

IT'S CHRISTMAS TIME !

Collection 2024



OBERWEIS
LUXEMBOURG

De l'avent à l'Épiphanie, la Maison Oberweis vous accompagne
à chaque instant gourmand de cette saison féerique, qu'elle soit célébrée en famille ou entre amis.

Cette année, nos Chefs vous emmènent à travers un voyage gustatif
où se mêlent traditions culinaires, moments de partage et douceur réconfortante.

Bienvenue dans l'univers enchanteur d'un Noël
placé sous le signe de la gourmandise chez Oberweis !

Nous vous souhaitons à toutes et tous de joyeuses fêtes de fin d'année.

La Famille Oberweis



COMMANDES EN LIGNE

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE : [oberweis.lu](https://www.oberweis.lu)

Pour votre confort, nous vous invitons à passer toutes vos commandes de fin d'année facilement et en quelques clics sur notre site internet : [oberweis.lu](https://www.oberweis.lu)

Pour commander en toute sécurité, assurez-vous auprès de votre banque que l'option 3D Secure de votre carte bancaire est bien activée.

Attention ! Pour être effective, toute commande passée doit impérativement être payée et confirmée par e-mail. **Pensez à bien vérifier vos dates de retrait ou de livraison.** Une fois validée, la commande est non-annulable et non-remboursable.

Si vous ne recevez pas d'e-mail de confirmation de notre part ou en cas de doute, veuillez vous adresser à notre Service Client : serviceclient@oberweis.lu

DATES LIMITES DE COMMANDE

La prise de commande est ouverte jusqu'aux dates ci-dessous :

NOËL : le jeudi, 19 décembre 2024 jusqu'à minuit sur [oberweis.lu](https://www.oberweis.lu).

ST-SYLVESTRE : le vendredi, 27 décembre 2024 jusqu'à minuit sur [oberweis.lu](https://www.oberweis.lu).

Passé ce délai, il ne vous sera plus possible de passer commande.

RETRAIT DES COMMANDES

Afin de réduire au maximum votre attente, nous vous invitons à commander et à retirer vos produits de confiserie et bûches glacées en boutique le plus tôt possible, avant le lundi 23 décembre.



HEURES D'OUVERTURE

MARDI 24.12.2024

	VENTE AU MAGASIN	ENLÈVEMENT DES COMMANDES
Cloche d'Or	7h15 - 16h00	8h00 - 15h00
Grand Rue	7h30 - 16h00	9h00 - 15h00
Centre Commercial Kirchberg	7h45 - 16h00	9h00 - 15h00
Centre Commercial City Concorde	8h00 - 16h00	9h00 - 15h00
Centre Commercial Red Rock Schiffflange	7h30 - 16h00	9h00 - 15h00
Gare Centrale	6h00 - 16h30	8h00 - 14h00

MERCREDI 25.12.2024

Tous nos magasins sont fermés.

JEUDI 26.12.2024

	VENTE AU MAGASIN	ENLÈVEMENT DES COMMANDES
Gare Centrale	6h00 - 13h30	

DIMANCHE 29.12.2024

	VENTE AU MAGASIN	ENLÈVEMENT DES COMMANDES
Centre Commercial Kirchberg	10h00 - 19h00	
Centre Commercial City Concorde	10h00 - 18h00	
Gare Centrale	6h00 - 13h30	

MARDI 31.12.2024

	VENTE AU MAGASIN	ENLÈVEMENT DES COMMANDES
Cloche d'Or	7h15 - 16h00	8h00 - 14h00
Grand Rue	7h30 - 16h00	9h00 - 14h00
Centre Commercial Kirchberg	7h45 - 16h00	9h00 - 14h00
Centre Commercial City Concorde	8h00 - 16h00	9h00 - 14h00
Centre Commercial Red Rock Schiffflange	7h30 - 16h00	9h00 - 14h00
Gare Centrale	6h00 - 16h30	8h00 - 14h00

MERCREDI 01.01.2025

Tous nos magasins sont fermés.



ASSORTIMENT DE NOS APÉRITIFS
Suggestion de présentation

APÉRITIFS

Stockage de vos produits traiteur entre +1°C et +4°C

Apéritifs secs

FEUILLETÉS SALÉS ✓

Bâtonnets de pâte feuilletée pur beurre, garnis de graines de pavot, sésame, herbes de Provence et Gruyère

110 g 11,30 €

TUILES AU PARMESAN ✓

Pétales délicates de pâte feuilletée pur beurre, au parmesan

100 g 9,00 €

TORSADES FEUILLETÉES À LA FLEUR DE SEL ✓

Bâtonnets feuilletés torsadés pur beurre et fleur de sel

140 g 11,00 €

MÉLANGE SALÉ ✓

Noisettes du Piémont, amandes de Valence et pistaches de Bronte-Sicile, grillées et salées

160 g 10,70 €

SABLÉS AU RED RUTLAND ✓

Sablés apéritifs aux amandes et noisettes, fromage Red Rutland et origan

150 g 11,70 €

Apéritifs froids

CANAPÉS ASSORTIS

- Magret, mousse chèvre et raisin
- Foie gras, passion, café
- Cheesecake saumon, mousse fenouil-orange
- Mortadelle, mousse mozzarella et pistache
- Butternut, poire aux épices, noisettes caramélisées ✓

Plateau de 15 pièces assorties: 34,80 €

MINI SANDWICHS GARNIS MIXTES

- Rillettes de saumon fumé, crème à l'aneth
- Volaille au curry
- Thon, pomme Granny Smith
- Jambon braisé, Emmental et salade
- Houmous, carottes à la coriandre, miel et cumin ✓

Plateau de 15 pièces assorties: 31,00 €

MINI SANDWICHS PAIN BRETZEL

- Foie gras, chutney ananas-mangue
- Magret fumé, mozzarella et pistou
- Crevette grise, avocat et kalamansi
- Saumon fumé, crème aux fines herbes, citron

Plateau de 12 pièces assorties: 35,70 €

GOURMANDISES SALÉES

- Foie gras, mangue, biscuit céréales
- Cheesecake saumon
- Cake aux crevettes, salade de chou
- Crostini brocoli, chèvre et jambon
- Sablé Red Rutland, butternut et confit d'oignon ✓

Plateau de 15 pièces assorties: 40,00 €

GOURMANDISES VÉGÉTARIENNES ✓

- Maki végétal
- Cake aux noix, mousse endives, pomme, glaçage bière brune
- Mini brioche, purée de chou fleur truffé
- Tartelette houmous, grenade, pois chiche
- Céleri-pomme-chèvre

Plateau de 15 pièces assorties: 36,00 €

MINI CAKES SALÉS

- Mini cake saumon, épinard
- Mini cake jambon, olive
- Mini cake endive, miel et noix ✓

Plateau de 6 pièces assorties: 17,10 €

Apéritifs chauds

ASSORTIMENT DE MINI BURGERS

- Mini burger cheezy
- Mini burger quinoa, ketchup betterave ✓
- Mini burger saumon, béchamel, aneth

Plateau de 6 pièces assorties: 16,50 €

ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHE CHAUDES

- Mini croque saumon fumé
- Mini bouchée à la reine
- Mini quiche Saint-Jacques
- Petit chou, crabe des neiges, poireau, citron confit

Plateau de 12 pièces assorties: 24,00 €

✓ végétarien

PANIERS SURPRISE

Stockage de vos produits traiteur entre +1°C et +4°C

PANIER SURPRISE ASSORTI

- Saumon fumé maison
- Jambon séché marque nationale
- Jambon blanc braisé
- Comté
- Rillettes de canard

40 pièces assorties: 59,00 €

PANIER SURPRISE DÉGUSTATION

- Chou foie gras, condiment ananas, pistache, chocolat
- Mini brioche au chou fleur, purée chou fleur truffé
- Wrap pastrami, avocat, chou rouge, cheddar
- Pain bretzel, saumon-raifort
- Brochette de caille façon mendiant, canard fumé, pruneau
- Roulé jambon de pays, figues confites, chèvre

24 pièces assorties: 46,00 €

PANIER SURPRISE CAMPAGNARD

- Jambon blanc, fromage
- Brie de Meaux, noix
- Pâté de campagne
- Salami
- Mortadelle

40 pièces assorties: 55,00 €

PANIER DU JARDINIER

- Assortiment de légumes croquants du moment
- Sauces :
- Mayonnaise aux herbes
- Houmous
- Tapenade

6 à 8 personnes: 44,00 €

 végétarien



PANIER SURPRISE DÉGUSTATION
Suggestion de présentation

ENTRÉES

Stockage de vos produits traiteur entre +1°C et +4°C

Le foie gras

Pour une conservation et dégustation optimale, notre foie gras est vendu sous vide.

FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES

la tranche de 60 g	18,00 €
le bloc de 250 g	75,00 €
le bloc de 500 g	150,00 €

FOIE GRAS D'OIE AU PORTO BLANC

la tranche de 60 g	22,00 €
le bloc de 250 g	90,00 €
le bloc de 500 g	180,00 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS :

POT DE GELÉE

160 g	3,90 €
-------	--------

CHUTNEY D'HIVER

Compotée de poire, pomme, coing, raisin, orange et épices d'hiver

100 g	5,70 €
-------	--------

La charcuterie fine

PÂTÉ EN CROÛTE "RIESLING"

la tranche sous-vide	6,40 €
la pièce	5,10 €

PÂTÉ EN CROÛTE "RICHELIEU"

la tranche sous-vide	8,50 €
----------------------	--------

PÂTÉ DE VOLAILLE EN CROÛTE

Pâté en croûte de volaille (faisan, pigeon, volaille fermière), foie gras, lard di Colonata

la tranche sous-vide	8,50 €
----------------------	--------

Entrées froides

ÉTOILE DE SCAMPI

Quinoa, mousse St Jacques kalamansi, insert scampi, crémeux kalamansi, scampi

la pièce	9,50 €
----------	--------

SAPIN AU SAUMON

Croustillant sablé, mousse agrumes, rillette de saumon, saumon fumé

la pièce	10,50 €
----------	---------

SAUMON FUMÉ MAISON

d'Écosse Label Rouge

150 g sous vide	19,70 €
-----------------	---------

1/2 HOMARD À LA PARISIENNE

la pièce	39,00 €
----------	---------

TOAST AUX DEUX SAUMONS

la pièce	11,40 €
----------	---------

PLATEAU DE FROMAGE

pour 6 personnes	52,00 €
------------------	---------

ÉTOILE DE SCAMPI



PÂTÉ DE VOLAILLE EN CROÛTE



TRANCHE DE FOIE GRAS



SAPIN AU SAUMON



Entrées chaudes

BOUDIN BLANC À LA TRUFFE

2 pièces sous-vide	24,00 €
--------------------	---------

COQUILLE SAINT-JACQUES

à la normande

la pièce	24,00 €
----------	---------

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

beurre persillé, coque non comestible

12 pièces	18,00 €
-----------	---------

FEUILLETÉ STYLE KOULIBIAC

saumon, Duxelles de champignons, risotto, oeuf

la pièce	6,90 €
----------	--------

CROQUE MONSIEUR

Pain de mie, jambon blanc, béchamel et fromage

la pièce	4,50 €
----------	--------

PÂTÉ CHAUD

Viande de porc, garniture aromatique aux épices

la pièce	5,40 €
----------	--------

SAUCISSE FEUILLETÉE

Saucisse feuilletée lard et fromage

la pièce	6,90 €
----------	--------

Tourtes & quiches

QUICHE AUX OIGNONS

Pâte brisée garnie d'un mélange d'oignons et de Gruyère

pour 1 personne	5,50 €
-----------------	--------

QUICHE SAUMON ÉPINARD

Pâte brisée garnie d'un mélange de saumon mariné, épinard, safran

pour 1 personne	6,50 €
-----------------	--------

QUICHE LORRAINE

Pâte brisée garnie d'un mélange de jambon blanc et Gruyère

pour 1 personne	5,80 €
pour 4 personnes	22,80 €

QUICHE POIREAU COMTÉ

Pâte brisée garnie d'un mélange de Comté et de poireaux

pour 1 personne	5,70 €
pour 4 personnes	22,00 €

TOURTE BRESSANE

Tourte de volaille, julienne de légumes

pour 4 personnes	22,50 €
------------------	---------

Suggestions de présentation.

Photos non contractuelles.

 végétarien

PLATS CUISINÉS CHAUDS

Stockage de vos produits traiteur entre +1°C et +4°C

FILET DE BOEUF FAÇON WELLINGTON,
sauce Périgourdine
pour 4 personnes : 120,00 €



MIGNON DE VEAU FARCI AUX CHAMPIGNONS,
jus réduit au vin de paille
pour 1 personne : 35,00 €




FILET DE CHEVREUIL CUISINÉ EN COCOTTE,
sauce poivrade
pour 1 personne : 45,00 €



FILET DE SANGLIER RÔTI,
dolce forte de fruits
pour 1 personne : 28,00 €




GRATIN DAUPHINOIS,
légumes racines 
garniture pour 1 personne : 10,00 €



RIGATONI,
cèpes, foie gras et artichauts
garniture pour 1 personne : 15,00 €



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS,
butternut confit, parmesan 
garniture pour 1 personne : 12,00 €



SOLE EN VIENNOISE DE NOISETTES,
topinambour, sauce Champagne
pour 1 personne : 36,00 €



PAVÉ DE TURBOT BRAISÉ,
endive truffée
pour 1 personne : 37,00 €




POULARDE TRUFFÉE,
jus de volaille réduit, salsifis
pour 1 personne : 39,00 €



SUPRÊME DE CHAPON FARCI AUX MORILLES,
jus de volaille, crémé au vin jaune
pour 1 personne : 28,00 €

Suggestions de présentation.

Photos non contractuelles.

 végétarien

LE BANQUET DES LUTINS

Stockage de vos produits traiteur entre +1°C et +4°C
À consommer froid.

Étoile de scampi au kalamansi

• Sapin au saumon fumé

• Maraîchère de homard breton

• Tatin de canard

• Poularde demi-deuil

• Tartelette courge-mandarine ✓

Salade de farfalines à la forestière, fèves et petits pois ✓

• Salade de céleri en texture et agrumes ✓

4 personnes : 198,00 €

6 personnes : 297,00 €

Pour une touche sucrée en fin de repas,
découvrez nos bûches et délices glacés dans les pages suivantes.

✓ végétarien





BÛCHE TRADITION CAFÉ

Génoise roulée aux amandes, parfumée au Rhum et café, crème au beurre légère au café

6 personnes : 37,50 €



BÛCHE SAO TOMÉ

Biscuit amande chocolat, croustillant praliné au gruê de cacao, gelée de koa (pulpe de fève de cacao), mousse au chocolat noir 75% origine Sao Tomé

6 personnes : 39,50 €



BÛCHE WONKA

Biscuit et croustillant aux noisettes, crémeux au caramel, caramel onctueux, mousse chocolat au lait

6 personnes : 39,00 €



BÛCHE NUAGE FRAMBOISE

Pâte sablée, dacquoise amande, crémeux framboise, compotée pomme-framboise, mousse framboise

6 personnes : 42,00 €



BÛCHE AGRUMES

Pâte sablée, biscuit amande orange, confiture d'orange sanguine, crémeux orange kalamansi, mousse au yaourt citron vert

6 personnes : 38,50 €



BÛCHE TRADITION PRALINÉ

Génoise roulée aux amandes, parfumée au Rhum et à la vanille, crème au beurre légère au praliné, noisettes du Piémont caramélisées

6 personnes : 37,50 €

NOS BÛCHES

Stockage des bûches entre +2°C et +6°C



COURONNE DE NOËL

8 personnes : 75,00 €

Biscuit aux amandes, streusel, compotée aux fruits rouges, mousse muscovado, épices de Noël

DÉLICÉS GLACÉS

Stockage des glaces à -20°C



COURONNE GLACÉE DES FÊTES
7 - 8 personnes : 54,00€

Sablé, biscuit noisette, pâte de fruit passion-mangue, sorbet banane passion avec inclusion de noisettes caramélisées, glace confiture de lait

BÛCHE GLACÉE FRAMBOIS'IN
Croustillant au chocolat blanc, biscuit aux amandes, glace vanille et sorbet framboise
7 - 8 personnes : 50,00 €



BÛCHE GLACÉE ICE CUBE
Assortiment de glaces et sorbets
7 - 8 personnes : 56,00 €



BÛCHE GLACÉE NOISETINE
Dacquoise noisette, glaces vanille et noisette, pâte de fruit et sorbet kumquat, chantilly vanille
7 - 8 personnes : 50,00 €



TRÂÎNEAU
Traîneau en nougatine garni d'un assortiment de glaces et sorbets
7 - 8 personnes : 58,00 €



BÛCHE GLACÉE VACHERIN FRAISE
Meringue, glaces vanille et fraise
7 - 8 personnes : 48,00 €



Photos non contractuelles. Suggestions de présentation.

Glaces individuelles

vendues par multiple de 4

BOULES DE NOËL GLACÉES

Pâte sablée, sorbet fruit rouges, glace vanille, guimauve coco

4 pièces 42,00 €

PETITS BONHOMMES DE NEIGE

Glaces vanille et fraise

4 pièces 42,00 €

RUDOLF

Glaces vanille et chocolat

4 pièces 42,00 €

Glaces & sorbets

GLACES

Chocolat, vanille, café, fraise

1/2 litre 12,50 €

SORBETS

Citron, framboise

1/2 litre 12,50 €

TRANSPORTEZ NOS CRÉATIONS GLACÉES EN TOUTE SÉRÉNITÉ.

Pensez à prendre notre sac isotherme écologique et réutilisable afin de préserver vos desserts glacés.

Le sac : 15,80 €



SAINT SYLVESTRE

Pour un entremets au-delà de 8 personnes veuillez contacter notre service client.

Stockage des desserts entre +2°C et +6°C

DACQUOIS SAINT-SYLVESTRE

Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

5-6 personnes 32,00 €

COUP DE COEUR SAINT-SYLVESTRE

Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboise

5-6 personnes 36,00 €

HORLOGE SAINT-SYLVESTRE

Croustillant noisette, biscuit noisette, ganache gianduja noisette, crémeux noisette, mousse au gruë de cacao

5-6 personnes 54,00 €

FORÊT NOIRE SAINT-SYLVESTRE

Biscuit au chocolat, mousse chocolat, cerises, mousse et imbibage au Kirsch, ganache montée au chocolat noir

5-6 personnes 38,00 €

VANILLE EXOTIQUE SAINT-SYLVESTRE

Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée exotique, mousse vanille, gelée mangue passion

5-6 personnes 35,00 €

STRACCIATELLA SAINT-SYLVESTRE

Biscuit chocolat imbibé de sirop de vanille, crème légère à la vanille truffée d'éclats de chocolat

5-6 personnes 36,00 €

CALENDRIER PRALINÉ

Génoise aux amandes, parfumée au sirop vanille, crème au beurre légère praliné, noisettes caramélisées

5-6 personnes 34,00 €

NUAGE FRAMBOISE SAINT-SYLVESTRE

Pâte sablée, dacquoise amande, crémeux framboise, mousse framboise, compotée pomme-framboise

5-6 personnes 38,00 €

CHOCOLAT-PISTACHE SAINT-SYLVESTRE

Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar

5-6 personnes 42,00 €



HORLOGE SAINT-SYLVESTRE

ÉPIPHANIE

Les galettes sont disponibles dans nos boutiques à partir du 2 Janvier 2025



QUI REMPORTE LA FÈVE DORÉE ?

Cette année, la Maison Oberweis et la compagnie aérienne Luxair s'associent pour vous permettre de tenter de remporter d'inoubliables expériences et voyages à travers les destinations Luxair et LuxairTours.

Afin de vous gâter, dix fèves dorées numérotées de 1 à 10 ont été dissimulées dans nos galettes des rois. Emblème du tour opérateur LuxairTours, notre fève dorée en forme d'oiseau permettra ainsi à dix heureux gagnants de remporter les lots suivants :

N° 1 : une carte cadeau d'une valeur de 1000€ pour un vol Luxair ou un forfait voyage LuxairTours*

N° 2 : une carte cadeau d'une valeur de 700€ pour un vol Luxair ou un forfait voyage LuxairTours*

N° 3 : une carte cadeau d'une valeur de 500€ pour un vol Luxair ou un forfait voyage LuxairTours*

N° 4 : une carte cadeau d'une valeur de 350€ pour un vol Luxair ou un forfait voyage LuxairTours*

N° 5 : une carte cadeau d'une valeur de 200€ pour un vol Luxair ou un forfait voyage LuxairTour*

N° 6 : une maquette d'avion Boeing 737 Deluxe Classique

N° 7 : un goodie bag Luxair rempli de cadeaux exclusifs

N° 8 : une maquette d'avion Boeing 737 x Sumo

N° 9 : une maquette d'avion Boeing 737 édition 60 ans

N° 10 : une maquette d'avion Boeing 737-8 classique

Si vous découvrez l'une de nos fèves dorées, nous vous invitons à contacter notre Service Client à l'adresse suivante : serviceclient@oberweis.lu

Tous les lots seront à retirer **avant le 15 février 2025 au plus tard**, sur présentation de la fève dorée gagnante.

*Les cartes cadeaux peuvent être utilisées à la fois sur les sites luxair.lu et luxairtours.lu

GALETTE COCO-EXOTIQUE

Pâte feuilletée, crème frangipane-coco, confiture exotique, mangues flambées au Rhum arrangé exotique fait maison

6 personnes 34,00 €
8 personnes

GALETTE FRANGIPANE

Pâte feuilletée, crème frangipane

6 personnes 28,50 €
8 personnes 37,00 €

GALETTE AUX POMMES

Pâte feuilletée, compotée de pommes, raisins secs

6 personnes 26,50 €
8 personnes 34,00 €



FILET DE BŒUF FAÇON WELLINGTON

pour 4 personnes



OBERWEIS
LUXEMBOURG