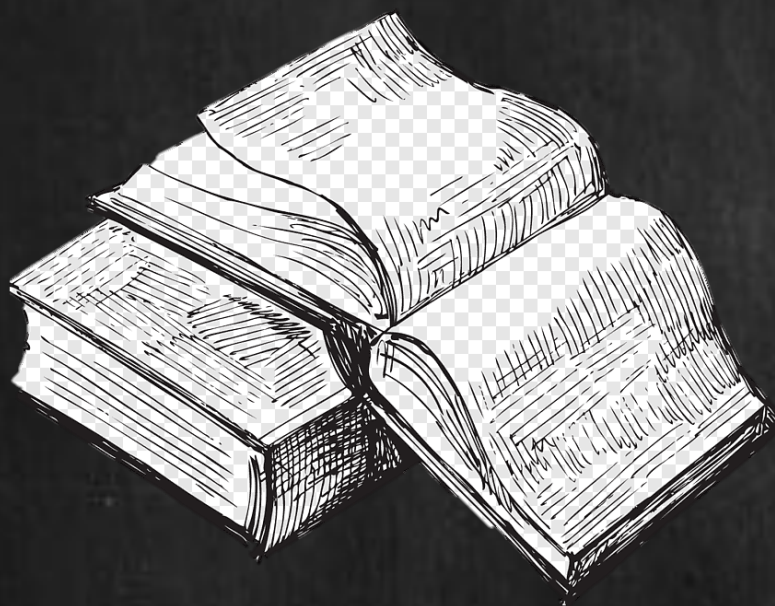
37,50 €

POIDS : 3 KG

RÉFÉRENCE : K-002-L



Recettes



GROMPEREKICHELCHER

POTATO WONDERLAND



INGRÉDIENTS

1,5 KG POMMES DE TERRE

6 OIGNONS

4 AILS

12 ŒUFS

2 BOTTES PERSIL

PRÉPARATION

1. D'ABORD ÉPLUCHER ET LAVER LES POMMES DE TERRE
2. RÂPER LES POMMES DE TERRE, AILS, OIGNONS
3. AJOUTER LES ŒUFS ET LE PERSIL.
4. MÉLANGER ET ASSAISONNER.
5. FAIRE SAUTER DES GAULETTES DANS UNE POÊLE AVEC DE L'HUILE CHAUDE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN.



BOUNESCHLUPP

GREEN BEAN



INGRÉDIENTS

- 1,5 KG HARICOTS VERTS
- 1 KG POMMES DE TERRE
- 500 G CAROTTES
- 4 OIGNONS
- 2 SELLERIE
- 6 AILS

PRÉPARATION

1. LAVEZ LES HARICOTS VERTS ET COUPEZ-LES EN MORCEAUX.
2. ÉPLUCHEZ ET COUPEZ LES SELLERIES, LES POMMES DE TERRE EN CUBES
3. COUPER LES OIGNONS
4. AJOUTEZ LES LÉGUMES DANS UN POT SANS LES POMMES DE TERRE.
5. APRÈS 15 MINUTES DE CUISSON, VEUILLEZ AJOUTER LES POMMES DE TERRE.
6. AJOUTEZ LE PERSIL

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN.



RATATOUILLE

GUSTEAU'S



INGRÉDIENTS

- 4 AUBERGINES
- 4 COURGETTES
- 6 TOMATES
- 4 POIVRONS
- 6 OIGNONS
- 2 AILS

PRÉPARATION

1. LAVEZ ET SÉCHEZ LES LÉGUMES
2. CISELEZ L'OIGNON ET HACHEZ L'AIL.
3. COUPEZ LES TOMATES EN 2.
4. EPÉPINEZ LE POIVRON.
5. TRANCHEZ TOUS LES LÉGUMES EN RONDELLES.
6. DANS UNE GRANDE SAUTEUSE, FAITES CHAUFFER UN PEU L'HUILE D'OLIVE.
7. FAITES-Y REVENIR L'OIGNON ET L'AIL, AJOUTEZ LES LÉGUMES ET REMUEZ.
8. LAISSEZ MIJOTER 20 MIN.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN.



SOUPE AU POTIRON

HAPPY PUMPKIN



INGRÉDIENTS

2 POTIRONS
4 OIGNONS
2 L LAIT
2 AILS
2 BOTTES DE PERSIL

PRÉPARATION

1. COUPEZ LA CITROUILLE ET GRATTEZ LES GRAINES AVEC UNE CUILLÈRE À SOUPE.
2. LAVEZ LA CITROUILLE, SÉCHEZ-LA ET COUPEZ-LA EN MORCEAUX.
3. PELEZ L'OIGNON ET ÉPLUCHEZ, HACHEZ L'AIL
4. FAIRE FONDRE UN PEU DE BEURRE DANS UNE CASSEROLE.
5. FAIRE REVENIR L'OIGNON ET L'AIL JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TRANSLUCIDES.
6. AJOUTER LA CITROUILLE ET FAIRE REVENIR BRIÈVEMENT. LAISSER MIJOTER À FEU DOUX PENDANT ENVIRON 15 MINUTES
7. RÉDUIRE LE TOUT EN PURÉE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN.



SALADE DE POMMES DE TERRE

POTATO LOVER



INGRÉDIENTS

- 1 KG POMMES DE TERRE
- 12 ŒUFS
- 6 TOMATES
- 2 CONCOMBRES
- 2 BOTTES DE CIBOULETTE
- 2 BOTTES DE PERSIL
- 2 AILS

PRÉPARATION

1. FAITES BOUILLIR LES POMMES DE TERRE.
2. ÉPLUCHEZ ET COUPEZ LES POMMES DE TERRE EN GROS DÉS.
3. COUPEZ LES LÉGUMES EN PETITS MORCEAUX.
4. POUR FINIR, MÉLANGEZ TOUS LES INGRÉDIENTS ET METTEZ LE TOUT DANS RÉFRIGÉRATEUR.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN.



CHILLI SIN CARNE

MAMACITA



INGRÉDIENTS

- 1 KG POMMES DE TERRE
- 12 ŒUFS
- 8 TOMATES
- 2 CONCOMBRES
- 2 BOTTES DE PERSIL
- 2 BOTTES DE CIBOULETTES
- 2 AILS

PRÉPARATION

1. PELER ET ÉMINCER FINEMENT L'AIL. LAVÉ LES TOMATES ET LE COUPER EN LANIÈRES.
2. DANS UNE COCOTTE, FAIRE REVENIR L'AIL DANS UN PEU D'HUILE D'OLIVE.
3. AJOUTER LES CONCOMBRES ÉGOUTTÉS ET LAISSER CUIRE 5 MINUTES.
4. AJOUTER LES ÉPICES.
5. LAISSER MIJOTER 45 MINUTES.
6. AJOUTER UN PEU D'EAU SI BESOIN.
7. SERVIR BIEN CHAUD AVEC DU RIZ

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN.



OMLETTE

TORTILLA ESPAÑA



PRÉPARATION

1. COUPER LES TOMATES, L'OIGNON ET L'AIL EN LAMELLES.
2. DANS UN SALADIER, BATTRE LES ŒUFS EN OMELETTE, SALER ET POIVRER.
3. METTRE LES POMMES DE TERRE DANS CETTE PRÉPARATION ET BIEN MÉLANGER.
4. VERSER LE TOUT DANS UNE POÊLE (APRÈS Y AVOIR MIS UN FOND D'HUILE) ET LAISSER DORER À FEU DOUX.
5. AJOUTER LE PERSIL ET LES CIBOULETTES.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.

INGRÉDIENTS

12 ŒUFS
6 TOMATES
6 OIGNONS
2 AILS
2 BOTTES DE PERSIL
2 BOTTES DE CIBOULETTE



ASSIETTE DE LÉGUMES

JANGLI KËSCHT



INGRÉDIENTS

2 SELLERIES
2 CONCOMBRES
4 TOMATES
2 POIVRONS
2 BOTTES DE RADIS
6 CHAMPIGNONS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.



LAVER ET COUPER LES LÉGUMES ET LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION ET CRÉEZ DE BELLES ASSIETTES POUR ENFANTS



SALADE DE FRUIT

RUDI MAT DER ROUDER KËSCHT



INGRÉDIENTS

4 POMMES

4 POIRES

2 BOLS DE FRAISES

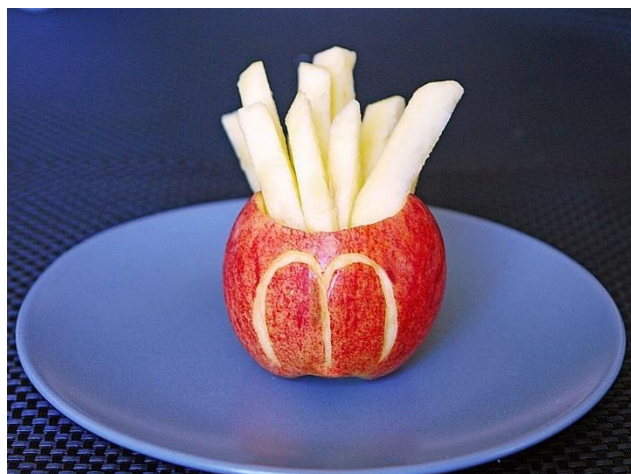
2 BOLS DE FRAMBOISES

2 BOLS DE MYRTILLES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.



LAVER ET COUPER LES FRUITS ET LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION ET CRÉEZ DE BELLES ASSIETTES POUR ENFANTS



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDES

Les commandes sont adressées à la société Lët'z Lokal Sàrl.
Boulevard Hubert Clément L-4064 ESCH-SUR-ALZETTE Téléphone : 559542-330
E-Mail: Letzlokal@clee.lu

PRIX

Les prix s'entendent TTC (3 %)
Tous les articles doivent être payés en euros (€).

REMISE ET ESCOMPTE

Une remise de 10 % est accordée en cas d'achat de 10 boîtes.
Un escompte de 2,5 % est accordé si le paiement s'effectue endéans 7 jours après réception de la facture.

LIVRAISON

Dès réception de la commande, 21 jours date de la commande.
Nous livrons la totalité de la commande si tous les produits sont disponibles en stock.

FRAIS DE TRANSPORT

Toutes les livraisons sont franco de port.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Par virement bancaire dans les 30 jours date de la facture sur le compte bancaire LUXBANQUE n : LU63 9016 4052 0891 0000
Pour tout paiement endéans les 7 jours suivant la date de la facture, un escompte de 2,5 % sera accordé.

RESERVE PROPRIETE

La marchandise vendue demeure la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral du prix par l'acheteur.

RECLAMATION

Toute réclamation doit être faite par écrit dans un délai de 10 jours suivant la réception de la marchandise.

Les commandes ne peuvent pas être annulées ultérieurement.

Lët'z Lokal est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existants lors de la délivrance, quand même il ne les aurait pas connus.

Lët'z Lokal est tenu responsable des opinions et déclarations publiques de ses fournisseurs sauf s'il prouve qu'il n'avait pas connaissance de telles opinions.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

BESTELLUNGEN

Bestellungen sind an die Firma Lët'z Lokal Sàrl gerichtet.
Boulevard Hubert Clément L-4064 ESCH-SUR-ALZETTE Telefon : 559542-330
E-Mail: Letzlokal@clee.lu

PREIS

Alle Preise enthalten 3 % Mehrwertsteuer.
Alle Artikel müssen in Euros (€) bezahlt werden.

RABATT UND SKONTO

Für den Kauf von 10 Boxen wird ein Rabatt von 10 % gewährt.
Bei Zahlung innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungseingang wird ein Skonto von 2,5% gewährt.

LIEFERUNG

Nach Erhalt der Bestellung innerhalb von 21 Tagen.
Wir liefern die gesamte Bestellung, wenn alle Produkte vorrätig sind.

KOSTEN FÜR DEN VERSAND

Die Waren sind alle ohne Lieferkosten.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Per Banküberweisung innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum auf das Konto LUXBANQUE N°: LU63 9016 4052 0891 0000
Bei Zahlung innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsdatum wird ein Skonto von 2,5% gewährt.

EIGENTUMSVORBEHALT

Die verkauften Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung des Preises durch den Käufer Eigentum des Verkäufers.

FORDERUNG

Alle Beschwerden müssen innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich eingereicht werden.

Bestellungen können zu einem späteren Zeitpunkt nicht mehr storniert werden.

Lët'z Lokal ist verpflichtet, vertragskonforme Ware zu liefern und haftet für Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung bestehen, auch wenn Lët'z Lokal diese nicht bekannt waren.

Lët'z Lokal haftet für die Meinungen und öffentlichen Äußerungen seiner Lieferanten, es sei denn, es beweist, dass ihm diese Meinungen nicht bekannt waren.

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALE

ORDERS

Orders are addressed to the company Lët'z Lokal Sàrl.
Boulevard Hubert Clément L-4064 ESCH-SUR-ALZETTE Phone number : 559542-330
E-Mail: Letzlokal@clee.lu

PRIZE

All prices include 3 % VAT.
All items must be paid in euros (€).

DISCOUNT

A 10 % discount is given for the purchase of 10 boxes.
A discount of 2.5% is granted if payment is made within 7 days after receipt of the invoice.

DELIVERY

Upon receipt of 21 days from date of order.
We deliver the entire order if all products are available in stock.

TRANSPORT COSTS

The merchandise is carriage free.

TERMS OF PAYMENT

By bank transfer within 30 days from date of invoice to account LUXBANQUE no: LU63 9016 4052 0891 0000
For payment within 7 days of the invoice date, a discount of 2.5% will be granted.

PROPERTY RESERVE

The goods sold remain the property of the seller until full payment of the price by the buyer.

CLAIM

All complaints must be made in writing within 10 days of receipt of the goods.
Orders cannot be cancelled at a later date.

Lët'z Lokal is obliged to deliver goods in conformity with the agreement and is liable for any defects in conformity existing at the time of delivery, even if Lët'z Lokal was not aware of them.

Lët'z Lokal is liable for the opinions and public statements of its suppliers unless it proves that it was not aware of such opinions.

KONDITIONE VUM VERKAF

BESTELLUNGEN

Bestellunge ginn un d'Firma Lët'z Lokal Sàrl geschéckt.
Boulevard Hubert Clément L-4064 ESCH-SUR-ALZETTE Telefon: 559542-330
E-Mail: Letzlokal@clee.lu

PRÄIS

Präisser sinn inklusiv TVA (3%)
All Elementer mussen an Euro (€) bezuelt ginn.

RABATT

Beim Akaf vun 10 Këschten gëtt e Rabatt vun 10 % accordéiert.
2,5 % Rabatt gëtt iech accordéiert wann dir während deenen 7 Deeg nom Empfang vun der Rechnung bezuelt.

LIWWERUNG

Vum Empfang vun der Bestellung no 21 deeg.
Mir liwweren déi ganz Bestellung wann all Produkter op Lager verfügbar sinn.

TRANSPORTKOSTEN

All Liwwerungen sinn Franco de port.

BEZUELUNGSBEDINGUNGEN

Iwwer Bank Iwwerweisung bannent 30 Deeg nom Datum vun der Rechnung um
Konto LUXBANQUE n°: LU63 9016 4052 0891 0000
Fir all Bezuelung bannent 7 Deeg nom Rechnungsdatum kritt dir e Rabatt vun 2,5 %.

EIENDOMSRESERV

Déi verkaaft Wuere bleiwen de Besëtz vum Verkeefer bis déi voll Bezuelung vum
Präis stattfond huet.

FUERDERUNG

All Klo muss schrëftlech bannent 10 Deeg nom Empfang vun de Wuere gemach ginn.
Bestellunge kënnen net méi spéit annulléiert ginn.

Lët'z Lokal ass verlaangt Wuere am Aklang mam Kontrakt ze liwweren an ass haftbar fir all
Manktem u Konformitéit déi zur Zäit vun der Liwwerung existéiert, och wann hien se net géif
kennen.

Lët'z Lokal ass verantwortlech fir d' 'Meenungen an d'ëffentlech Aussoen vu senge
Fournisseuren, ausser et kann bewise ginn datt eis sou Meinungen net bewosst waren.

LYCEE  TECHNIQUE
DE LALLANGE



Lët'z Lokal
let's eat fresh

LYCEE TECHNIQUE DE LALLANGE

BOULEVARD HUBERT CLEMENT

L-4064 ESCH-SUR-ALZETTE



letzlokal@dee.lu



+352 559 542 - 330



letzlokal.projetsltl.lu

