



Les plats à emporter
par *Marc Meurin*

Les plats à emporter

Signés Marc Meurin

« Pour les fêtes de fin d'année, nous avons décidé, mon équipe et moi-même de renouveler notre carte « plats à emporter ». Vous y découvrirez nos nouvelles suggestions pour 2018. Notre carte a été conçue au sein des cuisines du Château de Beaulieu autour de produits frais, de qualité et de saison. Laissez-vous surprendre et surprenez vos invités grâce aux mariages des saveurs dont seuls nos Chefs ont le secret»

Menu des fêtes

Menu à 65€ par personne

Le Chef étoilé Marc Meurin et sa brigade vous proposent un menu gastronomique à déguster à la maison pour vos fêtes de fin d'année. Un menu haut de gamme à commander et à emporter afin de surprendre vos invités et d'apprécier un moment gourmand en famille ou en tête à tête.

Amuse-bouches

feuilleté à l'oignon/gougère/ sablé au parmesan/ madeleine

**

La terrine de foie gras de canard

à la figue confite

**

Le Carpaccio de Saint-Jacques

Condiments parfumés au vinaigre Kalamansi/crème de poireaux
céleri vivace

**

La Poularde du Gars Daudet au vin jaune

Légumes racine / Risotto truffé

**

La bûche pralinée

Yuzu/sésame torréfié

La sélection du Sommelier

Montagne St Emilion - BB Moines

12€ /

Montagne St Emilion - Château de Moines

22€ /

Lalande Pommerol

30€ /

Côtes de Gascogne - Chiroulet Soleil d'automne

14€ /

Petit Chablis - William Fèvre

14€ /

Le Caviar Kaviari

120€ / 50 grs



Plats à emporter par Marc Meurin
A LA CARTE

Les amuse-bouches (4pièces)

feuilleté à l'oignon/ gougère/ sablé parmesan/ madeleine
6€/ personne

La quiche au maroilles (20cm de diamètre)
15€ / la quiche

La quiche au lard fumé (20cm de diamètre)
15€ / la quiche

Le foie gras de canard au naturel (70gr)
figue confite/ gelée de Porto
12€ / la terrine

Le cannelloni de saumon fumé au tourteau
12€ / la portion

Le croque Monsieur à la truffe
48€/ par personne

La noix de Saint Jacques Boulonnaises
Ecrasée de topinambour
20€ / par personne

Le coeur de ris de veau braisé
champignon de saison/ tétragone/ jus corsé/ galette Vonassienne
28€ / par personne

La Poularde du Gars Daudet au vin jaune
Légumes racine / Risotto truffé
28€ / par personne

Le turbot sauvage
écrasée de céleri/ jus d'oignon
28€ / par personne

La bûche pralinée
yuzu/ sésame torréfié
25€ / 4 personnes (minimum)

48 € / 8 personnes

La bûche pâtissière
café/noisette
25 € / 4 personnes (minium)
48 € / 8 personnes



Nos Boutiques cadeaux

Pour satisfaire le plus grand nombre de nos clients, notre Chef Marc Meurin a mis en vente, dans notre boutique «Le Macaron» située au Château de Beaulieu, un matériel de cuisine haut de gamme, reconnu par les plus grands Chefs de notre belle cuisine française.

Vous y retrouverez également des objets « d'art de la table » des plus distingués, utiles et d'une finesse et décoration hors pairs. Les marques comme Christofle, Staub, Demeyere, Alessi sauront satisfaire vos convives.

Pour les gourmets, notre Chef pâtissier, vous propose ses confiseries et biscuits maison. Les vins, Champagnes et liqueurs ont également trouvés leur place pour ravir le plus grand nombre d'entre vous.

La boutique en ligne :

Depuis trois ans, nous vous proposons notre boutique de coffrets cadeaux en ligne. Vous y retrouverez des cours de cuisine, les menus et séjours proposés dans chacun de nos restaurants de Lille, Lens et Busnes.

La livraison de nos coffrets peut être réalisée par mail ou par courrier, dans ce cas un délai de 72h sera nécessaire.





BON DE COMMANDE PLATS A EMPORTER

| | |
|--|--|
| <p>Château de Beaulieu 1098, rue de Lillers 62350 BUSNES Tél : +33 (0)3 21.68.88.88 Fax : +33 (0)3 21.68.88.89 E-mail : contact@lechateaudebeaulieu.fr www.lechateaudebeaulieu.fr Siret : 37923133500025 TVA FR29 379 231 335</p> | <p>Nom et Prénom : Adresse: CP et ville : Téléphone : E-mail :</p> |
|--|--|

| No plats à emporter | Quantité | Prix unitaire TTC | MontantTTC |
|--|----------|-----------------------|------------|
| Les amuse-bouches (4pièces) | | 6,00 | |
| La quiche au maroilles (20cm de diam) | | 15,00 | |
| La quiche au lard fumé (20cm de diam) | | 15,00 | |
| Le foie gras de canard au naturel (70grs) | | 12,00 | |
| Caviar Kaviari, boîte de 50 gr | | 120,00 | |
| Le cannelloni de saumon fumé au tourteau | | 12,00 | |
| Le croque monsieur à la truffe | | 48,00 | |
| Les noix de Saint Jacques Boulonnaises/ écrasées de topinambours | | 20,00 | |
| Le cœur de ris de veau braisé | | 28,00 | |
| La poularde du Gars Daudet au vin jaune | | 28,00 | |
| Le turbot sauvage/ écrasée de céleri/ jus d'oignons | | 28,00 | |
| La bûche pralinée/ yuzu/ sésame torréfié (pour 4 personnes) | | 25,00 | |
| La bûche pralinée/ yuzu/ sésame torréfié (pour 8 personnes) | | 48,00 | |
| La bûche pâtissière café/ noisette (pour 4 personnes) | | 25,00 | |
| La bûche pâtissière café/ noisette (pour 8 personnes) | | 48,00 | |
| Le Menu Spécial Fêtes de fin d'année 2018 | | 65,00 | |
| Montagne St Emilion, BB Moines (75cl) | | 12,00 | |
| Montagne St Emilion, Château des Moines (75cl) | | 22,00 | |
| Lalande Pommerei (75cl) | | 30,00 | |
| Côtes de Gascogne - Chiroulet Soleil d'Automne | | 14,00 | |
| Petit Chablis - William Fèvre | | 14,00 | |
| Saumon fumé par nos soins | | <i>Nous consulter</i> | |
| Truffes noires du périgord - Melanosporum | | <i>Nous consulter</i> | |
| Guimauves | | | |
| petit cube | | 5,00 | |
| moyen cube | | 10,00 | |
| grand cube | | 15,00 | |
| 9 Macarons | | 11,00 | |
| Mendiant - petite boîte | | 10,00 | |
| Mendiant - grande boîte | | 17,00 | |
| Pâte de fruits | | 9,00 | |
| TOTAL TTC | | | |

Je souhaite récupérer et payer ma commande directement au Château de Beaulieu
le à heure.

Contact

Pour toutes demandes d'informations, n'hésitez pas à contacter la réception du Château de Beaulieu au 03 21 68 88 88 ou par e-mail à contact@lechateaudebeaulieu.fr.

Les bons de commande sont disponibles sur www.lechateaudebeaulieu.fr

Nous vous conseillons de passer commande au minimum 7 jours avant la date de votre événement.



Scannez et offrez des coffrets cadeaux Marc Meurin sur notre e-boutique www.lechateaudebeaulieu.secretbox.fr.



Château de Beaulieu

1098, rue de Lillers

62350 Busnes

tel +33 (0)3 21 68 88 88 / E-mail : contact@lechateaudebeaulieu.fr

web : www.lechateaudebeaulieu.fr