MEYER®
SALAISONS

C'est Meyer
quand c'est bon !

CATALOGUE PRODUITS

1918
PRODUIT AUTHENTIQUE & ARTISANAL

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

MADE IN
LUXEMBOURG

www.meyer.lu

1918

2022

1918	1956	1978	2006
Corneille	Marcel	Marco	Luc

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 Joer

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

1918 MEYER SALAISONS PRODUIT AUTHENTIQUE & ARTISANAL

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 Joer

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.

MADE IN LUXEMBOURG

IFS Food

LE "12 MOIS"

Affinage 12 mois

À Os:
Code: 101

Sans Os:
Code: 102

DLC:
180 jours

LE "14 MOIS"

Affinage 14 mois

À Os:
Code: 171

Sans Os:
Code: 174

DLC:
180 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

LE "24 MOIS"

Affinage 24 mois

À Os:
Code 218

Sans Os:
code 220

DLC:
180 jours

LE "TERRES ROUGES"

Affinage 6 mois

Code: 096

DLC:
180 jours

LES JAMBONS CRUS EN MORCEAUX

JAMBON "14 MOIS"

AFFINAGE 14 MOIS

1/2 Largeur (2 pcs):
Code: 374

1/2:
Code: 175

1/3:
Code: 188

1/5:
Code: 268

1/7:
Code: 247

1/5 sans Jarret:
Code: 189

DLC: 90 jours

JAMBON "12 MOIS"

AFFINAGE 12 MOIS

1/2 Largeur (2 pcs):
Code: 473

1/2:
Code: 103

1/3:
Code: 173

1/3

1/5 sans Jarret:
Code: 138

1/7:
Code: 025

DLC: 90 jours

JAMBON "24 MOIS"

AFFINAGE 24 MOIS

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

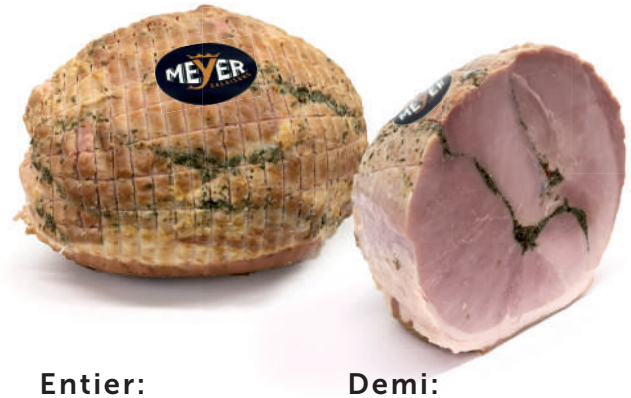
AFFINAGE 6 MOIS

1/4:
Code: 206

Demi (1/2):
Code: 429

DLC: 90 jours

JAMBON CUIT BRAISÉ AUX HERBES



Entier:
Code: 119
DLC: 30 jours

Demi:
Code: 089
DLC: 20 jours

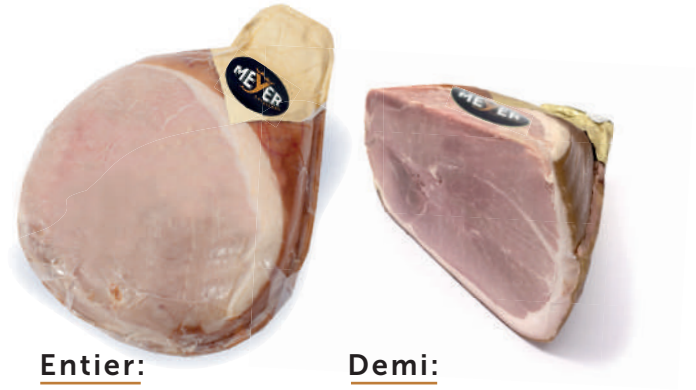
JAMBON CUIT BRAISÉ

Entier:
Code: 117
DLC: 30 jours

Demi:
Code: 375
DLC: 20 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

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

Affinage 4 semaines

PUR PORC

SAUCISSE FINE

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

SAUCISSE AU BOYAU NATUREL

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

BOUT'CHOPE

+/- 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

FUMÉS ET SALÉS À SEC

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 (1/2):
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

LYONER COURONNE /2

Lyoner Couronne x2:
Code: 271
DLC: 20 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

PÂTÉ

Pâté de Campagne +/- 1,2 Kg
Code: 139
DLC: 30 jours

Pâté au Poivre vert
± 1,2 kg Code: 950
DLC: 30 jours

Pâté de Marcassin
± 1,2 kg Code: 655
DLC: 30 jours

KASSELER CUIT

Entier:
Code: 629
DLC: 20 jours

Demi (1/2):
Code: 293
DLC: 20 jours

Morceau:
Code: 453
DLC: 20 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

JAMBON CRU "12 MOIS"

AFFINAGE: 12 MOIS

544 grs:
Code: 845
DLC: 45 jours

182 grs:
Code: 614
DLC: 45 jours

JAMBON CRU "14 MOIS"

AFFINAGE: 14 MOIS

182 grs:
Code: 563
DLC: 45 jours

JAMBON CRU "DE PAYS"

AFFINAGE: 12 MOIS

182 grs:
Code: 581
DLC: 45 jours

JAMBON CRU "14 MOIS"

AFFINAGE: 14 MOIS

304 grs:
Code: 832
DLC: 45 jours

544 grs:
Code: 531
DLC: 45 jours

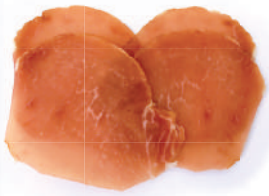
JUDD SEC
(COPPA LUXEMBOURGEOISE)

En Tranches

120grs:
Code: 023
DLC: 45 jours

FILET DE YORK

En Tranches



120 grs:
Code: 665
DLC: 45 jours

C'est Meyer
quand c'est bon !

NOIX CRUE FUMÉE

En Tranches

110 grs:
Code: 593
DLC: 45 jours

JARRET DE JAMBON CRU

Entier:
350 grs:
Code: 195
DLC: 90 jours

SALAMI FIN

EN TRANCHES

120 grs:
Code: 517

510 grs:
Code: 887

SALAMI PAYSAN

EN TRANCHES

120 grs:
Code: 604

SALAMI DUO

EN TRANCHES

120 grs:
Code: 608

SALAMI AU POIVRE

EN TRANCHES

120 grs:
Code: 516

CHORIZO

EN TRANCHES

120 grs:
Code: 699

SAUCISSE FRANÇAISE

EN TRANCHES

110 grs:
Code: 725

DLC: 45 jours

C'est Meyer
quand c'est bon !

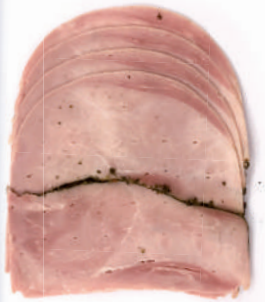
JAMBON CUIT BRAISÉ

160 GRS EN TRANCHES

160 grs:
Code: 610
DLC: 20 jours

JAMBON CUIT BRAISÉ AUX HERBES

165 GRS EN TRANCHES



165 grs:
Code: 594
DLC: 20 jours

JAMBON CUIT PAYSAN

172 GRS EN TRANCHES

172 grs:
Code: 519
DLC: 20 jours

JAMBON CUIT BRAISÉ

530 GRS EN TRANCHES

530 grs:
Code: 857
DLC: 20 jours

NOIX CUITE
EN TRANCHES

170grs:
Code: 398
DLC: 20 jours

KASSELER CUIT
EN TRANCHES

170grs:
Code: 698
DLC: 20 jours

CHARCUTERIE AU JAMBON

120grs:
Code: 518
DLC: 15 jours

CHARCUTERIE MIXTE
EN TRANCHES

120grs:
Code: 391
DLC: 15 jours

PORCELET GRILLÉ

EN TRANCHES

114grs:
Code: 719
DLC: 30 jours

POITRINE DE VEAU FARCIE

EN TRANCHES

110grs:
Code: 718
DLC: 30 jours

C'est Meyer
quand c'est bon !

PAIN DE VIANDE

EN TRANCHES

AU FROMAGE
113 grs:
Code: 716

NATURE
113 grs:
Code: 713
DLC: 20 jours

POITRINE DE DINDE GRILLÉE

120grs:
Code: 717
DLC: 15 jours

MORTADELLA CUITE
112 GRS EN TRANCHES

112 grs:
Code: 565
DLC: 15 jours

ÉPAULE CUITE
250 GRS EN TRANCHES

250 grs:
Code: 563
DLC: 15 jours

C'est Meyer
quand c'est bon !

LARDONS MAIGRES FUMÉS 200 GRS

200 grs:
Code: 686
DLC: 30 jours

LARDONS FUMÉS
200 GRS

200 grs:
Code: 685
DLC: 30 jours

LARD MAIGRE FUMÉ

200 GRS EN TRANCHES

200 grs:
Code: 664
DLC: 30 jours

CUISSE DE POULET GRILLÉE

250 grs:
Code: 090
DLC: 15 jours

EMMENTAL

EN MORCEAU

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

EMMENTAL

EN TRANCHES

160 grs:
Code: 026
DLC: 20 jours

DLC: 20 jours

Mini x8:
Code: 002

x1:
Code: 294

x2:
Code: 616

x4:
Code: 623

x20:
Code: 124

CERVELAS AU FROMAGE

x2 pcs:
Code: 413

x4 pcs:
Code: 524

x10 pcs:
Code: 034

DLC: 20 jours

CERVELAS AU LARD ET FROMAGE

x2 pcs:
Code: 676

x4 pcs:
Code: 693

x10 pcs:
Code: 647

DLC: 20 jours

DLC: 20 jours

Mini x6:
Code: 112

x1:
Code: 296

x2:
Code: 622

x4:
Code: 620

x10:
Code: 696

C'est Meyer
quand c'est bon !

METTWURSCHT AU FROMAGE

x2 pcs:
Code: 382

x4 pcs:
Code: 343

DLC: 20 jours

METTWURSCHT PIQUANTE

x2 pcs:
Code: 198

x4 pcs:
Code: 362

DLC: 20 jours

LETZEBUERGER GRILLWURSCHT

Grillwurscht x2:
Code: 642
DLC: 20 jours

Grillwurscht x4:
Code: 615
DLC: 20 jours

Mini Grillwurscht x8:
Code: 073
DLC: 20 jours

Grillwurscht x10:
Code: 643
DLC: 20 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

LYONER

x1
260 grs:
Code: 111
DLC: 20 jours

SAUCISSE DE JAMBON

x1
206 grs:
Code: 313
DLC: 20 jours

FUMOIR À SAUCISSES

SAUCISSE DE FOIE

x1
500 grs:
Code: 055
DLC: 10 jours

BOUDIN NOIR

En Saison:
± du 15/09
au 15/03

x 2 pcs:
Code: 22
DLC: 10 jours

x 10 pcs:
Code: 463
DLC: 10 jours

PÂTÉ DE CAMPAGNE

184 grs:
Code: 583
DLC: 30 jours

240 grs:
Code: 600
DLC: 30 jours

PÂTÉ CRÈME

165 grs:
Code: 584
DLC: 8 jours

PÂTÉ AU POIVRE VERT

240 grs:
Code: 631
DLC: 30 jours

PÂTÉ AU RIESLING X1

x1 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 X2

Porc
Volaille
Gibier

254 grs:
Code: 182
DLC: 5 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

GELÉE DE PORCELET

250 grs:
Code: 070
DLC: 30 jours

GELÉE CLAIRE

250 grs:
Code: 186
DLC: 30 jours

GELÉE DE PORC

250 grs:
Code: 078
DLC: 30 jours

GELÉE DE VEAU

180 grs:
Code: 071
DLC: 30 jours

GELÉE DE LANGUE DE VEAU

240 grs:
Code: 477
DLC: 30 jours

GELÉE DE POULET

250 grs:
Code: 042
DLC: 30 jours

C'est Meyer
quand c'est bon !

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

PÂTÉ DE SANGLIER

PÂTÉ DE CERF

PÂTÉ DE CHEVREUIL

Paté de Sanglier
240 grs:
Code: 589
DLC: 30 jours

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

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

METTWURSCHT ET GRILLWURSCHT DE SANGLIER

Mettwurscht: x4 pcs:
Code: 192
DLC:
20 jours

Grillwurscht: x4 pcs:
Code: 110
DLC:
20 jours

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 nécéssaire et prévoir un délai de production

UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

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 mariné 2 pcs
Code: 147 - Lard mariné 2 pcs
Code: 537 - Grillade: chipolata, merguez, grillwurscht, salsiccia
Code: 551 - Grillade: cervelas, grillwurscht, cervelas au fromage
Code: 385 - Merguez
Code: 512 - Kallefsgrillwurscht

NOS VIANDES

Code: 467 - Carbonnade de bœuf
Code: 468 - Carbonnade de porc
Code: 449 - Faux-filet 2 pcs
Code: 470 - Escalope de porc 2 pcs
Code: 471 - Escalope de veau 2 pcs
Code: 451 - Steak de bœuf 2 pcs
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

POUR UNE ALIMENTATION...

BIO
WIENNER (CERVELAS)

Par 4 pcs:
Code: 964
DLC: 20 jours

BIO
GRILLWURSCHT

Par 4 pcs:
Code: 965
DLC: 20 jours

MEYER SALAISONS BIO PRODUIT AUTHENTIQUE & ARTISANAL

BIO
METTWURSCHT

Par 4 pcs:
Code: 966
DLC: 20 jours

BIO
LARD MAIGRE FUMÉ

+- 300 grs:
Code: 788
DLC: 45 jours

...PLUS EQUILIBRÉE ET PLUS SAINE.

CERTIFIÉS PAR LU-BIO-04

BIO
JAMBON CUIT BRAISÉ

170 grs:
Code: 746
DLC: 20 jours

BIO
LARD MAIGRE FUMÉ

220 grs:
Code: 789
DLC: 20 jours

MEYER SALAISONS
BIO
PRODUIT AUTHENTIQUE & ARTISANAL

BIO
PÂTÉ CAMPAGNE

+/- 150grs:
Code: 836
DLC: 30 jours

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS BIOLOGIQUES

BIO-Cervelas
BIO-Grillwurscht
BIO-Mettwurscht
BIO-Jambon cuit braisé
BIO-Lard maigre fumé
BIO-Lardons
BIO-Pâté Campagne
BIO-Lyoner
+ Autres, sur demande

C'est Meyer quand c'est bon!

LES SALADES GOURMANDES DE LUC

SALADE PRINTANIÈRE AU POULET

Code:
432

SALADE FRAÎCHEUR D'ITALIE

Code:
897

SALADE NORDIQUE SAUMON - CREVETTES - SURIMI

Code:
850

SALADE PRINTANIÉRE JAMBON ET FROMAGE

Code:
430

Poids min.: 280 - 400 grs
DLC: 5 jours

UN VRAI BOL DE FRAÎCHEUR.

LES GRANDES SALADES (Min.: 280-400 grs):

AU POULET (Code 432): salade mélange, maïs, carottes, tomates, poulet grillé

FRAÎCHEUR D'ITALIE (Code 897): pâtes, salade mélange, tomate, mozzarella, coppa (porc), fèves des marais, olives noires, basilic, pignons de pin.

NORDIQUE (Code 850): salade mélange, saumon fumé, surimi, scampis, œuf dur, tomate, ciboulette

JAMBON ET FROMAGE (Code 430): salade mélange, jambon cuit, fromage Emmental, maïs, carottes, tomates

FRAÎCHEUR D'ORIENT (Code 895): salade mélange, quinoa, poulet, tomates séchées, radis, maïs, haricot rouge, carottes, épices.

FRAÎCHEUR DU MIDI (Code 896): blé, salade mélange, thon, avocat, oeuf, tomate, radis, citron, maïs, ail, pignons de pin

ITALIENNE (Code 851): salade mélange, jambon cru Royal, mozzarella, tomates séchées, pignons de pin, Parmesan

LARDONS-CROÛTONS (Code 459): salade mélange, lardons, maïs, carottes, croûtons de pain, tomate

THON (Code 461): salade mélange, maïs, thon, carottes, tomate

LES PETITES SALADES (Min.: 150 grs):

MUSEAU (Code 728): museau de Porc, cornichons, oignons, persil

POMMES DE TERRE ET CERVELAS (Code 736): cervelas, lard, œuf, persil, vinaigrette

FEIERSTENGSZALOT (Code 726): bœuf cuit, tomates, coriandre, vinaigrette

CAROTTES (Code 727): carottes, persil

PARTY (Code 737): charcuterie, carottes, cornichons, mayonnaise

PÂTES (Code 735): pâtes, tomate, poivrons, oignons, ail, sauce, épices et aromates

C'est Meyer quand c'est bon !

UN VRAI BOL DE FRAÎCHEUR.

LES SALADES GOURMANDES DE LUC

DÉCOUVREZ NOS 6 SALADES 150 GRS CONCOCTÉES POUR VOUS, DE FAÇON ARTISANALE:

Feierstengszalot:
Code: 726
DLC: 5 jours

Salade party:
Code: 737
DLC: 5 jours

Salade de pâtes:
Code: 735
DLC: 5 jours

Salade de carottes:
Code: 727
DLC: 5 jours

Salade de pommes de terre et cervelas:
Code: 736 DLC: 5 jours

Salade de museau:
Code: 728
DLC: 5 jours

C'est Meyer quand c'est bon !

MINI SAUCISSES, POUR MAXI APÉRO.

C'est Meyer quand c'est bon !

POUR UN APÉRITIF RÉUSSI.

DÉCOUVREZ NOS 5 VARIETÉS EN 90 GRS DE MINI-SAUCISSES PRÉPARÉES POUR VOUS, DE FAÇON ARTISANALE:

Apéro sticks SANGLIER:
90grs Code: 648

Apéro sticks PIQUANT:
90grs Code: 428

Apéro tranches SAUCISSON PUR PORC:
90grs Code: 278

Apéro sticks PUR PORC:
90grs Code: 193

Apéro sticks BŒUF:
90grs Code: 336

DLC: 6 mois (après date de prod.)

NOTRE BIÈRE MAISON

FÊTE SES 20 ANS !

BRASSERIE ARTISANALE Lëtzebéier BÉIERHAASCHT
www.beierhaascht.lu
DEPUIS 2002

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*

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:*** *0,75 L* ***Code:*** *749* ***Bouteille:*** *0,33 L* ***Code:*** *766*

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*

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*

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*

****Bières saisonnales***

PROST!

DEEN ECHTE LËTZEBÉIER!

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*

Ale-Bator* ***7,1% alc.:*** 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.

Bouteille: *0,33 L* ***Code:*** *767*

Lëtze Beie Béier ***5,2% alc.:*** "***Honey Beer***" Bière au miel luxembourgeois à fermentation haute. Son goût subtil de miel invite à la boire bien fraîche en apéritif ou tout simplement comme bière de dégustation en fin de journée. Son amertume et couleur sont légèrement variables dû au miel fourni. ***Bouteille:*** *0,33 L* ***Code:*** *853*

Fruitée ***5,3% alc.: "Fruitée"***, bière de fermentation haute. Cette bière à la couleur rose contient le bon goût de framboises et une note subtile de mangue. Bien que plus sucrée et légèrement plus acide, suite à l'ajout des extraits de fruits, elle reste toujours une bière grâce à une très fine amertume. En terrasse en été, en apéritif, on trouvera toujours une bonne occasion d'en boire. ***Bouteille:*** *0,33 L* ***Code:*** *982*

MATÉRIEL BRASSICOLE À LOUER

Stations de débit et différentes tailles de fûts: 10 L; 20 L; 30 L; 50 L.

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

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

DÉCOUVREZ NOS 12 SPÉCIALITÉS CONCOCTÉES POUR VOUS, DE FAÇON ARTISANALE:

Le tradit. Vol-au-vent:
Code: 872

La choucroute garnie:
Code: 873

La sauce bolognaise:
Code: 870

Le pot au feu:
Code: 877

Les boulettes façon Mamie:
Code: 874

Le civet de Biche:
Code: 923

La blanquette de Veau:
Code: 878

Les boulettes façon Papi:
Code: 875

Le civet de Sanglier:
Code: 937

Le Bœuf Bourguignon:
Code: 871

Le Kuddelfleck:
Code: 876

Le civet de Chevreuil:
Code: 917

DLC: 6 mois (après la date de production)

C'est Meyer quand c'est bon!

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

FOURNISSEUR DE LA COUR

IFS Food

LU 14 CE

C'est Meyer quand c'est bon !

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

MADE IN LUXEMBOURG

DISTINCTIONS - Coupe du Monde des produits de boucherie-salaisons

Concours IFFA et LMAK - Médaillés en 2013, 2016, 2018 et 2022

Concours IFFA - 2016

15 3 /

18 médailles sur 18 produits présentés

Concours LMAK - 2018

15 5 /

20 médailles sur 20 produits présentés

Concours IFFA - 2022

19 5 3

27 médailles sur 27 produits présentés

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.

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

graphic design: marketing@meyer.lu