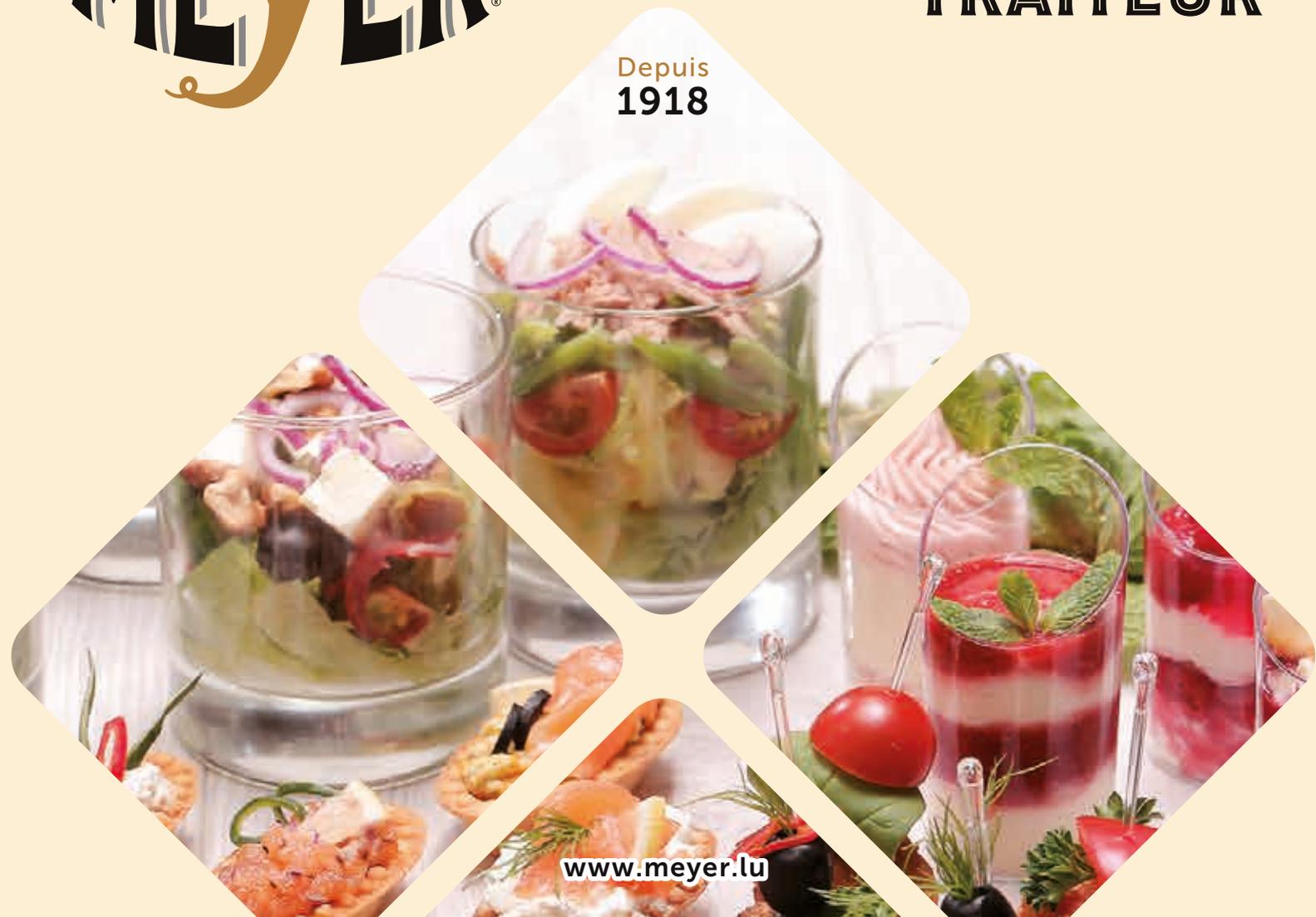




CARTE TRAITEUR

Depuis
1918



www.meyer.lu



L'EXCELLENCE ARTISANALE ET LA PASSION FAMILIALE, DEPUIS 1918 !

Depuis plus d'un siècle, la Boucherie-Salaisons Meyer, entreprise familiale et artisanale luxembourgeoise, perpétue une tradition d'excellence basée sur quatre piliers essentiels: qualité, savoir-faire, goût et service. Forts d'un héritage transmis de génération en génération, nous avons su préserver les techniques artisanales et les méthodes authentiques qui font la renommée de nos produits.

NOS SPÉCIALITÉS: LE GOÛT DE LA TRADITION

Nous sommes fiers de proposer une gamme de produits élaborés avec passion dans nos ateliers agréés, où chaque détail compte:

- Jambons crus et cuits, affinés avec soin pour des saveurs riches et équilibrées.
- Saucissons secs, sublimés par des techniques traditionnelles de fumage et d'assaisonnement.
- Une large sélection de produits de boucherie et de salaisons artisanales, préparés avec des viandes soigneusement sélectionnées et des recettes authentiques.

Grâce à un savoir-faire artisanal inégalé, chaque bouchée révèle un goût véritablement unique, empreint de simplicité et d'authenticité.

UN SERVICE TRAITEUR D'EXCEPTION

Faites de vos repas et événements des moments inoubliables grâce à notre service traiteur sur mesure.

- Notre chef-traiteur Christophe, expert dans l'art culinaire, sublime nos produits d'exception à travers des créations raffinées et délicates, parfaites pour toutes les occasions.
- Que ce soit pour une réception festive, un repas en famille ou une réunion professionnelle, notre party service s'adapte à vos besoins et garantit une organisation sans faille.
- Livraison à domicile ou sur le lieu de l'événement: profitez pleinement de l'instant, nous nous occupons du reste.

UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE ET CHALEUREUSE

Venez découvrir nos délicatesses artisanales dans une ambiance conviviale et bienveillante. Notre équipe qualifiée se fera un plaisir de vous conseiller et de partager avec vous la passion de notre métier.

Faites confiance à notre histoire, à notre savoir-faire, et laissez-vous séduire par des produits qui incarnent l'authenticité et l'amour du goût. Nous sommes impatients de vous accueillir et de vous servir !

Boucherie-Salaisons Meyer:

VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR DES SAVEURS INOUBLIABLES.

Luc Meyer

106 Jøer

Canapés "SCHNITTCHEN"

- Filet américain
- Filet de dinde cuite
- Fromage Gouda
- Jambon cru "14 mois"
- Jambon cuit braisé
- Pâté crème
- Poulet curry
- Saumon fumé



Tranche de Moricette "PRESTIGE"

- 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

C'est Meyer
quand c'est bon!

Petit-pains artisanaux 30 gr. /pc

Beurre et garnitures

- Filet américain
- Filet de dinde cuite
- Fromage Gouda
- Jambon cuit braisé
- Jambon cru "14 mois"
- Salami fin
- Saumon fumé
- Terrine Maison

Mini-WRAPPS

- 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 au Riesling Maison:

- Pièce de 140g
- Bloc de 500g
- Tranche ronde

Nos différentes sortes:

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





MINI-CROQUETTES À RÉCHAUFFER:

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

APPÉTISANTS À RÉCHAUFFER:

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

CUILLÈRES MIXTES / OU VERRINES:

- Carpaccio de bœuf 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
- Feiertagszalot Maison
- Tartare de saumon aux câpres

ANANAS PIQUÉS (55 piques):

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

Commandes: 10 pièces par sorte minimum

CRUDITÉS AVEC DIPS (90 pièces)

Plateau de légumes frais composé de: mini-carottes, radis, concombre, tomate cerise mixte, duo d'olives verte et noire, bâtonnets de Comté.



ACCOMPAGNEMENT:

- Fromage blanc à la ciboulette



C'est Meyer
quand c'est bon!



BUFFET DE NOS CHASSES n°1

- Jambon cru de sanglier
- Coppa de gibier
- Filet séché de Gibier
- Pâté de gibier et sa confiture d'airelles
- Pâté au Riesling de Gibier
- Stick de sanglier
- Saucisse de cerf
- Salade de betterave
- Chou à l'ancienne
- Salade verte
- Fromage (Münster, Comté et Brie)
- Mixte petits-pains

BUFFET TERRE ET OCÉANE n°3

- Jambon cru Meyer et son melon
- Jambon Paysan Meyer et sa persillade
- Porchetta
- Pâté au Riesling à la volaille Maison
- Coppa au poivre
- Gelée de porc
- Saumon fumé aux câpres et oignon rouge
- Tomate - crevettes rose
- Filet de truite fumé sauce raifort
- Terrine de poisson
- Darne de saumon cuit
- Crevette Bouquet

BUFFET CAMPAGNARD n°2

- Jambon cru et son chutney de figue
- Jambon cuit et sa mousse de Pâté crème
- Gelée de porcelet
- Oeuf mimosa
- Duo de salami
- Terrine Maison, sauce moutarde
- Pâté au Riesling Maison
- Tomate macédoine
- **Salade** verte, salade de chou rouge, carotte rapée
- Fromage (Comté, Rochand, Roquefort)
- Petits-pains mixtes

Sauces: Cocktail; tartare

- Petits-pains mixtes

Salade:

- Riz au thon
- Carottes
- Pommes de terre au lard
- Salade verte





BUFFET DE LA MAISON MEYER n°4

- Jambon cru "Prestige" au melon et sa gelée de Porto
- Foie gras et ses brioches et chutney de figues
- Wraps en rondelles à la mousse de canard et jambon braisé
- Trio de salaisons, coppa piquante, coppa aux herbes, coppa au café
- Terrine Maison (Campagne et Poivre)
- 1/2 tranche de pâté au Riesling en bloc
- Assortiment de salami (poivre, Paysan, chorizo)
- Gelée de veau, sauce moutarde
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Oeuf mimosa

Salade:

- Salade de feta, tomate, concombre
- Céleri à l'ancienne
- Pâté au pesto rouge
- Salade verte et sa garniture

Fromage:

- Bûche de chèvre
- Brie à la truffe
- Münster
- Saint-Nectaire

BUFFET DU FROMAGER n°5

- Assortiment de 4 fromages affinés (suivant arrivage)
- Confiture, raisins, fruits secs
- Beurre
- Petits-pains mixtes

Commandes: Pour **4** pers. minimum



ASSUREZ VOS REPAS FESTIFS DÈS L'ENTRÉE!

NOS ENTRÉES FROIDES (viande):

- **Assiette Meyer**
(Jambon cru; Jambon braisé, gelée; Terrine, œuf; Lyonner, Comté, Salade de pommes de terre)
- **Assiette de Jambon cru de la Maison et son melon, selon saison** *(En Hiver: figue)*
- **Assiette de grande tranche de pâté au Riesling et ses accompagnements**
(Salade verte, tomate, œuf, cornichons, oignon blanc)
- **Assiette de petite tranche de pâté au Riesling mélange** *(Porc; veau; volaille; gibier; gelée et garniture)*
- **Assiette de mélange coppa et filet séché**
(Nature; poivre; herbes; ail; piment; café)
- **Assiette Carpaccio de bœuf**
(Roquette; Parmesan; crème Balsamique; pignons; tomate séchée)

NOS ENTRÉES CHAUDES:

- Bouchée à la reine (Vol-au-vent) et son riz saffrané
- Quiche Lorraine et sa salade
- Quiche saumon-épinards et sa salade
- Quiche chèvre-tomate et sa salade
- Coquille St. Jacques et son fleuron
- Toute notre gamme de Burger
(Bœuf; Volaille; Pulled pork; Végétarien, accompagné de sa salade)
- Tourte Maison à la volaille et sa salade

TOUS NOS POTAGES SANS VIANDE:

- Potiron
- Poireau
- Crème de carotte
- Chou fleur
- Mélange de légumes
- Crème de céleri
- Potage du verger, selon la saison

NOS ENTRÉES FROIDES (poisson):

- **Assiette de Saumon fumé et ses toasts grillés, sauce raifort**
(Jambon cru; Jambon braisé, gelée; Terrine, œuf; Lyonner, Comté, Salade de pommes de terre)
- **Tomate-crevettes et ses accompagnements**
(Crevette entière, œuf mimosa, salade verte)
- **Tranche de saumon Bellevue et sa garniture**
(Tomate-Macédoine; œuf; crevette entière)
- **Assiette Nordique**
(Saumon cuit; Saumon fumé; filet de truite; tomate-macédoine; œuf; terrine; poisson)

LES POTAGES EN PLAT - 0,60 L / pers.

- **Goulaschzopp**
Au bœuf ou volaille
- **Potage de lentilles au lard**
Petits légumes, pommes de terre
- **"Bouneschlupp" - Mettwurst et Knack**
Potage aux haricots, petits légumes, et pommes de terre
- **Consommé de Bœuf**
Bœuf bouilli, petits légumes, et riz
- **"Ennenzopp"**
Potage aux oignons, crème fraîche, gruyère, et pain grillé,



Un moment riche en surprises pour vos papilles!

PAINS SURPRISE MEYER

	10 pers.	7 pers.	4 pers.	2 pers.
<p>Pain surprise "aux Truffles"</p> <p>Jambon 24 mois, Jambon braisé, Truffles à l'huile d'olive, Grison, mousson de Canard, Brie, Aubergine grillée, Saumon, pétales de Parmesan, Roquette, velours de Tomates séchées.</p>	125 pcs	80 pcs	50 pcs	40 pcs
<p>Pain surprise "Chasseur" (en Saison de Chasse)</p> <p>Jambon de Sanglier, pâté de Marcassin, saucisse de Cerf, saucisse de Marcassin, rohesser de Sanglier, pâté Riesling de Gibier, pâté de Cerf, noix, châtaigne cuite</p>				
<p>Pain surprise "Prestige"</p> <p>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</p>				
<p>Pain surprise Assort. de produits Maison</p> <p>Fromage, jambon cru, jambon cuit, poitrine de veau, pâté crème, filet de Poulet, salami, assortiment de charcuterie, roastbeef, rôti de porc</p>				
<p>Pain surprise "Océan"</p> <p>Rillettes de sardine, saumon Gravlax, crème de truite, rillettes de St. Jacques, thon piquant, crabe</p>				
<p>Pain surprise "Enfant"</p> <p>Toasts sucrés, (Nutella ou confiture) décoration avec bonbons et petit personnage (bonhomme de neige, petit ours...) piqué de sucettes Chupa Chups</p>				
<p>Pain surprise "Végétarien"</p> <p>Fromage, fromage blanc aux herbes, aux noix, tapenade, tzatziki, légumes</p>				
<p>Pain surprise "à l'Italienne"</p> <p>Jambon séché à l'air, parmesan, mortadella, porchette, tomate mozzarella pesto, salami, rucola</p>				
<p>Pain surprise "Rustique"</p> <p>Jambon "Marque Nationale", jambon cuit Paysan, pâté, Gelli, Fromage, Salami, Pâté Riesling</p>				



C'est Meyer
quand c'est bon!

Merci de passer votre commande
2 jours ouvrables avant svp
la date de livraison.

Tél.: +352 26 50 85 405

C'est Meyer
quand c'est bon!



NOS PLATS CHAUDS À PARTAGER:

- **Paëlla Maison**
(Fruits de mer; pavé de Saumon et cuisse de Poulet)
- **Couscous Maison**
(Légumes; merguez; cuisse de Poulet; côtes d'Agneau; Bœuf)
- **Choucroute Royale Maison**
(Lard braisé fumé; collet fumé; jarret; knack; mettwurst)
- **Rôti de Porcelet, sauce aux herbes**
(Accompagné de ses pommes de terre et de sa salade verte)

LES PLATS VÉGÉTARIENS:



- **Gratin de poisson**
(Saumon, cabillaud, champignons, crevettes, petits légumes)
- **Lasagne végétarienne**
(Épinards et ricotta)
- **Gratin de légumes au Tofu**
- **Risotto d'asperges vertes**

LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS MAISON



Commandes: Hors service, pour **15** pers. minimum. Produit Maison, travail artisanal.

NOS PLATS CHAUDS:

- **Bœuf Bourguignon**
- **Blanquette de Veau à l'ancienne**
- **Ossobucco de Veau à la Milanaise**
- **Joue de Bœuf au vin rouge**
- **Langue de Bœuf sauce Madère**
- **Navarin d'Agneau et ses légumes**
- **Kuddelfleck Maison et ses garnitures**
- **Sauté de Gibier mariné au vin rouge**

EN VEDETTE:

- **Jambon de Porcelet**
Salé et fumé en rôti ou en croûte

SPÉCIALITÉS MAISON

- **Porcelet farci et grillé sur broche, et sa sauce brune aux herbes**
- **Jarret de porc grillé en Rôtissoire**
- **Lêtz Poulet grillé en Rôtissoire et de son jus de poulet aux herbes**

Accompagnés de:

- **Sauce chaude**
- **2 choix de salades composées, pommes de terre sautées au lard et de 2 choix de salade, sur notre Catalogue.**



C'est Meyer
quand c'est bon!

NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE:

- Jambon braisé avec ou sans légumes
- Jambon de porcelet avec ou sans légumes
- Mignon de porc et sa farce aux légumes
- Carré de veau et sa farce au Cognac
- Mignon de veau et sa duxelle de champignons
- Filet de Bœuf façon Wellington
- Filet de Gibier façon Rossini
(foie gras, truffe)

NOS PLATS À GRATINER:

- Hachis Parmentier Maison
- Lasagne du Boucher
- Tortellini jambon-fromage
- Cannelloni à la viande de porc et boeuf
- Cannelloni de gibier
- Lasagne de gibier

...Tout simplement délicieux!



NOS SPÉCIALITÉS D'ORLOFF:

Prix des plats hors accompagnements

- Prince Orloff de porc
- Prince Orloff de veau
- Prince Orloff de volaille
- Prince Orloff de gibier
- Prince Orloff de agneau

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

LES PLATS DE VOLAILLE:

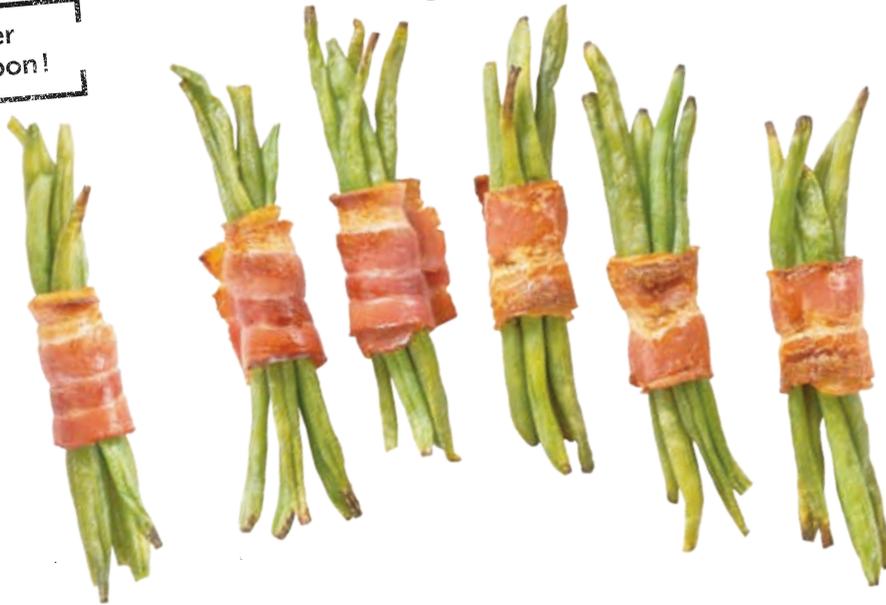
- Cuisse de poulet sauce à la crème
- Rôti de dinde sauce aux champignons
- Cuisse de poulet farcie, sauce brune
- Cuisse de canard confite
- Blanquette de dinde à l'ancienne

LE CÔTÉ MER:

- Bouchée de fruits de mer
- Gratin de Saint-Jacques aux poireaux
- Filet de cabillaud sauce au Riesling et ses légumes
- Cassolette de scampis aux légumes
- Pavé de Saumon en croûte
- Bisque de homard



C'est Meyer
quand c'est bon!



LES FÉCULENTS (supplément):

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre sautées au lard
- Pommes de terre grenaille aux herbes
- Kniddelen à la crème
- Galette de pommes de terre Maison
- Riz pilaf

NOS LÉGUMES (supplément):

- Chicon braisé à la bière Maison
- Fagot de haricots au lard
- Fagot d'asperges vertes au lard
- Poêlée de légumes de saison
- Poêlée de champignons forestiers à l'ail
- Chou rouge à la Normandie
- Choux à la choucroute
- Ratatouille maison

La Formule combinée:

(1 féculent + 1 garniture de légumes)

NOS SAUCES MAISON

- Marchand de vin
- Échalote
- Madère
- Porto
- Moutarde à l'ancienne
- Crème champignons
- Roquefort

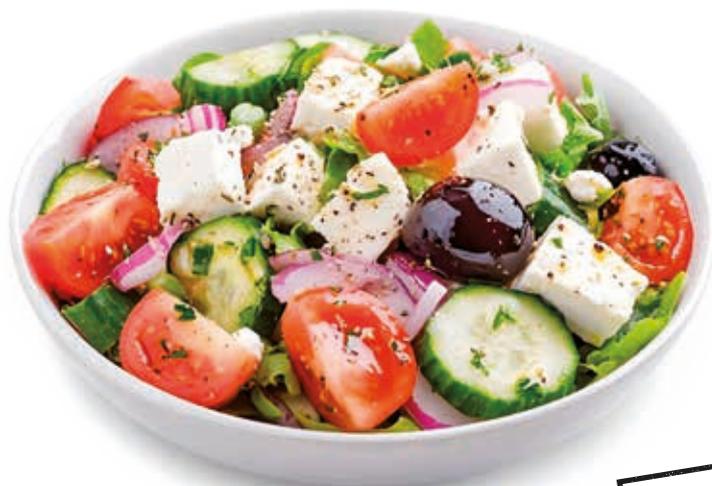
Préchauffer le four 10 minutes avant

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° |
| • Kasserler | 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 | |



Découvrez nos salades et desserts gourmands.



C'est Meyer
quand c'est bon!

BUFFET DE SALADES

(4 sortes au choix):

LES SALADES (supplément):

- Salade de pâtes au pesto rouge
- Salade de fêta (concombre, tomate)
- Salade grecque à la feta
- Salade de riz au thon
- Taboulé nature ou volaille
- Salade de lyonner
- Salade de carotte, céleri, betterave, chou blanc, chou rouge
- Salade tomate - mozzarella
- Salade de concombre

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

NOS DESSERTS MAISON:

- Portion individuelle
- Buffet (3 sortes au choix, petite portion)
(Commandes: pour 5 personnes minimum)
- Tiramisù au café
- Tiramisù aux fruits rouges
- Mousse de fruits divers
- Mousse au chocolat
- Panna cotta aux fruits de saison
- Crème caramel
- Île flottante, nappage au caramel
- Tartelette au fruit de saison
- Salade de fruits frais de saison



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



FORMULE

“BARBECUE SELF-SERVICE”

LES GRILLADES:

Mini brochette saucisse;
Grillwurst, mettwurst, merguez (100g),
Bifana de volaille marinée (80g),
Mini-Cordon bleu pressé (80g)
Mini-steak de bœuf (60g)

2 SAUCES AU CHOIX:

Moutarde, andalouse, ketchup

BUFFET DE SALADES ET CRUDITÉS:

(3 sortes différentes au choix):

Salade de pommes de terre

Salade de concombre

Salade de carottes

Salade verte et sa vinaigrette

Petits pains mixtes

Commandes: pour 8 pers. minimum

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.

FORMULE

“BARBECUE MEYER”

LES GRILLADES:

1/2 tranche de cœur d'entrecôte,
1 côte d'agneau luxembourgeois;
Mini-Mettwurst, merguez, grillwurst,
Bifana de porc mariné,
1/2 tranche de lard, marinade Maison
Brochette de scampis à l'ail

NOS SAUCES MAISON:

Sauce à l'ail, sauce tartare, sauce andalouse

BUFFET DE SALADES ET CRUDITÉS:

(4 sortes différentes au choix):

Taboulé Maison

Salade de tomates et mozzarella

Salade de pommes de terre au lard

Salade de betterave rouge

Petits pains artisanaux mixtes

DESSERT:

Mini dessert au choix: 3 pcs (détails - page desserts) ou: 2 sortes de fromage affiné et sa salade verte

Commandes: pour 8 pers. minimum

N'hésitez pas à nous demander nos autres Formules BBQ





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

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.

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

En cas d'annulation **48 heures avant** la manifestation, votre Traiteur MEYER se réserve le droit **de facturer 40%** 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** 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.



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



-  **Prêt à déguster en quelques minutes**
-  **Longue durée de conservation hors frigo**
-  **Recette à l'ancienne**
-  **Fabrication artisanale**

DÉCOUVREZ NOS 8 SPÉCIALITÉS CONCOCTÉES POUR VOUS, DE FAÇON ARTISANALE:

Le Vol-au-vent:
Code: 872

Les boulettes façon Mamie:
Code: 874

La pasta asciutta:
Code: 870

Le pot au feu:
Code: 877

Le Kuddelfleck:
Code: 876

Le civet de Sanglier:
Code: 975

Le chili con carne:
Code: 029

Le Bœuf Bourguignon:
Code: 871

Disponible dans notre magasin



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS BIOLOGIQUES



CERTIFIÉ PAR LU-BIO-04



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

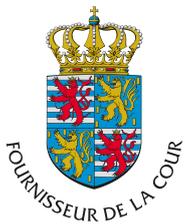


QUALITÉ

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



**C'est Meyer
quand c'est bon!**



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



NOS DISTINCTIONS

Médaillés en 2013 • 2016 • 2018 • 2022

NOTRE FIERTÉ

Coupe du Monde des produits de boucherie-salaisons

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



PROST! DEEN ECHE TE LËTZEBÉIER.



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.

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'Umbree 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: 0,33 L Code: 766**

Black Stuff* 5,8% alc.: "**American 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**

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**

Caribeer 5,3% alc.: "**Fruit beer**", 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 dû aux 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**

***Bières saisonnales**



PROST!

DEEN ECHE LËTZEBÉIER!



Wei Zen* 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-Bator* 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

Mea coolpa 5,3% alc.: "**American Pale Ale**", bière de fermentation haute. Cette bière est dominée par un goût intensif d'agrumes et de résine de houblon. Un fin corps de malt rajoute un peu de caramel et de sucré pour donner un contraste à l'amertume.
Bouteille: 0,33 L Code: 465



BÉIER Likör

Luc's choice

**Bouteille: 0,5 L
Code: 844**

17,5% alc.: Liqueur de bière produite à partir de notre bière L'Ambrée.

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**



BÉIER Likör

Carne's choice

**Bouteille: 0,5 L
Code: 854**

17,5% alc.: Liqueur de bière produite à partir de notre bière Caribeer.

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**



BÉIER Likör

17,5% alc.: Liqueurs de bière produites à partir de nos bières Caribeer et L'Ambrée.
Ingrédients: 50% Grain (40% Alc.vol.), 50% Beer (5,2%), Invertsugar.



LA CUISINE DU MAÎTRE BOUCHER

Une expérience gourmande pour chaque occasion.

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!



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