

CATALOGUE PRODUITS

*Le savoir-faire familial
depuis 4 générations*



1918 - 2018

100 Jours

1918



2018



Histoire

C'est l'histoire d'une boucherie-salaison familiale et artisanale luxembourgeoise depuis 1918. Qualité, savoir-faire et goût sont les maîtres mots de cette famille de bouchers. Au fil des décennies l'entreprise est restée fidèle à des méthodes de fabrication et de fumage artisanales et traditionnelles, transmises de père en fils.

Alors que les spécialités traditionnelles de l'enseigne sont le jambon cru et cuit ainsi que la fabrication de saucissons secs, de nombreux autres produits traditionnels de boucherie et salaisons voient le jour dans nos ateliers agréés.

La qualité des produits des Salaisons Meyer s'identifie par le choix des viandes de qualité sélectionnées, une expérience artisanale et un assaisonnement simple et authentique, ce qui apporte à ses produits une couleur et un goût inimitables.

Luc Meyer

100 Joër



RÉSERVE *Centenaire*

Le Salami
Affinage 3 mois



Salami
"Centenaire":

DLC: 45 jours **Code:** 280

Le jambon cuit
À l'ancienne



Jambon cuit
"Centenaire":

DLC: 20 jours **Code:** 283



Le Judd-sec
Affinage 6 mois



Judd-sec
"Centenaire":

DLC: 45 jours **Code:** 133

Le jambon cru
Affinage 18 mois



Jambon cru
"Centenaire":

DLC: 45 jours **Code:** 266

100 Jœr

Le savoir-faire familial depuis 4 générations



1918

Corneille



1956

Marcel



1978

Marco



2006

Luc

Au fil des décennies, les Salaisons Meyer sont restées fidèles à leurs recettes et méthodes de fabrication et de fumage artisanales et traditionnelles.

A ce jour, la société est le plus grand producteur de jambon du pays et de la grande région.

Outre les jambons crus et cuits, les Salaisons Meyer produisent et mettent en vente également une large gamme de produits traditionnels de boucherie à base de viande luxembourgeoise.

Notre système de traçabilité, permet le transfert ininterrompu de l'élevage à la distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur, pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer. Cette procédure de traçabilité permet, à tous les stades de la filière, d'attester de l'origine du produit.

Des contrôles officiels sont menés en permanence par les services vétérinaires du Ministère de l'Agriculture pour veiller et assurer que les prescriptions réglementaires nationales et internationales sont respectées.

Nous apportons un très grand soin dans le choix et la qualité des matières premières, des produits, la présentation et le service aux clients.

Faites-vous plaisir, sans vous soucier.



Marque Nationale 14 mois



À Os:
Code: 171

Sans Os:
Code: 174

DLC: 180 jours

Prestige 24 mois



À Os:
code 218

Sans Os:
code 220

DLC: 180 jours

Les jambons crus entiers

Royal 12 mois



À Os:
Code: 101

Sans Os:
Code: 102

DLC:
180 jours

Grand Ducal 12 mois



À Os:
Code: 652

Sans Os:
Code: 472

DLC:
180 jours

Terres Rouges



Code: 096

DLC:
180 jours



Les jambons crus en morceaux

Marque Nationale 14 mois

1/2:

Code: 175

1/3:

Code: 188

1/5:

Code: 268



1/5 Sans jarret:

Code: 189

1/7:

Code: 247

Demi (1/2) Largeur (2 pcs):

Code: 374

DLC: 90 jours

Royal 12 mois

1/2:

Code: 103

Largeur (2 pcs):

Code: 473

1/3:

1/3:

Code: 173



1/5 Sans jarret:

Code: 138

1/7:

Code: 025

DLC: 90 jours

Prestige 24 mois



Grand Ducal 12 mois

Demi (1/2):

Code: 237

1/3:

Code: 235

1/5:

Code: 395



DLC: 90 jours

1/2 Largeur (2 pcs):

Code: 061

1/2:

Code: 221

1/3:

Code: 222

1/5:

Code: 223

1/5 Sans jarret:

Code: 410

DLC: 90 jours

Terres Rouges



1/4:

Code: 206

Demi (1/2):

Code: 429

DLC: 90 jours



Les jambons cuits

Jambon cuit Braisé aux herbes



Entier:
Code: 119
DLC: 30 jours

Demi:
Code: 089
DLC: 20 jours

Jambon cuit Braisé



Entier:
Code: 117
DLC: 30 jours

Demi:
Code: 375
DLC: 20 jours



Jambon cuit Paysan



Entier:
Code: 740
DLC: 30 jours

Demi:
Code: 741
DLC: 20 jours

Noix cuite



Entière:
Code: 454
DLC: 30 jours

Demi:
Code: 125
DLC: 20 jours



Les Saucisses sèches

pur Porc



Saucisse fine

Affinage 4 semaines

Bout'chope



pc +- 350g:
Code: 132
DLC: 60 jours

Saucisse au
boyau naturel



pc +- 350g:
Code: 146
DLC: 60 jours



+ 200 grs:
Code: 663
DLC: 60 jours

Rohesser



Par 1:
Code: 295
DLC: 60 jours

Par 2:
Code: 383
DLC: 60 jours

Par 25:
Code: 384
DLC: 60 jours

Cacciatori



Par 1:
Code: 564
DLC: 60 jours

Par 2:
Code: 159
DLC: 60 jours



Affinage 8 semaines

Salami fin



+ - 1600 grs:
Code: 130
DLC: 60 jours

Salami paysan



+ - 1600 grs:
Code: 319
DLC: 60 jours



Salami fin au Poivre



+ - 1600 grs:
Code: 394
DLC: 60 jours

Chorizo



+ - 1600 grs:
Code: 572
DLC: 60 jours



Lard maigre



Entier:
Code: 127
DLC: 60 jours

Demi (1/2):
Code: 955
DLC: 45 jours

Morceau:
Code: 178
DLC: 45 jours

Lard gras



En bloc:
Code: 128
DLC: 45 jours

Noix crue



Entière:
Code: 241
DLC: 60 jours



Demi:
Code: 126
DLC: 45 jours

Filet de York (Saxe)



Entier:
Code: 165
DLC: 90 jours

Demi (1/2):
Code: 377
DLC: 45 jours

Morceau:
Code: 828
DLC: 45 jours

Judd sec (Coppa luxembourgeoise)



Entier:
Code: 322
DLC: 90 jours

Demi (1/2):
Code: 184
DLC: 45 jours

Morceau:
Code: 201
DLC: 45 jours



Charcuterie entière



Paprika:
Code: 284

Nature:
Code: 549

Pistache:
Code: 379

Jambon:
Code: 219

DLC: 30 jours

Pâté



Pâté de Campagne
± 1,2 Kg Code: 139

DLC: 30 jours

Pâté au Poivre vert **Pâté de Marcassin**
± 1,2 kg Code: 950 **± 1,2 kg Code: 655**

DLC: 30 jours

DLC: 30 jours



Lyoner couronne / 2



Lyonner Couronne x2:
Code: 271

DLC: 20 jours

Kasseler cuit



Entier:
Code: 629

DLC: 20 jours

Demi (1/2):
Code: 293

DLC: 20 jours

Morceau:
code 453

DLC: 20 jours

Jambon cru "Royal"
- 12 mois



+ 160grs:
Code: 185
DLC: 45 jours

⋮
Jambon cru "Marque Nationale" - 14 mois



+ 160grs:
Code: 210
DLC: 45 jours

Jambon cru "Prestige"
- 24 mois



+ 160grs:
Code: 475
DLC: 45 jours

.....
Jambon cru de Pays
- 12 mois



+ 160grs:
Code: 236
DLC: 45 jours

.....
Jambon cru
- 14 mois ± 500grs



"Royal" 500grs:
Code: 527
DLC: 45 jours

"MNat." 500grs:
Code: 511
DLC: 45 jours



Judd sec - "Coppa luxembourgeoise" en tranches



+ 160grs:
Code: 051
DLC: 45 jours



Filet de York en tranches



+ 160grs:
code 252
DLC: 45 jours



Noix crue fumé en tranches



+ 160grs:
Code: 226
DLC: 45 jours



Jarret de Jambon cru



Entier:
code 195
DLC: 90 jours





*Salami fin
en tranches*



+100 grs:
Code: 135

*Saucisse Paysanne
en tranches*



+100 grs:
Code: 136

*Salami Duo
en tranches*



+100 grs:
Code: 571

*Salami au Poivre
en tranches*



+100 grs:
Code: 200

*Chorizo
en tranches*



+100 grs:
Code: 573

*Saucisse séchée à l'air
en tranches*



+100 grs:
Code: 063

DLC: 45 jours



Jambon cuit braisé 150 grs en tranches



+ - 150 grs:
Code: 216
DLC: 20 jours

Jambon cuit braisé aux herbes 150 grs en tranches



+ - 150 grs:
Code: 074
DLC: 20 jours



Jambon cuit Paysan 150 grs en tranches



+ - 150 grs:
Code: 739
DLC: 20 jours

Jambon cuit braisé 500 grs en tranches



+ - 500 grs:
Code: 577
DLC: 20 jours



(Tranchage manuelle)

*Noix cuite
en tranches*



+ - 160 grs:
Code: 225
DLC: 20 jours



*Kasseler cuit
en tranches*



+ - 100 grs:
Code: 059
DLC: 20 jours



*Charcuterie au Jambon
en tranches*



+ - 100 grs:
Code: 109
DLC: 15 jours



*Charcuterie Mixte
en tranches*



+ - 100 grs:
Code: 143
DLC: 15 jours



(Tranchage manuel)

Porcelet grillé en tranches



+ - 100 grs:
Code: 093
DLC: 30 jours



Poitrine de Veau farcie en tranches



+ - 100 grs:
Code: 094
DLC: 30 jours



Pain de Viande en tranches



Fromage
+ - 100 grs:
Code: 376

Nature
+ - 100 grs:
Code: 347

DLC: 20 jours



Poitrine de Dinde en tranches



+ - 100 grs:
Code: 259
DLC: 15 jours



Mortadelle en tranches



+- 100 grs:
Code: 363
DLC: 15 jours



Épaule cuite en tranches



+- 100 grs:
Code: 523
DLC: 15 jours



Lardons 200 grs



200 grs:
Code: 685
DLC: 30 jours



Lard fumé 200 grs en tranches



200 grs:
Code: 664
DLC: 30 jours



Cuisse de Poulet grillée



+ - 150 grs:
Code: 090
DLC: 15 jours

Gouda en tranches



+ - 500 grs:
Code: 245
DLC: 20 jours



Emmental en morceau



+ - 500 grs:
Code: 010
DLC: 30 jours

Emmental en tranches



+ - 100 grs:
Code: 011
DLC: 20 jours



Cervelas / Wiener

DLC: 20 jours



Mini x8:
Code: 298

x1:
Code: 294

x2:
Code: 262

x4:
Code: 162

x20:
Code: 124



Cervelas au Fromage



x2 pcs:
Code: 590
DLC: 20 jours

x4 pcs:
Code: 591
DLC: 20 jours

x10 pcs:
Code: 547
DLC: 20 jours



Cervelas au Fromage et Lard



x2 pcs:
Code: 168
DLC: 20 jours

x4 pcs:
Code: 440
DLC: 20 jours

x10 pcs:
Code: 441
DLC: 20 jours





Mettwurst

DLC: 20 jours



Mini:
Code: 299



x1:
Code: 296



x2:
Code: 253



x4:
Code: 153

x10:
Code: 050

Mettwurst au Fromage



x2 pcs:
Code: 158
DLC: 20 jours

x4 pcs:
Code: 506
DLC: 20 jours



Mettwurst piquante



x2 pcs:
Code: 574
DLC: 20 jours

x4 pcs:
Code: 105
DLC: 20 jours



Letzeburger Grillwurst



Grillwurst

x2:

Code: 263

DLC: 20 jours



Grillwurst

x4:

Code: 152

DLC: 20 jours



Mini Grillwurst

x8:

Code: 653

DLC: 20 jours



Grillwurst

x10:

Code: 155

DLC: 20 jours



Lyoner



Code: 161

DLC: 20 jours

Bierwurst



+ 200 grs:

Code: 148

DLC: 20 jours



Fumoir à Saucisses



Saucisse de foie



x1 500 grs:
Code: 055
DLC: 10 jours

Saucisse de Jambon



+ 200 grs:
Code: 100
DLC: 20 jours



Les Pâtés



Pâté de Campagne



+ 150 grs:
Code: 197
DLC: 30 jours

+ 250 grs:
Code: 044
DLC: 30 jours

Pâté Crème 150gr



+ 150 grs:
Code: 141
DLC: 8 jours

Pâté au Poivre vert 250gr



+ 250 grs:
Code: 400
DLC: 30 jours

Pâté au Riesling x1



x 1 pc:
Code: 057
DLC: 5 jours

Pâté au Riesling en Gelée

1 tranche:
Code: 064
DLC: 20 jours



2 tranches:
Code: 058
DLC: 20 jours



Pâté au Riesling



+ 400 grs:
Code: 182
DLC: 5 jours



Les Gelées

Gelée de Porc



+ 250 grs:
Code: 078
DLC: 30 jours

Gelée claire



+ 250 grs:
Code: 186
DLC: 30 jours

Gelée de Porcelet



+ 250 grs:
Code: 070
DLC: 30 jours

Gelée de Langue de Veau



+ 160 grs:
Code: 477
DLC: 30 jours

Gelée de Veau



+ 150 grs:
Code: 071
DLC: 30 jours

Gelée de Poulet



+ 250 grs:
Code: 042
DLC: 30 jours

Le Gibier

Saucisse de Sanglier



x1 pc:
Code: 180
DLC:
60 jours

Saucisse de Cerf



x1 pc:
Code: 261
DLC:
60 jours

Saucisse de Chevreuil



x1 pc:
Code: 269
DLC:
60 jours

Paté de Sanglier



Paté de
Sanglier
+- 250 grs:
Code: 401
DLC: 30 jours

Paté de Cerf



Paté de
Cerf
+- 250 grs:
Code: 420
DLC: 30 jours

Paté de Chevreuil



Paté de
Chevreuil
+- 250 grs:
Code: 45
DLC: 30 jours

Mettwurst et Grillwurst de Sanglier



Mettwurst: x4 ps:
Code: 695
DLC:
20 jours

Grillwurst: x4 pc:
Code: 525
DLC:
20 jours

Le Jambon de Sanglier



*En Saison**



- Jambon de sanglier entier, à Os: code 596,
Sans Os: code 484
 - Jambon de sanglier en morceau 1/5: code 209
 - Rohesser de sanglier x2: code 77
 - Carré de sanglier entier
 - Carré de sanglier en morceau
 - Collet de sanglier entier
 - Collet de sanglier en morceau
 - Autres produits possibles (cerf, chevreuil)
uniquement sur demande
- * Quantité minimale nécessaire et prévoir
un délai de production*



Nos Grillades

- Code:** 431 - Bifana de porc mariné
- Code:** 356 - Brochette de dinde marinée 2 pcs
- Code:** 169 - Brochette de bœuf marinée 2 pcs
- Code:** 140 - Côte de porc marinée 2 pcs
- Code:** 357 - Cuisse de poulet marinée 1 pc
- Code:** 224 - Mignon de porc marinée 2 pc
- Code:** 147 - Lard mariné 2 pcs
- Code:** 537 - Grillade Chipolata, merguez, grillwurst, Salciccia
- Code:** 551 - Grillade cervelas, grillwurst, cervelas au fromage
- Code:** 385 - Merguez
- Code:** 512 - Kallefsgrillwurst

Nos Viandes

- Code:** 467 - Carbonnade de bœuf
- Code:** 468 - Carbonnade de porc
- Code:** 449 - Faux-filet 2 pc
- Code:** 470 - Escalope de porc 2 pc
- Code:** 471 - Escalope de veau 2 pc
- Code:** 451 - Steak de bœuf 2 pc
- Code:** 354 - Cuisse de poulet 1 pc



DLC viande: 9 jours

DLC brochette, cuisses de poulet: 6 jours

Notre Salle "blanche"



- Équipements spécifiques
- Formation du personnel à l'Hygiène
- Filtration de l'air en salle "Blanche"
- Tranchage manuelle

Les Salades ± 400grs

Salade Printanière Au Poulet



+ 400 grs:
Code: 432
DLC: 5 jours

Salade Italienne Jambon cru - Mozzarella



+ 400 grs:
Code: 851
DLC: 5 jours



Salade Nordique Saumon - Crevettes - Surimi



+ 400 grs:
Code: 850
DLC: 5 jours

Salade Printanière Jambon - Fromage



+ 400 grs:
Code: 430
DLC: 5 jours





Nos Salades:

- Charcutière (Code 819):** salade mélange, carottes, charcuterie, cornichons, œuf, tomates cerises
- Grecque (Code 822):** salade mélange, feta, tomates cerise, œuf, légumes grillés, croûtons de pain, olives noires
- Du Soleil (Code 821):** salade mélange, maïs, carotte, poivrons, croûtons de pain, pignons de pin
- Italienne (Code 851):** salade mélange, jambon cru Royal, mozzarella, tomates séchées, pignons de pin, parmesan
- Nicoise (Code 852):** salade mélange, thon, haricots verts, pommes de terre, anchois, olives noires, tomates, œufs
- Nordique (Code 850):** salade mélange, saumon fumé, surimi, scampi, œuf, tomates
- Jambon-fromage (Code 430):** salade mélange, maïs, carottes, tomates, jambon cuit, fromage
- Lardons-croûtons (Code 459):** salade mélange, maïs, carottes, lardons, croûtons de pain
- Thon (Code 461):** salade mélange, maïs, carottes, thon
- Poulet (Code 432):** salade mélange, maïs, carottes, tomates, poulet grillé
- Museau (code 080):** museau de Porc, cornichons, oignons
- Pommes de terre et cervelas (code 083):** cervelas, lard, œuf, persil, vinaigrette
- Feierstengszalot (code 084):** bœuf cuit, tomates, coriandre, vinaigrette
- Carottes (code 086):** carottes, oignons
- Party (code 088):** charcuterie, carotte, cornichons, mayonnaise
-



Les Salades ± 250grs



Salade de Pommes de terre et Cervelas



Pommes de terre, cervelas, lardons, oëuf, persil, vinaigrette

+250 grs:
Code: 083
DLC: 5 jours

Salade Feiertagszalat



Viande de boeuf cuit, tomate, coriandre, vinaigrette

+250 grs:
Code: 084
DLC: 5 jours

Salade Party



+250 grs:
Code: 088
DLC: 5 jours

Charcuterie, carotte, cornichons, mayonnaise

Salade de Museau



+250 grs:
Code: 080
DLC: 5 jours

Museau de porc, cornichons, oignons

Salade de Carottes



+250 grs:
Code: 086
DLC: 5 jours

Carottes, oignons



Qualité

Notre démarche Qualité a pour cœur la satisfaction de nos clients, collaborateurs et partenaires, la fidélisation de notre clientèle, l'adoption de pratiques de production durables s'inscrivant strictement dans le respect des standards de la norme, de la législation en vigueur et des exigences environnementales et de sécurité au travail. Nous avons à cœur de privilégier les producteurs locaux, raison pour laquelle nous avons choisi de vous proposer des produits à base de viande de porcs de Marque Nationale.

Nos labels



LU-BIO-04
LU-04-05755-B

Distinctions

Concours IFFA - Médaillés en 2010, 2013 et 2016



En 2016:

18 médailles dont 15 médailles d'or, sur 18 produits présentés par les Salaisons Meyer au concours IFFA 2016 (Coupe du Monde des produits de boucherie-salaisons) ce qui valait la mention de Grand Mérite du Jury.

Notes Catalogues:

- 1- Photos Non-Contractuelles. Suggestion de présentation. Serviervorschlag.
- 2- Illustrations/photos d'épices SANS rapport avec les recettes des produits.
- 3- Pour les fiches techniques des produits, veuillez nous consulter svp.



Zenter 2002



Hell

L'Ambrée

Weessbéier

Black Stuff

Hell 5,1% alc.: "**Blonde (Golden Ale)**" avec une belle robe or pâle, à boire entre amis.

Fine en bouche et stable, elle résulte d'une méthode de brassage traditionnelle.

Le choix sévère de houblons nobles lui donne son amertume douce et agréable. **Btl 0,33L.Code:761**

L'Ambrée 5,2% alc.: "**Amber Ale**" parfaitement équilibrée entre amertume et goût de malt. Elle obtient sa couleur or cuivré grâce à des malts spéciaux, légèrement torréfiés. Ce sont justement ces malts qui lui donnent son goût plus corsé et moelleux. **Btl 0,33 L.Code:762**

Donkel 6,3% alc.: "**Brune**" pur malt traditionnelle. Très tonique et douce à la fois, cette brune classique, séduira les amateurs de bières grâce à sa complexité suivie d'une finale douce. **Bouteille 0,33 L. Code:763**

Weessbéier 5,2% alc.: bière "**Blanche**" de froment à fermentation haute. Notre blanche est une bière pâle et trouble car non filtrée. Elle est brassée avec 50 % de froment malté. L'utilisation de houblons "flavour" lui donne une belle note d'agrumes, ce qui la rend agréable à boire, surtout en été. **Bouteille 0,33 L. Code:764**

Black Stuff 5,0% alc.: "**Dry Stout**", de fermentation haute. Son goût riche et velouté de café grillé et de chocolat, ainsi que sa couleur opaque proviennent du malt torréfié. Son arôme intense est arrondi par des houblons aromatiques de toute meilleure qualité. **Bouteille 0,33 L. Code:765**



PROST! DÉGUSTEZ UNE VRAIE BIÈRE ARTISANALE!

À la "Beierhaascht" découvrez et dégustez, des bières non filtrées d'une pureté naturelle. Les bières sont brassées au rythme des saisons comme, par exemple, la bière à froment en été.

Les bières débitées se distinguent nettement des bières habituellement proposées sur le marché. Leur goût, typique de la production traditionnelle, est incomparable! Toutes les bières sont brassées d'après la loi de pureté allemande de 1516.

..... Réussissez votre Fête avec notre bière,
et louez notre matériel brassicole!



Roulotte à bière
pour les grands
événements.

Stations de débits et différentes
tailles de fûts: 10 L; 30 L; 50 L
pour les petites fêtes.



Idéal pour vos
fêtes et soirées.
Disponible en fûts de 10 L.

Contact:

Guy MAJERUS



Tél.: 26 50 85-402



E-mail: guy@beierhaascht.lu



SALAISONS MEYER 240-A, Avenue de Luxembourg L-4940 Bascharage

Tél.: +352 50 20 71-1 Fax: +352 50 42 71 E-mail: info@meyer.lu www.meyer.lu

Service Commercial: +352 661 265 096 E-mail: commercial@meyer.lu