

CARTE
TRAITEUR

LA CUISINE
DU MAÎTRE BOUCHER



Votre traiteur artisanal

Huumm, c'est délicieux ... et déjà prêt!



Disponible
dans notre
magasin



Prêt à déguster
en quelques
minutes



Longue durée
de conservation
hors frigo



Recette
à l'ancienne



Fabrication
artisanale



La choucroute
garnie
du boucher



Le vrai
Boeuf
Bourguignon



Le
pot au feu



Garniture pour
Le traditionnel
Vol-au-vent



Le Kuddelfleck
Tripes à l'ancienne



Les boulettes
façon Mamie
(sauce tomate)



Les boulettes
façon Papi
(sauce brune)



La blanquette
de Veau
à l'ancienne



Le civet
de Biche



Le civet
de Sanglier



Le civet
de Chevreuil



La pasta asciutta
(sauce Bolognese)

La cuisine du Maître Boucher

La Boucherie-Salaisons Meyer est une entreprise familiale et artisanale luxembourgeoise fondée en 1918 dont les maîtres mots sont la qualité, le savoir-faire et le goût. 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 un goût inimitable.

A côté de notre assortiment de produits de boucherie traditionnelle et salaison artisanale, un service traiteur complète notre offre de produits. La cuisine de notre chef-traiteur Christophe met en valeur nos produits de qualité issus de notre propre boucherie artisanale, avec des préparations raffinées et délicates. Notre party service propose également des services traiteurs complets sur mesure. Faites-vous plaisir, sans vous soucier, et profitez de notre service de livraison !

Nous nous réjouissons de votre visite afin de vous faire découvrir nos nombreuses délicatesses par notre personnel formé et expérimenté.

Luc Meyer

Nos Amuse-bouches



Canapés "Schnittchen" 1,45 €/pièce

- Filet américain
- Filet de dinde cuite
- Fromage gouda
- Jambon cru "Marque Nationale"
- Jambon cuit braisé
- Pâté crème
- Poulet curry
- Saumon fumé

Canapés "PRESTIGES" 2,10 €/pièce

- Crème de Truite fumée à l'estragon
- Crevettes grises sauce raifort
- Foie gras chutney de pomme
- Jambon cru Prestige et sa figue
- Magret de Canard aux fruits secs
- Rillettes de Sardine moutarde à l'ancienne

Minis Petit-Pains artisanal 30 gr .. 2,00 €/pièce

Beurre et garnitures

- Filet Américain
- Filet de Dinde cuite
- Fromage Gouda
- Jambon cuit braisé
- Jambon cru "Marque Nationale"
- Salami fin
- Saumon fumé
- Terrine Maison

Mini-WRAPS 1,45 €/pièce

- A l'italienne
- Poulet curry
- Poulet pesto
- Saumon à l'aneth
- Surimi
- Thon

Commandes: 10 pièces par sorte minimum

..... 100% fait à la main

Pâté au Riesling

Nos Pâtés Riesling Maison:

- Pièce de 140gr. 3,50 € /pièce
- Bloc de 500gr. 24,65 € /Kg
- Tranche ronde 1,20 € /pièce

Nos différentes sortes:

- Veau
- Gibier
- Porc (Traditionnel)
- Volaille
- Poisson
- Végétarien
- Bière Maison



Appétissants à réchauffer 1,30 €/pièce

- Croquette jambon fromage
- Mini croque-monsieur
- Mini knack au fromage en feuilleté
- Mini nem
- Mini quiche (lorraine, poireaux, saumon)
- Mini samoussa
- Mini vol au vent

Mini-tartines à rechauffer 1,30 €/pièce

- Bergère
- Espagnole
- Forestière
- Nordique
- Pizza
- Savoyarde
- Végétarienne
- Vosgienne

Les cuillères mixtes 2,50 €/pièce

- Carpaccio de boeuf à la crème balsamique
- Carpaccio de St. Jacques aux baies roses
- Crème de chèvre frais et son miel sur fruits secs
- Crème de fromage frais et ses légumes grillés
- Effiloché de jambon Prestige, foie gras et son chutney
- Feiertstengszalot Maison
- Tartare de saumon aux câpres

Commandes: 10 pièces par sorte minimum

Crudités avec dips (90 pièces) 34,50 €

Plateau de légumes frais composé de: tomates cerises mixtes, céleri branche, radis roses, bâtonnets de carotte, concombre, poivrons mixtes, radis, choux fleur

Accompagnement de 3 sauces:

- Tartare,
- Andalouse,
- Fromage blanc à la ciboulette



Ananas piqués (55 piques) 45,50 €

- Gouda-raisin
- Jambon cru-melon (en saison)
- Jambon cuit-asperge verte
- Radis-fromage
- Saucisson sec-olives
- Tomato-mozzarella





Buffet du Chasseur n°1

24,00 €/pers.

Jambon cru de sanglier garnie de ses poires pochées au vin rouge

Terrine de Sanglier

Terrine de Cerf

Trio de saucisse séchée (Sanglier, Cerf, Chevreuil)

Riesling de gibier accompagné de marrons confits

Gelée de gibier aux pistaches

Salade de pommes de terre

Salade de céleri à la moutarde à l'ancienne

Salade verte et sa garniture

Sauce moutarde

Sauce tartare

Fromage (Brie, Comté et Roquefort)

Mini petits-pains et ses beurres

Buffet du Maître Boucher n°2

22,00 €/pers.

Carpaccio de bœuf et ses accompagnements

Jambon cru et son melon

Jambon cuit Paysan avec sa garniture (oignons, persil)

Terrine de Campagne

Gelée de Porc en verrine, sauce raifort

Oeuf en gelée à la volaille

Salami Paysan

Pâté au Riesling Maison

Salade de betterave

Salade de chou blanc aux lardons

Salade de pomme de terre Piémontaise

Fromage (bûche de chèvre, Comté, Münster)

Mini petits-pains mixte, petit beurre

Commandes: pour 5 personnes minimum



Buffet Terre et Mer n°3

33,00 € /pers.

Roulé de jambon braisé et sa macédoine
Jambon cru Marque Nationale
et ses billes de mozzarella au pesto
Pâté Riesling à la Volaille Maison
Roasbeef et sa sauce piquante
Trio de Salami (poivre, paysanne, fine)

½ Homard en mayonnaise

Langoustine (2 pcs /pers.)

Bulots (6 pcs /pers.)

Huîtres "fine de claire" au vinaigre à l'échalote (3 pcs /pers.)

Timbale de crevettes grises à la crème de raifort

Salade verte avec sa garniture
(crudités, carottes, celeri à la moutarde à l'ancienne)

Sauce à l'ail, sauce cocktail

Mini petit-pain aux céréales

Petit beurre demi-sel et nature

Buffet du Fromager

9,80 € /pers.

Assortiment de 4 Fromages affinés
(suivant arrivage)

Confiture

Raisins, fruits secs,

Beurre

Commandes: pour 5 personnes minimum

Buffet du Patron n°4

38,00 € /pers.

Carpaccio de bœuf Royal (copeaux de Foie gras et truffes)

Jambon cru Prestige Meyer et ses brochettes de melon au Porto

Trio de pâté Riesling Maison (porc, volaille, gibier)

Timbale de Feiertstengszalot Maison

Trio de gelée Maison, sauce tartare (porc, volaille, veau)

Roulé de jambon braisé à la mousse de pâté crème au vin de Madère

Assortiment de saucisse sèche (salami, paysanne, poivre, chorizo)

Assortiment de petits légumes croquants (radis, carotte, concombre,

Oeuf mimosa

Duo de Pâtés Maison (Campagne, Poivre vert)

Fromages affinés (Comté, Münster, St. Nectaire, Brie)

Salade de pommes de terre à l'ancienne

Salade verte et sa garniture

Salade à la Grèque (Feta, oignon, concombre, tomate séchée, olive noire)

Sauce tartare

Mini petit-pain aux céréales et ses petits beurres



Nos Entrées et Potages

Nos Entrées froides:

- Assiette Carpaccio de Bœuf au Parmesan et roquette balsamique ... 10,50 €
- Assiette de Foie gras Maison 13,20 €
- Assiette de Jambon cru Prestige au melon 10,50 €
- Assiette de Pâté Riesling mélange 9,80 €
Normal, volaille, gibier avec sa gelée
- Assiette Campagnarde Maison MEYER 9,50 €
Jambon cru, jambon cuit braisé, lyoner, charcuterie, pâté campagne, salami, collet sec fumé
- Assiette Nordique 12,00 €
Saumon cuit, crevettes, tomate au thon, œuf Mimosa, truite fumée, terrine de poisson
- Cocktail de Crevettes roses 9,50 €
- Tomato-crevettes 7,70 €

Nos Entrées chaudes:

- Bouchée à la Reine 10,00 €
- Coquille St. Jacques et son fleuron 13,80 €
- Feuilleté de boudin aux pommes 8,50 €
- Gratin de Poisson et sauce au Safran 12,80 €
- Timbale de Scampis aux légumes 13,20 €
- Tourte à la Bourguignonne 9,00 €

Potages en plat (0,75 L):

- "Lertsebulli" 8,80 €
Potage de pois cassés
- "Bouneschlupp" et Mettwurst 8,80 €
Potage aux haricots et pommes de terre
- "Ennenzopp" 7,50 €
Potage aux oignons, gruyère, pain à l'ail, rouille
- Consommé de Bœuf 7,70 €
Boeuf bouilli, légumes, riz



Potages:

- Consommé aux vermicelles 6,50 €
- Bisque de homard 12,60 €
- Potage du verger selon la saison 6,00 €

Coup de coeur:

- "Goulaschzopp" (0,75 L) 9,20 €
Potage hongrois et viande de bœuf

...Les clients adorent!

PAINS SURPRISE MEYER

	10 pers.	7 pers.	4 pers.	2 pers.
Pain surprise "aux Truffes"	125 pcs	80 pcs	50 pcs	40 pcs
Jambon 24 mois, Jambon braisé, Truffes à l'huile d'olive, Grison, mousson de Canard, Brie, Aubergine grillée, Saumon, pétales de Parmesan, Roquette, velours de Tomates séchées.	103,00 €	92,50 €	66,50 €	39,50 €
Pain surprise "Chasseur" (en Saison de Chasse)				
Jambon de Sanglier, pâté de Marcassin, saucisse de Cerf, saucisse de Marcassin, rocher de Sanglier, pâté Riesling de Gibier, pâté de Cerf, noix, châtaigne cuite	103,00 €	92,50 €	66,50 €	39,50 €
Pain surprise "Prestige"				
Jambon Prestige, viande de Grison, salami de Dinde, jambon Paysan, filet de Poulet, légumes, Comté, Boursin aux herbes, pâté crème délice, rôti de Veau braisé	103,00 €	92,50 €	66,50 €	39,50 €
Pain surprise Assort. de produits Maison				
Fromage, jambon cru, jambon cuit, poitrine de Veau, pâté crème, filet de Poulet, salami, assortiment de charcuterie, roastbeef, rôti de Porc	90,50 €	77,00 €	56,50 €	35,50 €
Pain surprise "Terre et Mer"				
Fromage, jambon cru, jambon cuit, poitrine de veau, pâté crème, filet de poulet, salami, assort. de charcuterie, roastbeef, rôti de Porc, Saumon, Thon, Thon piquant, Crabe	103,00 €	92,50 €	66,50 €	39,50 €
Pain surprise "Enfant"				
Toast sucrés, (Nutella ou confiture) décoration avec bonbons et petit personnage (bonhomme de neige, petit ours...) piqué de sucettes Chupa Chups	79,50 €	69,00 €	48,50 €	38,50 €
Pain surprise "Végétarien"				
Fromage, fromage blanc aux herbes, aux noix, tapenade, tzatziki, légumes	90,50 €	77,00 €	56,50 €	35,50 €
Pain surprise "à l'Italienne"				
Jambon séché à l'air, parmesan, mortadella, porchetta, tomate mozzarella pesto, salami, rucola	90,50 €	77,00 €	56,50 €	35,50 €
Pain surprise "Rustique"				
Jambon "Marque Nationale", Jambon cuit Paysan, Pâté, Gelli, Fromage, Salami, Pâté Riesling	90,50 €	77,00 €	56,50 €	35,50 €



Merci de passer votre commande **2 jours ouvrables avant** la date de livraison. Tél.: +352 26 50 85 405



Les plats conviviaux:

- Chili con Carne Maison et son riz ... 8,90 € /pers.
- Choucroute Royale Maison 15,90 € /pers.
- Couscous Maison 15,80 € /pers.
- Gekachten Rendflësch 12,95 € /pers.
(bœuf bouilli aux légumes)
- Hachis Parmentier 9,00 € /pers.
et sa salade verte
- Judd mat Gaardebounen 12,50 € /pers.
Collet fumé et salé aux fèves de Marsais
- Paëlla Maison 15,80 € /pers.
- Schwengshaxe 11,60 € /pers.
(Jarret de Porc façon Bavaroise aux fèves)
- Spaghetti Bolognaise Maison 9,20 € /pers.
et sa salade verte
- Kallefsbrëschtchen 9,50 € /pers.
(Poitrine de Veau farcie)

En vedette:

- Jambon de Porcelet 12,60 € /pers.
Salé et fumé en rôti ou en croûte

Les plats végétariens:

- Lasagne végétarienne 13,00 € /pers.
(épinards et ricotta)
- Gratin de légumes au Tofu 13,00 € /pers.
- Risotto aux champignons 13,00 € /pers.
- Riz au Safran et légumes 13,00 € /pers.

La qualité de nos produits Maison



Spécialité Maison

- Porcelet farci et grillé 16,50 € /pers.

Accompagné de:

- Sauce chaude
- 2 sortes de salades composées,
pommes de terre au lard

Commandes: Hors service,
pour 10 personnes minimum. Produit Maison, travail artisanal



Spécialités en croûte de la Maison:

- Carré de Veau et sa farce au Cognac 18,20 €
- Filet de Bœuf façon Wellington 20,90 €
- Filet de Gibier Façon Rossini 26,30 €
(foie gras, truffe)
- Filet mignon de Porc 13,80 €
et sa farce aux légumes
- Filet mignon de Veau 19,75 €
et sa duxelle de champignons
- Jambon braisé tranché en croûte 13,70 €
- Jambon de Porcelet en croûte 14,70 €
à la moutarde à l'ancienne

Coup de cœur:

- "Ham am Stréi" 14,80 €
Jambon braisé au foin

...Tout simplement délicieux

Plats italiens

- Cannelloni luxembourgeoise 10,50 €
- Lasagne du boucher 11,00 €
- Spaghetti bolognaise 9,50 €
- Tortellini au jambon cru Meyer 11,00 €
Sauce crème ou tomate

En vedette:

- Cannelloni de Gibier 13,00 €

...Un bon plat de saison

Nos spécialités d'Orloff:

Prix des plats hors accompagnements

- Prince Orloff de carré de Veau 18,95 €
- Prince Orloff de filet de Dinde 15,50 €
- Prince Orloff de Porc 14,00 €

Accompagné d'une sauce Maison au choix: échalote, Madère, Porto, champignons, brune, Marchand de vin

Les plats de Volaille:

- Cuisse de Lapin 12,90 €
- Emincé de Volaille 11,50 €
- Magret de Canard à l'orange 15,90 €
- Rôti de Dinde aux herbes 13,70 €

Le côté mer:

- Aumônière de Saumon 15,30 €
- Bouchée de fruits de mer 12,80 €
- Coquilles Saint-Jacques 20,50 €
- Gratin de Poissons 14,90 €



Nos Accompagnements

Les féculents (supplément): 2,40 € /pers.

- Galette de pommes de terre à l'ancienne
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre grenaille à l'ail et au romarin
- Pommes de terre sautées et son fromage blanc aux herbes
- Quenelles de farine aux lardons et leur crème
- Riz pilaf

Les légumes (supplément): 2,00 € /pers.

- Ballotin d'Asperges mixtes au lard (en saison)
- Chicon braisé à la bière
- Choux rouges à la Normande
- Poêlée de champignons forestiers
- Ratatouille maison
- Tomates farcies aux légumes du moment

Les sauces: 1,20 € /pers.

- Marchand de vin
- Échalote
- Madère
- Moutarde
- Porto
- Crème champignons

Formule combinée: 3,80 € /pers.

(1 féculent + 1 garniture de légumes)



Préchauffer le four 10 minutes avant

**Sortir tous les plats préparés ou en croûte
1 heure du frigo AVANT la cuisson:**

- Jambon braisé 60 min. à 170°
- Jambon de Porcelet 60 min. à 170°
- Mignon de Porc 20 min. à 180°
- Kasseler 30 min. à 180°
- Carré de Veau 30 min. à 180°
- Mignon de Veau 20 min. à 180°
- Filet Wellington 20 min. par Kg à 200°
- Filet de Gibier 20 min. par Kg à 180°
- Légumes 12 min. par plat à 180°
- Féculents 10 min. par plat à 170° à 180°
- Fermés d'un alu (sauf riz) ... 18 min. par plat à 120°
- Tous les Orloffs 30 min. à 180°
- Ragoût de Gibier en cocotte à feu doux
- Sauce pour les viandes en cocotte à feu doux



Buffet de salade (4 sortes au choix): 5,80 € /pers.

Les salades (supplément): 2,30 € /pers.

- Salade de pâtes italiennes
- Salade de pâtes traditionnelles
- Salade de riz
- Taboulé de volaille
- Salade à la grecque
- Salade de carottes, céleri, betterave rouge
- Chou blanc, chou rouge
- Salade de fèves de marais
- Salade tomate / mozzarella
- Salade de concombre



Nos Desserts Maison:

- Portion individuelle 3,90 € /pers.
- Buffet (3 sortes au choix, petite portion) . 6,70 € /pers.
(Commandes: pour 5 personnes minimum)

- Tiramisù
- Pana cotta aux fruits de saison
- Tarte aux fruits
- Mousse au chocolat
- Mousse de fruits divers
- Crème caramel
- Île flottante
- Salade de fruits frais de saison

Découvrez nos desserts gourmands qui se déclinent en différents parfums, fruités ou chocolatés.



Formule "Barbecue Self-service"

Les Grillades:

Mini-Grillwurst, Mini-Mettwurst
Pilons de Poulet,
Mini-Hamburger
Mini-Brochettes de Volaille

2 sauces au choix:

Mayonnaise, andalouse, ketchup et moutarde

Buffet de Salade et crudités:

(3 sortes différentes au choix):

Salade de pommes de terre
Salade de pâtes
Salade de concombres
Salade de carottes
Salade verte et sa vinaigrette

Prix: 14,00 € / personne

**POUR VOS GRILLADES,
NOUS AVONS LE PLUS IMPORTANT:
LE SAVOIR-FAIRE
ET LA VIANDE DE QUALITÉ.**

Des plats végétariens sont aussi possibles sur demande.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.
Notre personnel formé et expérimenté saura répondre à vos attentes.

Commandes: pour 8 personnes minimum



Formule "Barbecue du Chef"

Les Grillades:

1/2 tranche de Cœur d'entrecôte,
Mini-saucisses à griller:
Mettis, grillwurst, merguez, knack au fromage
Brochette de scampis à l'ail

Nos sauces Maison:

Sauce à l'Ail, sauce Cocktail, sauce Béarnaise

Buffet de Salades et Crudités:

(4 sortes différentes au choix):

Taboulé
Salade de riz
Salade de tomates et mozzarella
Salade verte et sa vinaigrette
Salade de pommes de terre
Salade de concombre

Accompagnement:

Pain artisanal "Pains & Tradition", beurre

Dessert:

Portion individuel de crème brûlée, tiramisu,
et Salade de Fruits frais
ou: 2 sortes de fromage (supplément: 3,00 €)

Prix: 28,90 € / personne

N'hésitez pas à nous demander nos autres Formules BBQ

Commandes: pour 8 personnes minimum



Nos services accessoires

Les boissons Prix: sur devis

Boissons soft
Vin blanc, rosé, rouge
Crémant, Champagne
Bière artisanale Maison

Boissons livrées fraîches. Facturation selon la consommation effective et par bouteille entamée.

La vaisselle Prix: sur devis

Assiettes, couverts et verres de toutes sortes, nappage

Le personnel Prix: sur devis

Serveurs et Cuisiniers professionnels

Le matériel Prix: sur devis

Tables, chaises, chapiteau, matériel de cuisine



Nos conditions générales de vente

Prix applicables à partir de Novembre 2018.

En cas d'annulation 48 heures avant la manifestation, votre Traiteur MEYER se réserve le droit de facturer 35% de la facture globale.

En cas d'annulation moins de 48 heures avant la manifestation, le montant global convenu est dû.

Tout matériel loué ou prêté devra être restitué au plus tard 2 jours après la manifestation, selon les conditions négociées.

Votre Traiteur MEYER se réserve le droit de facturer tout matériel manquant ou cassé lors de la restitution de celui-ci.

Nos prix sont TTC 3% selon l'indice actuel en vigueur et sont susceptibles d'être modifiés selon les variations économiques du moment.

Les prix repris dans cette brochure correspondent à notre service "à emporter", toutes taxes comprises.

Toute livraison sera facturée sur une base forfaitaire.

Notes Catalogues:

- 1- Photos non-contractuelles. Suggestion de présentation.
- 2- Illustrations/photos d'épices sans rapport avec les recettes des produits.
- 3- Pour les Allergènes présents dans les produits, veuillez nous consulter svp.

Découvrez notre gamme de produits biologiques

POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAVOUREUSE ET PLUS SAIN



CERTIFIÉ PAR LU-BIO 04

- BIO-Cervelas par 4 pièces
- BIO-Grillwurst par 4 pièces
- BIO-Mettwurst par 4 pièces
- BIO-Jambon cuit braisé tranches (200g)
- BIO-Lard maigre fumé morceau (+/- 300g)
- BIO-Lard maigre fumé tranches (200g)
- BIO-Lardons (200g)
- BIO-Lyoner (+/- 350g)
- BIO-Pâté Campagne à 150g

Matériel Brassicole à louer

RÉUSSISSEZ VOTRE FÊTE AVEC NOTRE BIÈRE, ET NOTRE MATÉRIEL BRASSICOLE !



Roulotte à bière pour les grands événements.



Stations de débit et différentes
tailles de fûts: 10 L; 30 L; 50 L.



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

Contact:

Guy MAJERUS



T: 26 50 85-402



E: guy@beierhaascht.lu

NOS RACLETTES, PIERRADES ET FONDUES SELON LE NOMBRE DE VOS CONVIVES!

Nos Raclettes

- Suisse
- Savoyarde
- + Accompagnements



Nos Pierrades

- Maître Boucher, 2 fromages
- Chasseur, 2 fromages
- + Accompagnements



Nos Fondues

- Filet de Bœuf
- Filet de Biche
- Au Fromage
- + Accompagnements



Notre Rôtisserie sur place (frais supplémentaires)





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. *Bouteille: 0,33 L. Code: 761*

L'Imbrée 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. *Bouteille: 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*

Weissbier 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*

Belsch 5,2% alc.: bière de style "saison Belge". Elle a une odeur de poivré avec un fruité léger ester. Ronde en bouche avec un arôme de poire et de levure et une légère amertume en finale. Une bière avec un corps sec et rafraîchissant. *Bouteille: 0,33 L. Code: 766*

* Bières saisonnales

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.

Nos bières se distinguent nettement des bières habituellement proposées sur le marché. Grâce à notre savoir faire leur goût est incomparable!

Toutes les bières sont brassées d'après la loi de pureté allemande de 1516.



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



Nos Distinctions - Médailles en 2010 • 2013 • 2016 • 2018

Concours IFFA - Coupe du Monde des produits de boucherie-salaisons





Votre traiteur artisanal

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 Traiteur: +352 691 515 641 | E-mail: traiteur@meyer.lu