



C'est Meyer
quand c'est bon!

CARTE
TRAITEUR



Notre savoir-faire
est transmis
de père en fils,
depuis 1918.



www.meyer.lu

Découvrez nos 12 spécialités concoctées pour vous, de façon artisanale.

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 Bolognaise)

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" 1,75 € /pièce

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

Canapés "PRESTIGES" 2,50 € /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

Petit-Pains artisanaux 30 gr. 2,40€ /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 1,75 € /pièce

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

Commandes: 10 pièces par sorte minimum.

***Sur commande:** 48 h à l'avance minimum.

..... 100% fait à la main

Pâté au Riesling

Nos Pâtés Riesling Maison:

- Pièce de 140gr. 4,05 € /pièce
- Bloc de 500gr. 28,90 € /Kg
- Tranche ronde 1,50 € /pièce

Nos différentes sortes:

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



Appétissants à réchauffer 1,50 € /pièce

- Mini hamburger
- Viande-fromage
- Poisson
- Légumes
- Mini croque-monsieur
- Mini knack au fromage en feuilleté
- Mini quiche (lorraine, poireaux, saumon)
- Mini vol-au-vent

Mini-croquettes à réchauffer 1,80 € /pièce

- Maison
- Fromage
- Vol-au-vent
- Jambon-fromage
- Crevettes
- Légumes
- Saumon-épinards

Les cuillères mixtes 2,95 € /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) 40,60 €

Plateau de légumes frais composé de: mini-carottes, radis, concombre, tomate cerise mixte, duo d'olive verte et noire, bâtonnets de Comté, sauce fromage blanc à la ciboulette.

Accompagnement de 3 sauces:

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



Ananas piqués (55 piques) 54,15 €

- Gouda-Raisin
- Jambon cru-Melon (en saison)
- Jambon cuit-Asperge verte
- Radis-Fromage
- Saucisson sec-Olives
- Tomate-Mozzarella





BUFFET DU CHASSEUR n°1

30,20 € /pers.

- Jambon cru de Sanglier garnie de ses poires pochées au vin rouge
- Terrine de Sanglier, Terrine de Cerf
- Rôti de Biche façon roast beef
- Trio de saucisses séchées (Sanglier, Cerf, Chevreuil)
- Pâté au 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
- Oeufs mimosa
- Sauce moutarde, sauce tartare
- Fromage (Brie, Comté et Roquefort)
- Petits-pains et beures

BUFFET DU MAÎTRE BOUCHER n°2

25,90 € /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)
- Petits-pains mixtes, beures

Commandes: pour 4 personnes minimum



BUFFET TERRE ET MER n°3

38,75 € /pers.

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

½ Homard en mayonnaise
Saumon fumé
Verrine de Scampis au Guacamole
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
Petit-pain aux céréales
Beurre demi-sel et nature

BUFFET DU FROMAGER n°5

11,50 € /pers.

Assortiment de 4 Fromages affinés
(suivant arrivage)

Confiture
Raisins, fruits secs,
Beurre

Commandes: pour 4 personnes minimum

BUFFET DU PATRON n°4

44,65 € /pers.

Carpaccio de Bœuf Royal (copeaux de Foie gras et truffes)
Jambon cru Prestige Meyer et ses brochettes de melon au Porto
Trio de pâtés au Riesling Maison (porc, volaille, gibier)
Timbale de Feiertstengszalot Maison
Trio de gelées Maison, sauce tartare (porc, volaille, veau)
Roulé de jambon braisé à la mousse de pâté crème au vin de Madère
Assortiment de saucisses séchées (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 Grecque (Feta, eby, concombre, tomate séchée, olive noire)
Sauce tartare
Petit-pain aux céréales et son beurre

BUFFET DU POISSONNIER n°6

68,15 € /pers.

3 Huîtres Fines de Claire
½ Queue de Langouste
½ Tourteau
6 Bulots,
50g Bigorneaux
3 Crevettes entières
Beurre demi-sel et sauce Cocktail

Supplément: de 11,70 € avec un demi-Homard



Nos Entrées froides:

	p/ pers.
• Assiette Carpaccio de Bœuf au Parmesan et roquette balsamique	12,30 €
• Assiette de Foie gras Maison	15,50 €
• Assiette de Jambon cru Prestige au melon	12,30 €
• Assiette de Pâtés au Riesling mélangés	11,50 €
<i>Porc, Volaille, Gibier avec sa gelée</i>	
• Assiette Campagnarde Maison MEYER	11,20 €
<i>Jambon cru, jambon cuit braisé, lyoner, charcuterie, pâté campagne, salami, collet sec fumé</i>	
• Assiette Nordique	14,10 €
<i>Saumon cuit, crevettes, tomate au thon, œuf Mimosa, truite fumée, terrine de poisson</i>	
• Cocktail de Crevettes roses	11,20 €
• Carpaccio de St. Jacques aux agrumes	13,45 €

Nos Entrées chaudes (accompagnées de riz sauvage):

	p/ pers.
• Bouchée à la Reine (Vol-au-vent)	12,30 €
• Croustade Forestière (Végétarien)	13,55 €
• Coquille St. Jacques et son fleuron	16,30 €
• Feuilleté de cuisses de Grenouilles à l'ail et aux herbes	14,75 €
• Scampis à l'aigre-douce et ses légumes croquants	15,85 €
• Tourte de Gibier aux airelles	14,75 €
<i>(accompagnée de sauce au choix)</i>	
• Tourte du Patron (Veau, Foie gras et brissure de Truffe)	12,30 €
<i>(accompagnée de sauce au choix)</i>	

Les Potages en plat (0,75 L):

	p/ pers.
• "Lertsebulli"	10,40 €
<i>Potage de pois cassés</i>	
• "Bouneschlupp" et Mettwurst	10,40 €
<i>Potage aux haricots et pommes de terre</i>	
• "Ennezopp"	8,80 €
<i>Potage aux oignons, gruyère, pain à l'ail, rouille</i>	
• Consommé de Bœuf	9,00 €
<i>Boeuf bouilli, légumes, riz</i>	



Les Potages:

	p/ pers.
• Consommé aux vermicelles	7,60 €
• Bisque de homard	14,80 €
• Potage du verger selon la saison	7,05 €

Notre Coup de coeur:

	p/ pers.
• "Goulaschzopp" (0,75 L)	10,85 €
<i>Potage hongrois et viande de bœuf</i>	

...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.	120,85 €	108,50 €	78,05 €	46,35 €
Pain surprise "Chasseur" (en Saison de Chasse)				
Jambon de Sanglier, pâté de Marcassin, saucisse de Cerf, saucisse de Marcassin, rochester de Sanglier, pâté Riesling de Gibier, pâté de Cerf, noix, châtaigne cuite	120,85 €	108,50 €	78,05 €	46,35 €
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	120,85 €	108,50 €	78,05 €	46,35 €
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	106,15 €	90,30 €	66,30 €	41,65 €
Pain surprise "Océan"				
Rillettes de Sardine, Saumon Gravlax, Crème de Truite, Rillettes de St. Jacques, Thon piquant, Crabe	120,85 €	108,50 €	78,05 €	46,35 €
Pain surprise "Enfant"				
Toasts sucrés, (Nutella ou confiture) décoration avec bonbons et petit personnage (bonhomme de neige, petit ours...) piqué de sucettes Chupa Chups	93,30 €	81,00 €	56,90 €	45,25 €
Pain surprise "Végétarien"				
Fromage, fromage blanc aux herbes, aux noix, tapenade, tzatziki, légumes	106,15 €	90,30 €	66,30 €	41,65 €
Pain surprise "à l'Italienne"				
Jambon séché à l'air, parmesan, mortadella, porchette, tomate mozzarella pesto, salami, rucola	106,15 €	90,30 €	66,30 €	41,65 €
Pain surprise "Rustique"				
Jambon "Marque Nationale", Jambon cuit Paysan, Pâté, Gelli, Fromage, Salami, Pâté Riesling	106,15 €	90,30 €	66,30 €	41,65 €



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 **10,45 € /pers.**
- Choucroute Royale Maison **18,65 € /pers.**
- Couscous Maison **18,55 € /pers.**
- Gekachten Rendflësch **15,30 € /pers.**
(bœuf bouilli aux légumes)
- Hachis Parmentier **10,65 € /pers.**
et sa salade verte
- Judd mat Gaardebounen **14,70 € /pers.**
Collet fumé et salé aux fèves de Marais
- Paëlla Maison **18,60 € /pers.**
- Schwengshaxe **13,60 € /pers.**
(Jarret de Porc façon Bavaroise aux fèves)
- Spaghetti Bolognaise Maison **10,85 € /pers.**
et sa salade verte
- Kallefsbrëschtchen **11,20 € /pers.**
(Poitrine de Veau farcie)

En vedette:

- Jambon de Porcelet **14,80 € /pers.**
Salé et fumé en rôti ou en croûte

Les plats végétariens:

- Lasagne végétarienne **15,30 € /pers.**
(épinards et ricotta)
- Gratin de légumes au Tofu **15,30 € /pers.**
- Risotto aux champignons **15,30 € /pers.**
- Riz au Safran et légumes **15,30 € /pers.**

La qualité de nos produits Maison



Spécialité Maison

- **Porcelet farci et grillé** **19,35 € /pers.**
Accompagné de:
 - Sauce chaude
 - 2 sortes de salades composées, pommes de terre au lard

Commandes: Hors service, pour 15 personnes min.
Produit Maison, travail artisanal



Les spécialités en croûte de la Maison:

- Carré de Veau et sa farce au Cognac 21,45 €/pers.
- Filet de Bœuf façon Wellington 24,65 €/pers.
- Filet de Gibier Façon Rossini 30,85 €/pers.
(foie gras, truffe)
- Filet mignon de Porc 16,15 €/pers.
et sa farce aux légumes
- Filet mignon de Veau 23,15 €/pers.
et sa duxelle de champignons
- Jambon braisé tranché en croûte 16,05 €/pers.
- Jambon de Porcelet en croûte 17,20 €/pers.
à la moutarde à l'ancienne

Le Coup de cœur:

- "Ham am Stréi" 17,35 € /pc.
Jambon braisé au foin

...Tout simplement délicieux!

Les plats italiens:

- Cannelloni luxembourgeoise 12,30 €/pers.
- Lasagne du boucher 12,90 €/pers.
- Spaghetti bolognaise 11,20 €/pers.
- Tortellini au jambon cru Meyer 12,85 €/pers.
Sauce crème ou tomate

En vedette:

- Cannelloni de Gibier 15,30 €/pers.

...Un bon plat de saison

Nos spécialités d'Orloff:

Prix des plats hors accompagnements

- Prince Orloff de carré de Veau 22,25 €/pers.
- Prince Orloff de filet de Dinde 18,25 €/pers.
- Prince Orloff de Porc 16,45 €/pers.
Accompagné d'une sauce Maison au choix: échalote, Madère, Porto, champignons, brune, Marchand de vin

Les plats de Volaille:

- Cuisse de Lapin 15,20 €/pers.
- Emincé de Volaille 13,55 €/pers.
- Magret de Canard à l'orange 18,65 €/pers.
- Rôti de Dinde aux herbes 16,05 €/pers.

Le côté mer:

- Aumônière de Saumon 18,00 €/pers.
- Bouchée de fruits de mer 15,05 €/pers.
- Coquille Saint-Jacques 24,05 €/pers.
- Gratin de Poissons 17,60 €/pers.



Les féculents (supplément): 2,80 €/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 fromage blanc aux herbes
- Quenelles de farine aux lardons et leur crème
- Riz pilaf

Les légumes (supplément): 2,40 €/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: 1,40 €/pers.

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

La Formule combinée: 4,45 €/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 salades (4 sortes au choix): ... 6,85 € /pers.

Les salades (supplément): 2,70 € /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 4,55 € /pers.
- Buffet (3 sortes au choix, petite portion) 7,85 € /pers.
(Commandes: pour 5 personnes minimum)
- Tiramisù
- Panna 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
Pilon de Poulet,
Mini-Hamburger
Mini-Brochette de Volaille

2 sauces au choix:

Mayonnaise, andalouse, ketchup et moutarde

Buffet de Salades 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: 16,40 € / pers.

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 pers. 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, tiramisù,
et Salade de Fruits frais
ou: 2 sortes de fromage (supplément: 3,55 €)

Prix: 33,95 € / pers.

N'hésitez pas à nous demander nos autres Formules BBQ

Commandes: pour 8 pers. 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

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
- BIO-Grillwurst
- BIO-Mettwurst
- BIO-Jambon cuit braisé
- BIO-Lard maigre fumé
- BIO-Lardons
- BIO-Pâté Campagne
- BIO-Lyoner
- + Autres, sur demande

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!

1 PIERRADE MAISON MEYER

(Mini hamburgers en
variétés - cervelas
- mettwurst -
- lard fumé Meyer)

Prix: 7,95 € / pers.



4 RACLETTE 3 SAVEURS

(Vin blanc - Poivre -
- Nature)

Prix: 6,60 € / pers.



2 PIERRADE PRESTIGE

(Filet de Bœuf ou Faux-filet
Maturé* - Mignon Veau -
Magret de Canard - et/ou
Filet d'Agneau)

*Viande maturée: commander 1
semaine à l'avance

Prix: 19,40 € / pers.



5 PIERRADE "ST. HUBERT"

(Gibier: Chevreuil -
Marcassin - Biche
ou Cerf*)

*Selon arrivage

Prix: 11,85 € / pers.

3 PIERRADE DU BOUCHER

(Bœuf - Veau - Mignon
de Porc - Volaille)

Prix: 11,30 € / pers.



6 FONDUE "CENTENAIRE"

(Bœuf - Veau - Volaille
- Mini-boulettes en
variétés)

Prix: 11,30 € / pers.



Nombreux autres choix disponibles.





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'Ambrée 5,2% alc.: "Amber Ale" de fermentation haute, 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* 6,6% alc.: "Brune" (Belgian Dubbel) 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**

Black Stuff* 5,0% alc.: "Mild 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 5,6% 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**

Pils* 4,9% alc.: bière à fermentation basse du style "German Pilsner". Bière fraîche, pure et rafraîchissante, qui tire sa noble amertume du houblon fin allemand. Amère avec une finale sèche à semi-sèche et un goût de malt modéré elle accompagne très bien vos repas et vos soirées entre amis. **Bouteille: 0,33 L Code: 768**

*Bières saisonales

DÉGUSTEZ UNE VRAIE BIÈRE ARTISANALE!

À la "Béierhaascht" découvrez et dégustez, des bières non filtrées d'une pureté naturelle. Les bières sont brassées au rythme des saisons.

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.



PROST!

DEEN ECHE LËTZEBËIER!



BÉIERLIKÖR 27% alc.: Liqueur de bière produite à partir de notre bière Ambrée.

Bouteille: 0,04 L Code: 769

Bouteille: 0,2 L Code: 752

Coffret: 3 bières artisanales 0,33 L + 1 verre. Code: 755

Weessbéier* 5,2% alc.: Bière "**Blanche**" (**German Weizen**) 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**

Alle-Balor* 7,1% alc.: nouveau type de bière créé par notre maître brasseur, une "**Luxembourgish Special Ale**" de fermentation haute. C'est une bière forte qui n'a pourtant pas trop un goût d'alcool. La fine amertume commence par une attaque de notes d'ananas et d'agrumes et se termine agréablement sèche avec des arômes de fruits exotiques et de malts spéciaux. Vu sa teneur en alcool élevée elle est plus encore que les autres bières à déguster avec modération. **Bouteille: 0,33 L Code: 767** ***Bières saisonnales**



Belsch Afin de mieux répondre à la demande de nos clients, nous avons mis en bouteille de 0,75 L notre bière "**Belsch**".

Bouteille: 0,75 L Code: 749



ASSUREZ VOS REPAS FESTIFS!

Pour vos fêtes, nous vous proposons d'excellents Menus de Fête qui feront le bonheur de vos convives!



Tous nos plats sont accompagnés de garnitures

< MENU - TERRE ET MER

Foie gras au Sauternes, gelée chutney
aux abricots et sa petite brioche
Filet de Sandre sauce au Riesling
Riz sauvage aux herbes
Fondue de poireau au beurre
Trio de fromages affinés et sa gelée de coing
Dessert: Délice aux fruits de la passion
et son coulis de fruits rouges

> MENU - DÉLICE DU CHASSEUR



Nos Menus seront disponibles sur place dans nos locaux ou livrés
à domicile.

Autres Menus personnalisés possibles.

NOTRE RÔTISSERIE SUR PLACE

(frais supplémentaires)



PLATEAU DU POISSONNIER

Pour vos fêtes, nous vous proposons un excellent plateau composé de fruits de mer que fera les délices de vos convives!

COMPOSITION D'UN PLATEAU POUR 1 PERS.:

(Selon arrivage)

Huîtres Fine de Claire;
Queue de Langouste;
Tourteau;
Bulots;
Bigorneaux;
Crevettes entières;
Beurre Demi-sel;
Sauce Cocktail.

Supplément possible
sur demande avec
du Homard.

Prix par Plateau:
Pour 1 Pers.: 61,00 - 72,00€

PORTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS

Prix par Pers.: 7,95€



Nos CORBEILLES CADEAUX!

Pour vos fêtes de fin d'année ou autres, composez vos corbeilles... ou trouvez votre bonheur dans notre vaste gamme de corbeilles préparées!

Corbeille 1



Corbeille 2



... idées cadeaux de fin d'année pour entreprise, et/ou vos besoins privés!

Prix: à partir de
23,10 € /pc.

Corbeille 3



Corbeille 4



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 luxembourgeois.

NOS LABELS



NOS DISTINCTIONS - Médaillés en 2013 • 2016 • 2018 • 2022

NOTRE FIERTÉ - Coupe du Monde des produits de boucherie-salaisons





Notre savoir-faire est transmis de père en fils, **depuis 1918.**

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