

LES  
ÉPICERIES  
du Luxembourg

LE PANIER DES ÉPICIERS

# LËTZEBUERG

15.06.17 > 28.06.17

NOS PROMOS



2<sup>95</sup>

**Seeberger  
Croq'Balance**  
150 g  
soit 19,67€/kg



2<sup>75</sup>

**Spa Reine  
Eau Minérale  
Naturelle**  
8x50 cl  
soit 0,69€/l

7<sup>25</sup>

**St.Martin  
Pinot Gris ou Riesling  
Grand Premier Cru\***  
75 cl  
soit 9,67€/l





# EE STÉCK LËTZEBUERG

UTILISÉ DANS LA RECETTE PAGE 5



AUS ONSER  
HEEMECHT

**01 MOULIN  
KLEINBETTINGEN  
FARINE**  
1kg  
**1,14 €**

**02 PUNDEL  
VINAIGRE  
DE VIN ROUGE**  
75 cl  
**1,72 €**  
soit 2,29 €/l

**03 RAMBORN CIDER  
MEDIUM DRY**  
50 cl  
**4,45 €**  
soit 8,90 €/l

**04 BIOG  
DINKEL-WAFFEL  
HERZEN**  
360 g  
**7,49 €**  
soit 20,81 €/kg

**05 MOUTARDERIE  
DE LUXEMBOURG  
MOUTARDE**  
verre Bourbon / 280 g  
**1,90 €**  
soit 6,79 €/kg

**06 O.SCHMITT  
EAU DE VIE  
QUETSCH\***  
40 % vol. / 70 cl  
**11,80 €**  
soit 16,86 €/l

**07 SIMON BIÈRE  
ROUDE LÉIW\***  
bouteille alu / 4x33 cl  
**4,20 €**  
soit 3,18 €/l

**08 BOFFERDING  
BIÈRE HOP\***  
6x33 cl  
**5,64 €**  
soit 2,85 €/l

**09 BERNARD-MASSARD  
CUVÉE CRÉMANT  
ROUDE LÉIW\***  
75 cl  
**13,95 €**  
18,60 €/l

**10 GALES  
ROSÉ BRUT  
CUVÉE PREMIÈRE\***  
75 cl  
**10,30 €**  
soit 13,73 €/l

**11 BERNARD-MASSARD  
ROYAL CASSIS\***  
3x20 cl  
**8,40 €**  
soit 14,00 €/l

**12 EDMOND  
DE LA FONTAINE  
PINOT NOIR  
ROSÉ\***  
75 cl  
**8,25 €**  
soit 11,00 €/l

VISITEZ NOTRE SITE WEB :  
EPICERIES.LU



# E GUDDDE START AN DEN DAG



**01 BIOG  
LAIT FRAIS**  
3,8% mat. gr. / 1l  
**1,57 €**

**02 MATHAY  
ŒUFS CUIITS  
ET COLORÉS**  
6 pièces  
**1,98 €**

**03 LUXLAIT  
FROMAGE CUIT**  
40% mat. gr. / 250 g  
**2,59 €**  
soit 10,36 €/kg

**04 EKABE  
FROMAGE FRAIS**  
0% mat. gr. / 500 g  
**2,52 €**  
soit 5,04 €/kg

**05 FROMAGERIE  
DE LUXEMBOURG  
RICOTTA**  
250 g  
**1,80 €**  
soit 7,20 €/kg

**06 BERDORFER  
YOGHOURT  
VANILLE**  
180 g  
**1,15 €**  
soit 6,39 €/kg

## LËTZEBUERGER KÉISTAART

### POUR 1 TARTE

#### Pâte :

- > 250 g de farine
- > 125 g de beurre mou
- > 40 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 5 cl de lait
- > sel

#### Garniture :

- > 500 g de fromage blanc
- > 10 cl de crème fraîche
- > 3 œufs
- > 40 g Maïzena
- > 135 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé

TOUTES LES RECETTES SUR :  
**EPICERIES.LU**

1. Mélanger 250 g de farine avec 125 g de beurre coupé en dés.
2. Ajouter 40 g de sucre, le sachet de sucre vanillé, une pincée de sel et, petit à petit, 5 cl de lait.
3. Former une boule et la laisser reposer au frais pendant une demie-heure.
4. Aplatir la pâte et garnir un moule à manqué de 25 cm de diamètre, légèrement beurré. Piquer le fond avec une fourchette.
5. Réserver au frais.
6. Dans une terrine, mélanger 500 g de fromage blanc (à 40% de MG), 10 cl de crème fraîche, 3 jaunes d'œufs, 40 g de Maïzena, 135 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.
7. Monter les blancs d'œuf en neige et les incorporer à la spatule au mélange de fromage blanc. Verser le tout sur la pâte.
8. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 minutes.
9. Sortir le moule et attendre 5 à 10 minutes avant de poser une grille sur le moule et de retourner l'ensemble. Retirer le moule et laisser refroidir la tarte à l'envers pendant 5 à 10 minutes (pour que le fromage blanc reste bien ferme).
10. Enfin, retourner la tarte et la présenter sur un plat de service.

**BON APPÉTIT !**



# PUB

## RETROUVEZ LE NOUVEAU MAGAZINE DANS VOTRE MAGASIN.



À PARTIR  
DU XX JUIN

© www.passionmeetscreativity.com

## SUMMER KNIDDELEN

Recette de Passion meets Creativity

### POUR 4 PERSONNES

- > 800 g de farine
- > 5 œufs
- > 450 ml de lait
- > 200 g de lardons
- > 200 g de petits pois
- > 30 g de parmesan
- > 250 ml de crème épaisse
- > menthe fraîche

1. Tamiser la farine dans un grand bol et faire un puit au centre. Y casser ensuite 4 œufs et commencer immédiatement à mélanger. Ajouter le lait et mélanger vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte, ni trop liquide ni trop serrée.
2. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole, ajouter une pincée de sel. Former des quenelles de pâte entre deux cuillères à soupe et les plonger dans l'eau bouillante. Les Kniddelen sont cuits quand ils remontent à la surface de l'eau. Les retirer avec une écumoire et les déposer dans un plat chaud.
3. Préparer la sauce : faire fondre le beurre dans une poêle. Rajouter le lard et faire cuire jusqu'il soit bien doré. Couper les feuilles de menthe et rajouter-les. Dans un petit bol, mélanger la crème épaisse et un jaune d'œuf. Incorporer ce mélange à vos lardons et laisser cuire le mélange pour une minute. Rajouter les petits pois et faire cuire encore quelques minutes. Pour finir, ajouter le parmesan et laisser reposer pour 30 secondes en remuant.
4. Mélanger bien les Kniddelen avec la sauce.

BON APPÉTIT !



TOUTES LES RECETTES SUR :  
[EPICERIES.LU](http://EPICERIES.LU)



# NOS PROMOS



5+1 gratuite

4<sup>90</sup>

**Luxlait**  
Lait UHT 1,5% mat. gr.  
6x1l  
soit 0,82 €/l

1<sup>65</sup>

**EKABE**  
Crème épaisse  
30% mat. gr. / 200 g  
soit 8,25 €/kg

1<sup>35</sup>

**Mathay**  
Fräsch Eëer  
Taille L / 6 pièces

1<sup>77</sup>

**Luxlait**  
Crème fraîche épaisse  
Légère  
250 g  
soit 7,08 €/kg



PRODUITS FRAIS  
DU LUXEMBOURG

4<sup>95</sup>

**Luxlait**  
Glace Bio  
Vanille, Mocca ou Chocolat  
1l

1<sup>99</sup>

**Fromagerie de Luxembourg**  
Mozzarella  
250 g  
soit 7,96 €/kg

2<sup>59</sup>

**Luxlait**  
Madeleines au beurre frais  
215 g  
soit 12,05 €/kg



VISITEZ NOTRE SITE WEB :  
EPICERIES.LU

0<sup>99</sup>

**Knorr**  
Salatkrönung  
différentes sortes / 5-pack



10% sur le reste de la gamme

1<sup>35</sup>

**La Chasse Sardines**  
différentes sortes / 120 g  
soit 11,25 €/kg



-20% par 2 packs

4<sup>20</sup>

**Rosport Blue ou Classic**  
6x1l / prix par pack  
soit 0,70 €/l

2<sup>09</sup>

**Wagner**  
Pizza Steinofen  
différentes sortes / 320-350 g  
soit 6,53 €/kg



LOCAL

0<sup>99</sup>

**Maxim**  
Pâtes aux œufs  
différentes sortes / 250 g  
soit 3,96 €/kg

0<sup>99</sup>

**Favorita**  
Farine  
1kg

2<sup>79</sup>

**Mazola**  
Keimöl  
75cl  
soit 3,72 €/l

1<sup>09</sup>

**Oro di Parma**  
tube / différentes sortes  
200 g  
soit 5,45 €/kg



2+1 gratuit sur toute la gamme

4<sup>45</sup>

**Evian**  
Eau Minérale Naturelle  
6x1,5l / prix pack  
soit 0,49 €/l





VISITEZ NOTRE SITE WEB :  
EPICERIES.LU

**Schwan**  
**Petits Pains au Lait**  
8 pièces / 280 g  
soit 6,39 €/kg



**Ola**  
**Cornetto 6-pack**  
différentes sortes  
6x125 ml  
soit 5,27 €/l

**Bonduelle Salade**  
**Chene verte**  
125 g



**Saveol Tomates**  
**Cœur de Pigeon**  
France  
250 g



**Abricots**  
Espagne cal.AA  
le kilo



RETROUVEZ  
LES MEILLEURS PRIX  
FRUITS & LÉGUMES  
DANS NOTRE NEWSLETTER  
**INSCRIVEZ-VOUS**  
**SUR EPICERIES.LU**

**Cerises**  
France  
le kilo



**Seeberger**  
**Croq'Balance**  
150 g  
soit 19,67 €/kg



**Melitta Kaffee**  
**Auslese, Harmonie**  
**ou Kaffee des Jahres**  
différentes sortes / 500 g  
soit 5,30 €/kg

PROMOS

**Galbani**  
**Mozzarella**  
125 g  
soit 8,72 €/kg



**129**



**Emmi**  
**Caffè Latte**  
différentes sortes  
230 ml  
soit 5,61 €/l

**1349**

**Buff**  
**Maagbitter\***  
40 % vol. / 1 l



**Bon**  
**-2€**

**1049**

**Johnnie Walker**  
**Red Label\***  
40 % vol. / 70 cl  
soit 14,99 €/l



**2095**

**Glenfiddich**  
**Single Malt 12 ans**  
**Scotch Whisky\***  
40 % vol. / 70 cl  
soit 29,93 €/l



**1149**

**O.Schmitt**  
**Eau de Vie Poire**  
**Williams Réserve\***  
70 cl / 43 % vol.  
soit 15,99 €/l



**6+2**  
**gratuites**

**725**

**Diekirch Bière\***  
boîtes / 8x50 cl  
soit 1,81 €/l



**5+1**  
**gratuite**

**360**

**Simon Bière\***  
6x25 cl  
soit 2,40 €/l



**880**

**Bernard-Massard**  
**Cuvée de l'Écusson\***  
75 cl  
soit 11,73 €/l



**725**

**St.Martin**  
**Pinot Gris ou Riesling**  
**Grand Premier Cru\***  
75 cl  
soit 9,67 €/l



**975**

**Poll-Fabaire**  
**Cuvée Riesling,**  
**Chardonnay**  
**ou Pinot Noir\***  
75 cl  
soit 13,00 €/l



PROMOS





À l'achat  
de 2 packs,  
3 verres  
gratuits.

**2,75**

**Spa Reine  
Eau Minérale Naturelle**

8x50 cl  
soit 0,69 €/l

Retrouvez ci-dessous la liste des magasins membres du groupement Les Épiceries du Luxembourg :

**SHOPPING-CENTER MASSEN**

Op der Haart, 24  
L-9999 Wemperhardt  
Tél. : +352 26 901  
Fax : +352 26 901 300  
massen@massen.lu

**PALL CENTER  
Pommerloch**

2, Duerfstrooss  
L-9638 Pommerloch  
Tél. : +352 95 93 07  
pommerloch@pallcenter.lu

**Heiderscheid**

4, am clemensbongert  
L-9158 Heiderscheid  
Tél. : +352 26 88 95 15  
heiderscheid@pallcenter.lu

**Oberpallen**

2, Arelerstrooss  
L-8552 Oberpallen  
Tél. : +352 23 64 41  
contact@pallcenter.lu

**Useldange**

4, rue d'Everlange  
L-8707 Useldange  
Tél. : +352 26 61 08 71  
useldange@pallcenter.lu

**Steinsel**

6, rue Paul Eyschen  
L-7317 Steinsel  
Tél. : +352 33 24 16  
steinsel@pallcenter.lu

**Strassen**

237, route d'Arlon  
L-8010 Strassen  
Tél. : +352 27 39 73 50  
strassen@pallcenter.lu

**alima  
Am Park**

19, Avenue Emile Reuter  
L-2420 Luxembourg  
Tél. : +352 22 64 24 1  
Fax : +352 22 64 24 666  
info@alima.lu

**Bourse**

11, Avenue de la Porte-Neuve  
L-2227 Luxembourg  
Tél. : +352 22 64 24 1  
Fax : +352 22 64 24 666  
bourse@alima.lu

**Belair**

20, Avenue du X Septembre  
L-2550 Luxembourg  
Tél. : +352 45 28 28 1  
Fax : +352 45 28 28 766  
belair@alima.lu

**Gare**

1, rue Charles VI  
L-1327 Luxembourg  
Tél. : +352 48 77 88 1  
Fax : +352 48 77 88 866  
gare@alima.lu

➔ DEPUIS LE 9 MAI 2017, ➔  
LA PREMIÈRE ÉPICERIE A OUVERT  
SES PORTES SOUS LE NOM  
LES ÉPICERIES DU LUXEMBOURG  
À STEINSEL.

Éditeur responsable: Les Épiceries du Luxembourg | [www.epiceries.lu](http://www.epiceries.lu)

Les prix dans ce catalogue sont valables du 15 au 28 juin 2017, ceci dans la limite des stocks disponibles. Il s'agit de prix nets, communiqués sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles. Tous les produits présentés dans ce dépliant ne sont pas nécessairement disponibles dans tous les magasins.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.