

MAPA

THE VALUE



OF FOOD

Catering
évènementiel

Vente de box
repas

Vente
d'ustensiles de
cuisine

CATALOGUE
2023 / 2024

AVANT DE COMMENCER

Dans nos recettes, nous utilisons les abréviations suivantes:



cc = cuillère à café



cs = cuillère à soupe



ml = millilitres



pc = pièce
pcs = pièces



g = grammes

Sources:

Pour nos recettes, nous nous sommes inspirés sur les sites:





TABLE DES MATIÈRES



NOTRE CONCEPT ET NOS OBJECTIFS	1
NOS EXPERTS	2
NOS PLATS	
Plats végétariens	
• Sauté d'émincés végétariens en sauce teriyaki	3-4
• Pommes de terre sautées, œuf au plat et fromage	5-6
• Ramen végétarien au miso et aux champignons	7-8
Cuisine du monde	
• Chili con carne	9-10
• Fajitas de poulet	11-12
• Tacos mexicains	13-14
• Spaghetti bolognese	15-16
• Spaghetti carbonara	17-18
• Gnocchi cacio e pepe (V)	19-20
• Pizza Diavolo	21-22
• Bacon Burger	23-24
• Riz sauté au poulet	25-26
• Chicken curry	27-28
• Escalope de veau panée	29-30
• Francesinha	31-32
Cuisine luxembourgeoise	
• Gromperenkichelcher	33-34
• Kniddelen	35-36
• Wäinzoosis mat Moschterzoosis	37-38
• Paaschtéitchen	39-40
	41-
	44
NOS USTENSILES DE CUISINE	
NOS BUFFETS	45
• Buffet thème luxembourgeois	46-47
• Buffet thème sud-américain	48-49
• Buffet thème italien	50-51
• Buffet thème végétarien	52-53
LISTE DES ALLERGÈNES	54
CONDITIONS DE VENTE	55
BON DE COMMANDE	56-57
MERCI	58

MAPA SARL



NOTRE CONCEPT

MAPA S.àr.l. est une entreprise d'apprentissage gérée par un groupe de 19 élèves du Lycée Technique du Centre à Luxembourg.

Notre activité commerciale est composée de 3 volets différents :

Vente de 19 box repas

Le premier volet de notre activité est la livraison de 19 box repas dans lesquelles nos clients trouvent les ingrédients et la recette afin de préparer eux-mêmes à la maison des plats délicieux. Nous avons eu l'idée que chacun de nos élèves devienne expert pour un plat spécifique et qu'il apprend à le cuisiner à la maison !

Vente de 12 ustensiles de cuisine

Afin de faciliter la préparation des plats à la maison et de nous démarquer de nos concurrents directs, nous avons décidé de vendre à côté des 19 box repas aussi des ustensiles de cuisine.

Organisation d'un service de catering événementiel

Le troisième volet de notre offre consiste en l'organisation d'un service de catering sous forme de buffet qui comprend 4 thèmes différents : luxembourgeois, italien, sud-américain et végétarien .

NOS OBJECTIFS

Les objectifs qui nous guident dans notre travail quotidien au sein de notre entreprise d'entraînement peuvent être résumés comme suit :

- Permettre à nos clients de découvrir ou de retrouver le plaisir de cuisiner
- Permettre à nos clients de réduire à 0 le gaspillage alimentaire
- Permettre aux dirigeants des entreprises l'encadrement culinaire de leurs événements
- Réduire à un strict minimum notre empreinte environnementale/écologique

NOS EXPERTS



Luc HASTERT
Pommes de terre sautées, œuf au plat et fromage



Angel ANYANWU
Paschtétchen



Waldemar CARVALHO
Chicken curry



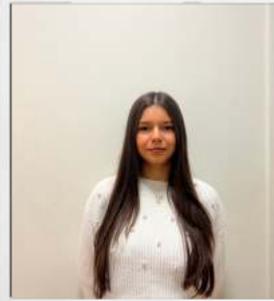
Jessica ALMEIDA
Fajitas de poulet



Wesley DERLET
Gromperenkichelcher



Yusra ABEID
Riz sauté au poulet



Vanessa MEIRA
Chili con carne



Zachary DUBOIS
Ramen végétarien au miso et aux champignons



Raul FERREIRA
Escalope de veau panée



Kevin BIASI
Spaghetti bolognese



Razvan DOCAN
Bacon Burger



Justin GIANNETTO
Pizza Diavola



Leonor MARQUES
Francesinha



Alessio AMENDOLA
Gnocchi cacio et pepe



Lou DUCHÈNE
Tacos mexicains



Rafael DOS SANTOS
Sauté d'émincés végétariens en sauce teriyaki



Matteo RASCHELLA
Spaghetti carbonara



Alexis PIERRET
Wäinzoossis mat Moschterzoos



David FERREIRA
Kniddelen



VÉGÉTARIEN

SAUTÉ D'ÉMINCÉS VÉGÉTARIENS EN SAUCE TERIYAKI





SAUTÉ D'ÉMINCÉS VÉGÉTARIENS EN SAUCE TERIYAKI



14,00 €

Réf. B001



2 personnes



30 minutes



Moyen



ALLERGÈNES



CONTAINS
GLUTEN



CONTAINS
SULPHITES



CONTAINS
SOY



CONTAINS
SÉSAME

Les émincés végétariens sont riches en protéines grâce à l'association du soja et du blé, riches en fibres et pauvres en acides gras saturés.

	600 g	Légume asiatique
	225 g	Riz basmati
	240 g	Émincés végétariens
	75 g	Sauce teriyaki
	6	Oignon nouveau
	15 ml	Sauce soja
	30 g	Graine de sésame
	1,5	Gousse d'ail
À ajouter vous-mêmes		
Huile, Sel et Poivre		

À préparer	<ul style="list-style-type: none"> Écrasez l'ail, coupez l'oignon nouveau en fines rondelles et séparez le blanc du vert
Cuisson du riz	<ul style="list-style-type: none"> Faites chauffer 2/4 cs d'huile dans la casserole à feu moyen-vif et ajoutez l'oignon nouveau et l'ail et laissez cuire jusqu'à 1-2 minutes. Ajoutez ensuite le riz, 250 ml d'eau et du sel à votre goût. Laissez le cuire pendant 12-15 min à feu doux et à couvert.
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none"> Faites chauffer 1/2 cs de l'huile dans la sauteuse à feu moyen-vif. Faites-y cuire le mélange de légumes 5 à 6 minutes et assaisonnez de poivre. Ajoutez la sauce soja et faites cuire 1 minute en remuant. Faites chauffer 1/4 cs d'huile dans la poêle à feu moyen-vif et laissez les émincés végétariens cuire de 5 à 7 minutes. Ajoutez la sauce teriyaki et faites chauffer 1 minute de plus.
Mélanger	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez les émincés végétariens en sauce teriyaki à la sauteuse et mélangez les bien. Mélangez la moitié des graines de sésame au riz.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Servez le riz avec les légumes et les émincés végétariens sur les assiettes. Garnissez le plat des graines de sésame et de la partie verte de l'oignon nouveau.

VÉGÉTARIEN

POMMES DE TERRE SAUTÉES, OEUF AU PLAT ET FROMAGE



POMMES DE TERRE SAUTÉES, OEUF AU PLAT ET FROMAGE



13,00 €

Réf. B002



2 personnes



30 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS
LACTOSE



CONTAINS
EGGS



CONTAINS
GLUTEN



CONTAINS
SULPHITES

**Plat traditionnel se composant de protéines,
légumes et féculents**

INGRÉDIENTS



	500 g	Pomme de terre
	100 g	Haricot vert coupé
	3 pièces	Gousse d'ail
	1	Oignon
	250 g	Champignons
	1,5 cc	Paprika en poudre
	1/2 Sachet(s)	Origan séché
	100 g	Gouda Mi-Vieux râpé
	4	Oeuf
	5 g	Persil plat et ciboulette frais
	1,5	Cube de bouillon de légumes [à faible teneur en sel]
	2,5 c.à.s	Beurre [végétal]
À ajouter vous-mêmes		
Sel et Poivre		

À préparer

- Lavez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux.
- Coupez l'oignon rouge en demi-rondelles très fines.
- Taillez les champignons en tranches.
- Émincez l'ail.

Cuire à l'eau

- Émiettez 1/2 de cube de bouillon au-dessus de la casserole, couvrez et portez à ébullition.
- Faites cuire le tout 10 minutes

Cuire à la sauteuse

- Tout d'abord faites chauffer 2 cs de beurre dans la poêle et faites revenir l'oignon rouge, l'ail et les champignons 5 minutes à feu moyen-vif. Salez et poivrez à votre goût
- Ensuite dans une grande sauteuse chauffez 2 cs de beurre, ajoutez les haricots, les pommes de terre ainsi que la paprika et le sachet d'origan séché
- Rajoutez l'oignon rouge et les champignons dans la grande sauteuse et saupoudrez avec le fromage, laissez le fondre à feu bas.
- Faites frire les oeufs.

Servir

- Servez le plat avec les pommes de terre et les légumes, ajoutez l'oeuf par-dessous le plat et garnissez le avec persil et la ciboulette.

VÉGÉTARIEN

RAMEN VÉGÉTARIEN AU MISO ET AUX
CHAMPIGNONS



RAMEN VÉGÉTARIEN AU MISO ET AUX CHAMPIGNONS



14,00 €

Réf. B003



2 personnes



25 minutes



Moyen



ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS SESAME



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS SOY



CONTAINS SULPHITES

INGRÉDIENTS



	1cc	Gingembre frais
	120 g	Champignon frais
	2	Gousse d'ail
	1	Oignon nouveau
	1 sachet	Sauce asiatique douce
	2	Oeufs
	100 gr	Nouilles mie
	2	Pak-choi
	1,5 sachets	Gomasio
	3	Carottes
	40 g	Miso blanc
À ajouter vous-mêmes		
Huile de tournesol, Beurre (végétal), Bouillon de champignons		

Les ramen sont à l'origine des pâtes chinoises que l'on pourrait traduire par « nouilles étirées ». Ce nom désigne aussi une soupe avec ces pâtes. Ils ont été importés au Japon vers la fin du 19ème siècle. Ils sont devenus très populaires pendant la 2ème guerre mondiale. Mais leur popularité est devenue encore plus importante quand un japonais, Momofuku Ando, a inventé les nouilles instantanées.

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> • Dans une casserole, portez un bon volume d'eau à ébullition pour les oeufs. Préparez le bouillon de champignons. • Râpez le gingembre. • Coupez la carotte en fines lamelles et les champignons en quartiers. • Émincez l'ail. • Retirez la tige dure du pak-choi et coupez-le en grosses lanières.
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none"> • Dans le wok faites chauffer, par personne 1 cs d'huile de tournesol. • Faites cuire le gingembre à l'ail 1 à 2 minutes. • Détaillez l'oignon nouveau en fines rondelles. Réservez séparément le blanc du vert. • Ajoutez la partie blanche de l'oignon nouveau, la carotte et les champignons. Faites cuire 4 minutes. • Ajoutez la sauce asiatique douce, le miso blanc et poursuivez la cuisson 2 minutes
Cuire à l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Faites cuire les oeufs (mollets) 4 à 6 minutes. Coupez-les en deux • Ajoutez le bouillon, les nouilles et le Pak-choi à la sauteuse • Mélangez bien et portez à ébullition à couvert. Laissez cuire environ 4 minutes
Servir	<ul style="list-style-type: none"> • Servez les nouilles et le bouillon dans des assiettes creuses ou des bols • Accompagnez de l'oeuf mollet • Garnissez du Gomasio et de la partie verte de l'oignon nouveau



CHILI CON CARNE



CHILI CON CARNE



14,00 €

Réf. B004



2 personnes



30 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS
SULPHITES



CONTAINS
SESAME

Associé généralement au Mexique, le chili con carne semble plus vraisemblablement originaire du Texas.

INGRÉDIENTS



	1	Oignon rouge
	2	Gousse d'ail
	1	Poivron
	400 g	Haricots noirs
	200 g	Viande hachée au boeuf
	1 sachet	Épices mexicaines
	1 sachet	Origan séché
	1 pot	Concentré de tomate
	1 paquet	Chair de tomate
	100 g	Maïs
	2,5 g	Coriandre
	100 g	Riz
À ajouter vous-mêmes		
Vinaigre de vin rouge ou de cidre, Huile d'olive, Vinaigre balsamique noir, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none">• Coupez l'oignon rouge en deux, puis en fines demi-lunes.• Ciselez l'ail.• Coupez le poivron en petits cubes.• Égouttez les haricots noirs dans une passoire.• Faites cuire le riz selon instruction.
A chauffer	<ul style="list-style-type: none">• Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse à feu vif.• Ajoutez l'oignon rouge, le poivron et le bœuf haché, faites-les revenir 5 minutes en remuant.• Ajoutez l'ail, le concentré de tomates et, par personne : 1 cc d'origan et 2 cc d'épices mexicaines.• Ajoutez enfin les tomates concassées et les haricots.• Laissez mijoter jusqu'à ce que les tomates se délitent, environ 12-13 minutes.• Ajoutez 1 cc de vinaigre de vin rouge par personne et une petite pincée de sel.
Ajouter	<ul style="list-style-type: none">• Effeuillez et ciselez la coriandre.• Ajoutez la dans la casserole.
Servir	<ul style="list-style-type: none">• Servez le chili con carne dans des assiettes creuses.



FAJITAS DE POULET



FAJITAS DE POULET



14,00 €

Réf. B005



2 personnes



25 minutes



Moyen



ALLERGÈNES



**CONTAINS
SULPHITES**



**CONTAINS
SESAME**



**CONTAINS
GLUTEN**

Plat de cuisine mexicaine qui se compose d'une tortilla et de différents ingrédients au choix, tels que viande hachée, viande de poulet, tomates, salade, oignons, poivrons, maïs, cheddar,.....

INGRÉDIENTS



	2	Poivron rouge
	3	Poivron vert
	2	Blanc de poulet
	1	Oignon
	2	Tomate
	6	Mini-tortillas
	1 sachet	Sauce au chili épicée
	1	Concentré de tomate
	1 sachet	Épices mexicaines
À ajouter vous-mêmes		
Huile, Sel et Poivre, Mayonnaise		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Coupez la tomate en petits morceaux. Ciselez grossièrement la coriandre et le persil. Dans le petit bol, mélangez la sauce au chili sucrée épicée et la mayonnaise. Coupez les filets de poulet en lanières. Coupez le poivron en fines lanières
Cuire	<ul style="list-style-type: none"> Dans la sauteuse ,chauffez ½ cs d'huile d'olive. Ajoutez-y les lanières de poivrons avec une bonne pincée de sel et faites cuire 3 à 4 minutes. Ajoutez le concentré de tomate et 1/2 sachet d'épices mexicaines par personne. Ajoutez le poulet épicé au poivron cuit. Faites cuire 3 à 4 minutes.
A chauffer	<ul style="list-style-type: none"> Enveloppez les tortillas dans du papier aluminium et passez-les au four pour les réchauffer.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Présentez les tortillas et le poulet avec les poivrons sur un plat et servez-vous.



TACOS MEXICAINS





INGRÉDIENTS

TACOS MEXICAINS



14,00 €

Réf. B006



2 personnes



15 minutes



Moyen



ALLERGÈNES



CONTAINS SULPHITES



CONTAINS SOY



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS SESAME

Plat de cuisine mexicaine qui se compose d'une fajita (galette de maïs) et de différents ingrédients au choix, tels que viande hachée, viande de poulet, tomates, salade, oignons, poivrons, maïs, cheddar,.....

	1/4	Poivron vert
	1	Tomate
	1 bol	Haricots rouges
	4	Tacos
	4	Feuilles de laitue
	125 g	Boeuf haché
	1/2	Oignon blanc
	250 ml	Coulis de tomate
À ajouter vous-mêmes		
Cumin en poudre, Tabasco, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Laver les feuilles de laitue. Couper la tomate, l'oignon et le poivron vert en petits dés.
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none"> À la poêle, faire dorer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Rajouter la viande, assaisonner selon votre goût et laisser cuire 5 min. Incorporer les légumes à la poêle avec le coulis de tomate et poursuivre la cuisson pendant 5 min. Égoutter les haricots rouges et les ajouter 2 min avant la fin de cuisson. Hors du feu, ajuster l'assaisonnement et saupoudrer généreusement de cumin; on peut aussi rajouter quelques gouttes de Tabasco.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Garnir les tortillas de la préparation et refermez-les. Disposer 1 feuille de laitue sur chaque tacos avant de servir.

SPAGHETTI BOLOGNESE



SPAGHETTI BOLOGNESE



14,00 €

Réf. B007



2 personnes



30 minutes



Moyen



ALLERGÈNES



**CONTAINS
SULPHITES**



**CONTAINS
LACTOSE**



**CONTAINS
GLUTEN**

"Bolognese" se dit d'une sauce à base de tomates et de viande hachée.

Spaghettis (à la) bolognaise est une spécialité italienne

INGRÉDIENTS



	150 g	Viande haché
	200 g	Spaghetti
	2	Carotte
	1 boîte	Tomate cerise en conserve
	20 g	Fromage râpé à l'italienne
	10 g	Romarin et basilic frais
	1	Gousse d'ail
	2	Oignon
À ajouter vous-mêmes		
Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Faites cuire les spaghetti dans une casserole avec une pincée de sel pendant 10 minutes Émincez l'oignon, l'ail, les carottes.
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none"> Faites chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse. Faites-y revenir l'oignon et l'ail 1 minute à feu moyen-vif. Ajoutez la carotte et le concentré de tomate, puis faites cuire 1 minute. Ajoutez la viande hachée puis faites cuire 2 à 3 minutes. Ajoutez la passata, l'origan séché et 100 ml d'eau par personne. Émiettez-y 1/4 de bouillon cube de bœuf par personne. Portez le feu sur doux et faites cuire 8 à 10 minutes à l'étouffée à couvert. Salez et poivrez.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez et mélangez 1/2 cs de sauce par personne aux pâtes. Servez les pâtes sur les assiettes et versez la sauce par-dessus. Râpez le parmesan sur la sauce.



SPAGHETTI CARBONARA



SPAGHETTI CARBONARA

INGRÉDIENTS



14,00 €

Réf. B008



2 personnes



25 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS
EGGS



CONTAINS
LACTOSE



CONTAINS
GLUTEN

“Alla Carbonara” veut dire à la charbonnière (spécialité italienne) : plat de pâtes, le plus souvent des spaghettis, préparées avec des œufs, des lardons et du fromage

	150 g	Guanciale
	200 g	Spaghetti
	3	Jaune d'oeuf
	40 g	Parmesan
	40 g	Pecorino romano
	2g	Persil
À ajouter vous-mêmes		
Huile d'olive, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none">• Coupez le Guanciale en morceaux (pas trop fin).• Faites revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide.• Fouettez les oeufs avec les deux types de fromage.• Salez et poivrez .
Cuire à l'eau	<ul style="list-style-type: none">• Faites cuire les spaghettis dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.• À la fin de la cuisson récupérez un peu d'eau de cuisson (1 ou 2 petites tasses).
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none">• Faites frire à la poêle le Guanciale/Pancetta.• Ajoutez l'eau de cuisson réservée, le mélange des oeufs avec fromage et les spaghettis.
Servir	<ul style="list-style-type: none">• Servez les pâtes dans des assiettes creuses ou des bols.• Garnissez les pâtes à la carbonara avec du persil (selon le goût).



CUISINE DU MONDE



GNOCCHI CACIO E PEPE



GNOCCHI CACIO E PEPE



12,00 € Réf. B009



2 personnes



10 minutes



Facile

ALLERGÈNES



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS GLUTEN

Les pâtes cacio e pepe (fromage et poivre) sont une spécialité culinaire traditionnelle de la cuisine italienne, originaire de Rome et du Latium, à base de pâtes, de poivre noir, et de fromage pecorino

INGRÉDIENTS



	400 g	Gnocchis frais
	100 g	Pecorino romano
	6 g	Persil frais
À ajouter vous-mêmes		
Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none">• Portez un grand volume d'eau à ébullition pour la cuisson des gnocchis.• Ajoutez-y du sel.• Râpez le pecorino.• Dans un bol, mélangez le pecorino et le poivre noir en grande quantité. Versez 3 à 4 cs d'eau de cuisson des gnocchis dans ce mélange pour obtenir une sauce pas trop liquide.• Hâchez finement le persil.
Faire cuire	<ul style="list-style-type: none">• Faites cuire les gnocchis pendant 4 minutes en suivant les instructions du paquet.• Égouttez-les et mélangez-les tout de suite à la sauce.• Garnissez de persil.
Servir	<ul style="list-style-type: none">• Servez bien chaud , de préférence dans des assiettes préchauffées.



PIZZA DIAVOLA



PIZZA DIAVOLA



12,00 €

Réf. B010



2 personnes



70 minutes

(temps de repos inclus)



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS SULPHITES

La pizza Diavola (pizza avec de la mozzarella, de la tomate, et du salami piquant) est une des pizzas les plus populaires. Il s'agit d'une spécialité napolitaine.

INGRÉDIENTS



Pâte à Pizza		
	175 g	Farine (type pâte à pain)
	1 cc	Sel
	1/2 sachet(s)	Levure boulangère
	1/5 c.à.s	Huile d'olive
Ingrédients sur la pizza		
	70g	Pepperoni (en tranches)
	2 boules	Mozzarella
	200 g	Coulis de tomate
	1 botte	Basilic
À ajouter vous-mêmes		
Huile, Sel et Poivre		

Préparation pâte à pizza	<ul style="list-style-type: none"> Mettez 350 g de farine dans un grand saladier puis ajouter successivement le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive. Versez petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Remuez longuement jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache du saladier.
Laisser reposer	<ul style="list-style-type: none"> Laissez reposer la pâte pendant 1 h en couvrant le saladier avec un torchon dans un endroit chaud. Après le temps de repos, déposez de la farine sur votre plan de travail et la pâte à pizza.
Travailler la pâte	<ul style="list-style-type: none"> Travaillez la pâte comme une pâte à pain. Façonnez votre pizza aux dimensions de votre plaque à four où l'idéal, c'est de déposer la pâte sur du papier cuisson.
Préparation de la pizza	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7). Mélanger le coulis de tomate avec les 4 épices, salez et poivrez si besoin. Egouttez la mozzarella et la couper en tranches. Déroulez la pâte à pizza et la placer sur une plaque allant au four en conservant le papier cuisson dessous. Badigeonnez de coulis de tomate et répartissez les tranches de mozzarella et le pepperoni. Agrémentez votre pizza selon vos envies ou de vos restes dans le frigo.
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Enfourner 15 minutes. Ajouter les tranches de pepperoni et les feuilles de basilic. Enfourner à nouveau 5 minutes.

Nos opérations commerciales sont purement fictives



BACON BURGER



BACON BURGER



• **14,00 €** Réf. B011



2 personnes



25 minutes

Facile

ALLERGÈNES



**CONTAINS
LACTOSE**



**CONTAINS
GLUTEN**

Le Bacon Burger est composé de tranches de bacon, de feuilles de laitue (iceberg ou romaine), et de tranches de tomate, d'où le nom BLT pour Bacon, Lettuce Tomato . Le tout est intercalé entre deux tranches de pain, grillé, et assaisonné de mayonnaise. (au autre sauce)

INGRÉDIENTS



	2	Pains pour hamburger
	2	Steaks hachés
	0,5	Oignon
	1	Tomate
	4 feuilles	Salade
	2 tranches	Fromage cheddar
	2 tranches	Bacon
	300 g	Frites fraîches précuites pour le four
À ajouter vous-mêmes		
Sauce à votre choix, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez et épongez la tomate. Coupez-la en fines rondelles. • Epluchez et coupez aussi l'oignon en rondelles. • Nettoyez et essorez les feuilles de salade. • Coupez les pains à hamburger en deux. • Préchauffez le four à 180 degrés.
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none"> • Faites griller les tranches de bacon dans une poêle à sec. • Mettez les frites précuites au four pendant 10 minutes. • Placez le steak haché dans la poêle et cuisinez-le de chaque côté. • Assaisonnez le steak haché.
Disposer	<ul style="list-style-type: none"> • Tartiner le pain d'hamburger avec la sauce de votre choix. • Entassez chaque aliment l'un sur l'autre.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnez le bacon burger des frites.



RIZ SAUTÉ AU POULET



RIZ SAUTÉ AU POULET



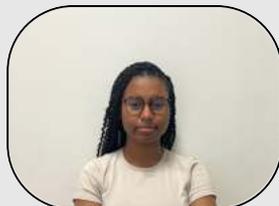
13,00 € Réf. B012



2 personnes



15 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS SESAME



CONTAINS SULPHITES



CONTAINS SOY

Le riz sauté est un repas composé de riz frit au wok ou à la poêle, le plus souvent mélangé à d'autres ingrédients tels qu'œufs, légumes, poulet, ...

INGRÉDIENTS



	200 g	Escalope de poulet
	150 g	Riz cru
	1	Oignon
	100 g	Petit pois
	100 g	Carotte
	2	Oeufs
À ajouter vous-mêmes		
Huile de colza, Huile de sésame et Sauce soja		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Lavez les légumes. Découpez les légumes et le poulet en petits morceaux. Cassez les oeufs et battez-les à l'aide d'une fourchette, assaisonnez-les de sel et de poivre.
Cuire à la sauteuse	<ul style="list-style-type: none"> Faites chauffer un gros wok à feu avec l'huile de colza. Versez les oeufs battus dans le wok, déchirez-les à l'aide d'une spatule en bois pour obtenir des morceaux d'omelette.
Ajouter	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez les oignons, faites sauter pendant 1 mn sans cesser de remuer, puis ajoutez les carottes et faites sauter pendant 1 mn de plus. Ajoutez les escalopes de poulet coupées en petits morceaux. Ajoutez par la suite les petits pois.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le feu, puis ajoutez la sauce soja et l'huile de sésame.



CHICKEN CURRY



CHICKEN CURRY



14,00 € Réf. B013



2 personnes



20 minutes



Facile

ALLERGÈNES



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS SESAME

Un curry est un plat ayant son origine dans la gastronomie de l'Inde. Il se caractérise par une combinaison complexe d'épices et d'herbes comprenant des piments frais ou séchés. L'usage du terme « curry » pour désigner un plat est en général limité aux plats préparés dans une sauce

INGRÉDIENTS



	1	Oignon jaune
	2 c.s	Curry poudre
	1/2 c.s	Cumin poudre
	1	Piment
	2	Blanc de poulet
	1 boîte	Lait de coco
	150 g	Riz blanc
À ajouter vous-mêmes		
Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Mettez une grande poêle à chauffer. Coupez les oignons en petits morceaux, et les faire cuire à feu assez fort. Coupez les blancs de poulet en morceaux. Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée.
Cuire	<ul style="list-style-type: none"> Faites sauter les blancs de poulet dans la poêle, ajoutez le curry et le cumin. Mélangez.
A ajouter	<ul style="list-style-type: none"> Baissez le feu, et ajoutez 2 cs de lait de coco. Après 5 min de cuisson, remettez 2 cs de lait de coco et des épices (si nécessaire). Assaisonnez avec le poivre et le sel.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Bon appétit

ESCALOPE DE VEAU PANÉE



ESCALOPE DE VEAU PANÉE

INGRÉDIENTS



€ 14,00 €

Réf. B014



2 personnes

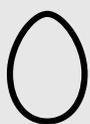


15 minutes



Facile

ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS NUTS



CONTAINS SESAME

Une escalope panée ou Schnitzel est une pièce de viande (veau ou porc) panée. Il existe plusieurs variantes selon la viande.

Toutes se présentent en une tranche de viande sans os enrobée de chapelure, rôtie dans la graisse, à la poêle.

	10 g	Beurre
	2	Escalope de veau
	1	Oeuf
	1 cc.	Lait
	1 sachet	Chapelure
	300 g	frites fraîches précuites
	50 g	Roquette
À ajouter vous-mêmes		
Muscade, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none">• Dans une <u>assiette creuse</u>, battez l'oeuf entier avec une larme de lait, du sel, du poivre et une pincée de muscade.• Dans une seconde <u>assiette plate</u>, étalez la chapelure de sorte à recouvrir complètement le fond de l'assiette.• Passez successivement les escalopes dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure, en prenant soin de les recouvrir entièrement (l'oeuf fait adhérer la chapelure).• Préchauffez le four à 180 degrés.• Mettez les frites précuites dans le four préchauffé.
Cuire	<ul style="list-style-type: none">• Faites dorer les escalopes panées dans une poêle avec du beurre. Saisissez-les des deux côtés pour que la chapelure soit bien dorée, puis laissez-les cuire plus doucement quelques minutes selon l'épaisseur.
Présenter	<ul style="list-style-type: none">• Présentez les escalopes sur une assiette avec les frites.• Garnissez de la roquette.



FRANCESINHA



FRANCESINHA



14,00 €

Réf. B015



2 personnes



1 heure



Facile

ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS GLUTEN

L'origine du plat remonte aux invasions françaises au Portugal sous Napoléon. Les troupes françaises avaient l'habitude de manger du pain avec de la viande et beaucoup de fromage La Francesinha est faite de saucisse fraîche, de jambon, de viande de bœuf; ou en remplacement par des tranches de filet de porc cuit. Le tout est couvert de fromage qui est fondu ensuite. Elle est garnie d'une sauce à base de tomate, bière et piment.

INGRÉDIENTS

	1	Oignon
	30 g	Beurre
	1 cs	Concentré de tomates
	1/2 dl	Vin de porto
	1/2 cc	Piment rouge fort en poudre
	1	Oeuf
	4	Pain de mie
	2	Emmental
	1.5	Gousse d'ail
	2	Saucisse
	2	Filet de porc
À ajouter vous-mêmes		
Sel, Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Hachez finement les oignons et l'ail, puis faites-les revenir à feu doux avec la moitié du beurre. Quand l'oignon a pris de la couleur, ajoutez le concentré de tomate et le vin, sur feu vif.
Couper	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez alors le fond de veau et le piment rouge, puis laissez frémir doucement pendant 15 à 20 minutes. Ajoutez le reste du persil haché, retirez du feu mais maintenez au chaud. Chauffez les tranches de pain, poêlez les bifanas de chaque côté avec le restant du beurre, puis assaisonnez avec du sel et poivre. Disposez chaque bifana sur une tranche de pain.
Présenter	<ul style="list-style-type: none"> Sur la bifana, disposez une tranche de jambon et une de fromage. Couvrez le sandwich avec le reste du pain, puis placez au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez les Francesinhas avec beaucoup de sauce.



GROMPEREN KICHELCHER



GROMPEREN KICHELCHER



12,00 €

Réf. B016



2 personnes



30 minutes



Facile



ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS GLUTEN

La galette de pommes de terre est une spécialité culinaire luxembourgeoise à base de pommes de terre râpées, généralement frites à la poêle. Selon la région des oeufs et oignons, du fromage râpé, du persil, sont ajoutés. Elle s'accompagne souvent de compote de pommes.

INGRÉDIENTS



	2 pcs	Oignons
	2 branches	Persil
	2	Oeufs
	50 g	Beurre
	1/2	Oignon blanc
	1 kg	Pomme de terre
	1/3	cs de farine
À ajouter vous-mêmes		
Sel, Poivre, Muscade		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les oignons finement. • Ciselez le persil. • Épluchez les pommes de terre, lavées, essuyées. Râpez-les en fines lamelles. Salez, poivrez et mélangez avec largement d'oignons et de persil haché. Ajoutez la farine et les oeufs. Mélangez bien. • Assaisonnez avec du sel, du poivre et un tout petit peu de muscade
Faire cuire	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez d'enlever le liquide superflu. • Formez les beignets et faites cuire dans une poêle avec du beurre.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> • Prêt a servir. Selon votre goût vous pouvez les accompagner de compote aux pommes.

KNIDDELEN



KNIDDELEN



12,00 € Réf. B017



2 personnes

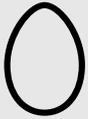


25 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS GLUTEN

Les Kniddelen, sortes de quenelles de farine, se préparent rapidement. Elles se mangent soit avec du fromage râpé soit avec des lardons sautés.

INGRÉDIENTS



	233 g	Farine
	133 ml	Lait
	2	Oeufs
	200 g	Crème fraîche
	1,33	Gouda
	100 g	Lardons
À ajouter vous même		
Beurre, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Faites chauffer de l'eau dans une casserole puis ajoutez du sel (pour cuire la pâte des Kniddelen). Mélangez la farine et le sel pour la pâte puis faites un puits dans la farine et ajoutez les oeufs et le lait en mélangeant avec la main ou au batteur
À cuire	<ul style="list-style-type: none"> Pour former les Kniddelen, utilisez deux cuillères à café pour retirer un peu de pâte et les former, puis ajoutez -les rapidement dans l'eau bouillante salée. Si les Kniddelen montent à la surface, elles sont prêtes.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque les Kniddelen sont presque prêtes, ajoutez la crème dans la poêle, suffisamment pour qu'elles ne flottent pas dedans, mais soient légèrement entourées de crème. Presque en même temps, ajoutez le fromage râpé et retournez à nouveau soigneusement les boulettes dans la poêle. Assaisonnez de poivre et de sel.



WÄINZOSSIS MAT MOSCHTERZOSS



WÄINZOOSISS MAT MOSCHTERZOOSS



14,00 €

Réf. B018



2 personnes



25 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS
MUSTARD



CONTAINS
LACTOSE

Les saucisses à la sauce moutarde sont un plat typique luxembourgeois. Il s'agit de saucisses (Wäinzoossissen) à base de veau ou de porc, grillées et servies avec de la purée de pommes de terres, des légumes ou salade.

INGRÉDIENTS



	1 cs	Moutarde
	4	Saucisse de vin
	1/2	Oignon
	10 g	Beurre
	10 cl	Vin blanc (vin pour cuisinier)
	1 cs	Jus de viande
	10 cl	Crème fraîche épaisse
	400 g	Pommes de terre
À ajouter vous-mêmes		
Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> Dans une poêle, faites rôtir avec un peu de beurre les « Wäinzoossissen » des deux côtés à feu vif pendant 5 min. Baissez la température et laissez-les pour qu'elles cuisent bien à l'intérieur. Épluchez les pommes de terre, cuisez-les dans l'eau pour faire de la purée. Pour la sauce moutarde, dans un premier temps, hachez l'échalote et faites la suer dans une poêle légèrement beurrée.
À ajouter	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez une cs de moutarde et remuez avec une spatule. Déglacez avec le Riesling et le jus de viande en délayant la moutarde. Laissez réduire au 2/3. Ensuite ajoutez la crème et faites réduire de moitié.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> Dans une assiette, nappez les « Wäinzoossissen » de sauce moutarde et accompagnez-les d'une purée de pommes de terre.



PASCHTÉITCHEN



PASCHTÉITCHEN



14,00 €

Réf. B019



2 personnes



40 minutes



Moyen

ALLERGÈNES



CONTAINS EGGS



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS GLUTEN

Populaire au Luxembourg, la "Paschtéitchen" est une spécialité culinaire composée d'un vol-au-vent individuel, généralement garni de béchamel, de légumes et de poulet.

INGRÉDIENTS



	15 g	Beurre
	1 c.à.s	Farine
	25 cl	Bouillon de volaille
	2	Pâte feuilletée
	100 g	Rumsteak de veau
	2/3	Escalope de poulet
	100 g	Champignons
	1	Jaune d'oeuf
	4 cl	Crème fraîche épaisse
	2 pcs	Pâte feuilletée à garnir
À ajouter vous -mêmes		
Muscade, Sel et Poivre		

Préparer	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les champignons en lamelles. • Coupez la viande en petits dés et cuisez-la rapidement (rose). Réservez en tenant au chaud. • Faites fondre le beurre dans un faitout, ajoutez la farine et faites cuire en remuant pendant 3 mn. • Mouillez ensuite ce roux blond avec le bouillon de volaille et portez à ébullition.
A ajouter	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez la viande, les champignons, le vin blanc, poivre et noix de muscade. Continuez de faire chauffer en remuant sans arrêt. • Délayez à part les jaunes d'oeufs avec la crème fraîche dans un bol, puis versez cette liaison dans le faitout en remuant. Faites chauffer sans bouillir pendant 5 mn.
Servir	<ul style="list-style-type: none"> • Faites chauffer les pâtes feuilletées précuites dans le four à 180°C. Lorsqu'elles sont bien chaudes et très sèches, sortez-les et enlevez les chapeaux. • Disposez les croûtes sur assiettes individuelles (accompagnées de riz ou pâtes). Les remplir de la garniture en sauce et viande et posez les chapeaux dessus. Servez aussitôt.

NOS USTENSILES DE CUISINE



Presse ail et gingembre

Réf. U001

Facile à utiliser et à nettoyer, ce presse ail et gingembre peut presser facilement plusieurs gousses d'ail à la fois.

• **11,00 €**



Centrifugeuse Fruits et légumes

Réf. U002

Moteur en cuivre puissant de 800 W qui permet une extraction en 6 secondes. Commencez votre journée en toute simplicité avec du jus frais en un rien de temps.

• **75,00 €**



Planche à découper en bois

Réf. U003

Les planches à découper 100 % en bambou biologique. Elles sont légères et n'absorbent pas l'odeur ni l'eau des aliments.

Dimensions: 38 cm x 25 cm x 2 cm .

• **18,00 €**

NOS USTENSILES DE CUISINE



Rouleau à pâtisserie

Réf. U004

Le rouleau en bois de hêtre est utilisé par les professionnels pour étaler de la pâte sablée, feuilletée ou brisée.

• 15,00 €



Coupeur rapide de légumes

Réf. U005

Le coupe légumes 11 en 1 est un véritable couteau suisse de cuisine. Avec 12 fonctionnalités, coupez hachez, tranchez, râpez et émincez vos légumes et fruits préférés en un seul appareil pratique.

• 35,00 €



Tablier

Réf. U006

Le tablier de cuisine est fait de coton et de lin de haute qualité. Il est doux au toucher, léger et confortable.

• 11,00 €

NOS USTENSILES DE CUISINE



Set de couteaux

Réf. U007

L'ensemble de 3 couteaux de cuisine comprend un couteau de chef de 8 pouces, un couteau Santoku de 7 pouces et un couteau à légumes de 3,5 pouces. Cet ensemble de couteaux vous permet d'accomplir toutes les tâches quotidiennes en cuisine.

• 90,00 €



Balance de cuisine

Réf. U008

Cette balance de cuisine numérique dispose d'une surface de pesage en acier inoxydable, d'un écran LCD et d'une fonction de tare. L'unité de mesure est réglable sur kg, g, lb et oz. Deux piles sont incluses.

• 25,00 €



Plaque de cuisson double à induction

Réf. U009

La plaque de cuisson à induction double chauffe rapidement grâce à la technologie à induction et ne présente pas de surface de cuisson chaude. Elle a un écran LED, 16 niveaux de fonctionnement et une minuterie. Les dimensions sont: 60 x 7,5 x 35,5 cm.

• 127,00 €

NOS USTENSILES DE CUISINE



Thermomètre viande Réf. U010

Le thermomètre à ponction est parfait pour mesurer facilement la température de la viande dans le four ou sur le barbecue. Il dispose d'un capteur de température et d'un contrôle de la température pour différents types de viande. La sonde en acier inoxydable résiste à la chaleur. Échelle de température de 0°C à 120°C.

• 12,00 €



Presse-purée professionnel Réf. U011

Ce presse-purée est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité résistant à la corrosion. Il est facile à tenir et à nettoyer. Il peut être utilisé pour préparer une variété d'aliments tels que pommes de terre, navets et bananes.

• 17,00 €



Marteau à viande Réf. U012

Le marteau à viande en aluminium est un ustensile de cuisine pratique et indispensable pour attendrir et aplatir la viande. Ce marteau à double face est doté d'une surface lisse pour aplatir et lisser la viande, et d'une surface cloutée pour l'attendrir.

• 15,00 €

SERVICE CATERING ÉVÈNEMENTIEL

NOS BUFFETS



MAPA SARL propose un service de catering événementiel avec quatre types de buffets. Nous restons sur place pour le service et nous nous occupons de la livraison, du montage et du démontage des chaises, tables et services. Vous n'avez qu'à vous occuper de vos invités.

BUFFET THÈME LUXEMBOURGEOIS



La cuisine luxembourgeoise se caractérise par son lien fort avec le terroir. Il s'agit d'une cuisine à la base simple, marquée par les produits qui viennent de la région. Elle se compose de pommes de terre, de fruits et de légumes, de viande et de poisson en provenance de champs, forêts et fleuves du pays .

Par conséquent, on trouve dans la cuisine traditionnelle luxembourgeoise surtout des plats goûteux , riches et copieux. La pomme de terre en est souvent une composante essentielle. Sautée, salée, frite ou en purée, elle accompagne les plats luxembourgeois.

BUFFET LUXEMBOURGEOIS

55,00 €

Réf. C001

ENTRÉES

FEIERSTENG SZALOT

Viande cuite et ensuite effilochée, préparée en salade avec des cornichons et des oeufs cuits.



BRITZOPP

Consommé servi avec des légumes finement coupés.



RIESLINGSPASCHTÉIT

Pâté composé par de la viande et du vin luxembourgeois Riesling.



PLATS PRINCIPAUX



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS EGGS



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS SULPHITES



CONTAINS MUSTARD



PASCHTÉIT

Pâte feuilletée contenant différentes viandes avec de la sauce aux champignons, accompagnée de frites.



KNIDDELEN MAT SPECK

Pâtes maison accompagnées de lardons.



WÄINZOOSISS MAT MOSCHTERZOOSS

Saucisses luxembourgeoises avec de la sauce moutarde accompagnées de purée de pommes de terre.

DESSERTS

VANILLEPUDDING

Crème aux oeufs et au lait au goût de vanille.



QUETSCHENTAART

Tarte aux prunes



KAALEN HOND (GÂTEAU AUX PETITS BEURRES)

Gâteau aux biscuits "petits beurres" avec du chocolat.



Nos opérations commerciales sont purement fictives

BUFFET THÈME SUD-AMÉRICAIN



La cuisine sud-américaine est une combinaison de différents saveurs et traditions qui diffèrent selon les pays de ce vaste continent. Cependant, il est possible d'identifier certaines caractéristiques communes pour décrire brièvement la cuisine sud-américaine.

En résumé, la cuisine sud-américaine est une fusion d'ingrédients, de cultures et de traditions, offrant une grande variété de plats et de saveurs. Chaque région a sa propre expérience culinaire, créant ainsi un large éventail d'expériences culinaires à découvrir sur le continent.

Réf. C002

ENTRÉES

NACHOS

Chips mexicaines accompagnées avec du fromage et de la sauce guacamole ou de la sauce épicée aux tomates.



PILON DE POULET

Des croquettes de poulet croustillantes avec un encas brésilien.



TOAST GUACAMOLE

Pain grillé accompagné avec avocado assaisonné à votre goût.



PLATS PRINCIPAUX

CHILI CON CARNE

Viande hachée accompagnée avec des haricots rouges et une grande variété de piments piquants.



FAJITAS DIFFÉRENTES GARNITURES

Des tortillas avec de la viande et des poivrons.



PICANHA

Rumsteak grillé accompagné avec de la feijoada et de frites.



DESSERTS

FLAN CARMEL

Crème aux oeufs avec de la sauce au caramel.



BRIGADEIROS

Différents petits biscuits.



CHURROS

Pâte de pâtisserie frite servie avec du nutella ou du sucre en poudre.



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS LACTOSE



CONTAINS EGGS



CONTAINS NUTS



CONTAINS SESAME



CONTAINS SOY



CONTAINS SULPHITES

BUFFET THÈME ITALIEN



La magie de la cuisine italienne réside dans la richesse des produits locaux, ainsi que dans la variété des saveurs régionales. Les sorciers culinaires de l'Italie utilisent des ingrédients frais et de qualité, mais sont également célèbres pour leur production d'huile d'olive, de fromages, de charcuterie, de vins, de fruits et de desserts qui font partie de la liste des plus de 5 300 produits traditionnels régionaux. Laissez-vous envoûter par la générosité de la cuisine italienne et succombez aux charmes de ses délices régionaux.

BUFFET ITALIEN

55,00 €

Réf. C003

ENTRÉES

TOMATE/MOZARELLA

Tomates et Mozzarella fait à la façon italienne.



CARPACCIO

Boeuf cru accompagné avec de la salade roquette au vinaigre balsamique.



BRUSCHETTA

Pain grillé garni de tomates et d'ail.



PLATS PRINCIPAUX



LASAGNE BOLOGNESE

Contient de la viande de boeuf haché avec béchamel et fromage gratiné.



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Escalope de veau garnie avec prosciutto épinglée avec une feuille de sauge entière.



PÂTES À VOTRE CHOIX

Tous types de pâtes accompagnés avec la sauce à votre choix (p.ex. carbonara, bolognese, 4 fromages, etc.).

DESSERTS

PANACOTTA

Crème avec coulis de fruits rouges



TIRAMISU

Crème à la mascarpone aux biscuits cuillères



PASTICCINI

Une grande variation de petits fours



Nos opérations commerciales sont purement fictives

BUFFET THÈME VÉGÉTARIEN



La cuisine végétarienne se sert uniquement de produits qui ne contiennent pas de chair animale (ni poisson, ni viande). Cependant contrairement à la cuisine végane, à côté des produits végétaux et minéraux, elle autorise l'utilisation de produits animaux (ex. oeufs, produits laitiers, produits apicoles et tous leurs dérivés).

BUFFET VÉGÉTARIEN

55,00 €

Réf. C004

ENTRÉES

CROQUETTES DE PRINTEMPS VÉGÉTARIENNES

Vermicelles de riz, carottes, choux, tofu.



QUICHE AUX ÉPINARDS

Pâte feuilletée garnie d'épinards.



SALADE AUX BETTERAVES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE



PLATS PRINCIPAUX

BOUCHEE À LA REINE VÉGÉTARIENNE

La viande de poulet est remplacée par du Quorn.



LASAGNE AUX LEGUMES

Légumes de saison et sauces tomate et béchamel.



RAMEN VÉGÉTARIEN

Ramen japonais avec tofu, oeufs et légumes.



DESSERTS

PUDDING AU CHIA

Pudding au lait de coco, fruits rouges et graines de chia



SALADE DE FRUITS FRAIS

Variations de fruits frais de saison en salade



MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

Duo de mousses aux chocolats noir et blanc



Nos opérations commerciales sont purement fictives

CONTAINS
SESAME

CONTAINS
LACTOSE

CONTAINS
GLUTEN

CONTAINS
SOY

CONTAINS
EGGS

CONTAINS
NUTS

CONTAINS
NUTS

CONTAINS
CELERY

LISTE DES ALLERGÈNES



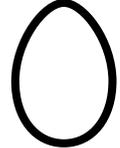
**CONTAINS
MUSTARD**



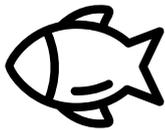
**CONTAINS
GLUTEN**



**CONTAINS
CRUSTACEANS**



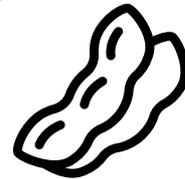
**CONTAINS
EGGS**



**CONTAINS
SEAFOOD**



**CONTAINS
PEANUTS**



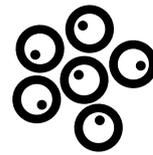
**CONTAINS
SOY**



**CONTAINS
LACTOSE**



**CONTAINS
NUTS**



**CONTAINS
MUSTARD**



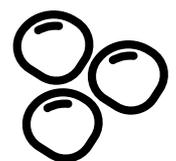
**CONTAINS
SESAME**



**CONTAINS
CELERY**



**CONTAINS
SULPHITES**



**CONTAINS
LUPIN**

CONDITIONS DE VENTE



Toute commande doit dépasser le montant de 20 €

CONDITIONS DE PAIEMENT

- Les prix affichés dans notre catalogue s'entendent TVA 3 % comprise pour les box repas, respectivement 17 % pour les ustensiles de cuisine.
- Le délai de paiement est de 15 jours à compter de la date de la livraison.

CONDITIONS DE LIVRAISON

- Pour les plats et les ustensiles de cuisine, le délai de livraison est d'un jour. (Pour toute commande reçue avant 17 heures).
- La livraison est gratuite pour tout montant supérieur ou égal à une valeur de 50 €.
- Les frais de transport s'élèvent à 3 € pour toute commande inférieure à 50 €.

MAPA SARL
 106 avenue Pasteur
 L-2309 LUXEMBOURG
 Tél.: 47 38 11 287
mapa@clee.lu



BON DE COMMANDE

Cordonnées du client :

Entreprise:

École:

Nom et prénom client:

Adresse:

Code postal: Localité:

Box repas

Référence	Désignation	Prix Unitaire TTC (€)	Quantité	TOTAL PRIX TTC
B001	Sauté d'émincés végé. sauce teriyaki	14,00 €		
B002	Pommes de terre, œuf au plat, fromage	13,00 €		
B003	Ramen végétarien (miso et champignons)	14,00 €		
B004	Chili con Carne	14,00 €		
B005	Fajitas de poulet	14,00 €		
B006	Tacos mexicains	14,00 €		
B007	Spaghetti Bolognese	14,00 €		
B008	Spaghetti Carbonara	14,00 €		
B009	Gnocchi Cacio et Pepe	12,00 €		
B010	Pizza Diavola	12,00 €		
B011	Bacon Burger	14,00 €		
B012	Riz sauté au poulet	13,00 €		
B013	Chicken Curry	14,00 €		
B014	Escalope de veau panée	14,00 €		
B015	Francesinha	14,00 €		
B016	Gromperen Kichelcher	12,00 €		
B017	Kniddelen	12,00 €		
B018	Wäinzoosis mat Moschterzoos	14,00 €		
B019	Päschtéitchen	14,00 €		

Ustensiles de cuisine

Référence	Désignation	Prix Unitaire TTC (€)	Quantité	TOTAL PRIX TTC
U001	Presse ail et gingembre	11,00 €		
U002	Centrifugeuse Fruits et légumes	75,00 €		
U003	Planche à découper en bois	18,00 €		
U004	Rouleau à pâtisserie	15,00 €		
U005	Coupeur rapide de légumes	35,00 €		
U006	Tablier	11,00 €		
U007	Set de couteaux	90,00 €		
U008	Balance de cuisine	25,00 €		
U009	Plaque de cuisson double à induction	127,00 €		
U010	Thermomètre viande	12,00 €		
U011	Presse-purée professionnel	17,00 €		
U012	Marteau à steak en acier inoxydable	15,00 €		

Service de catering évènementiel

Référence	Désignation	PU TTC (1) p.p. (€)	Quantité	TOTAL PRIX TTC
C001	Buffet thème luxembourgeois	55,00 €		
C002	Buffet thème sud-américain	55,00 €		
C003	Buffet thème italien	55,00 €		
C004	Buffet thème végétarien	55,00 €		

Date: _____ Signature client : _____

¹Prix par personne



MERCI



Un grand Merci à notre entreprise marraine



13 rue Girsterklaus
L-6560 HINKEL
Tél. : 532773

