



• CHEF •
MARC MEURIN

& LES PLATS A EMPORTER



L'EDITO DU CHEF

" Le chef vous présente les nouveautés des établissements Marc Meurin pour les fêtes de fin d'année 2017-2018. "

« **Surprenez votre famille, vos invités ou vos collaborateurs !** »

Pour les fêtes de fin d'année, nous avons décidé mon épouse et moi-même de vous proposer des menus d'exception afin de vous faire découvrir des mets gourmands et gastronomiques qui régaleront vos papilles.

Que ce soit dans les cuisines du Château de Beaulieu à Busnes, du restaurant Monsieur Jean à Lille ou du restaurant l'Atelier de Marc Meurin à Lens, tous les menus ont été conçus autour de produits frais, de qualité et de saison grâce au travail passionné de nos producteurs.

Cette année, quelques nouveautés sont au menu de nos établissements :

- * Un catalogue de **plats à emporter** encore plus gourmand,
- * Une nouvelle **boutique de cadeaux** pour les gastronomes,
- * Un **cube de Guimauves** revisité spécialement pour les fêtes,
- * Une offre spéciale '**repas de fin d'année**' pour les entreprises
 - * Une **boutique en ligne** de coffrets cadeaux !

Afin de profiter pleinement de vos convives, nous avons décidé d'étoffer le catalogue de plats à emporter. Menu chic et gourmand en 4 services 'clé en main', des amuse-bouches au dessert !

Des plats à emporter à cuisiner chez vous, seront également disponibles au Château de Beaulieu : saumon bio fumé par nos soins, terrines de foie gras maison, quiches, buches de Noël...

Profitez de votre venue au Château de Beaulieu pour faire un petit détour par la nouvelle boutique Le Macaron, vous y trouverez des idées cadeaux de rêves pour les gastronomes : des produits de haute qualité et innovants de la marque Alessi, Staub, Zwilling, Demeyere, Christofle...

Retrouvez également une large gamme de vins et de confiseries d'antan à emporter. Des idées cadeaux doublement étoilées pour toutes les envies et tous les budgets.

Les stars des fêtes cette année, ce sont les guimauves ! Remises au goût du jour sur le chariot de confiseries du restaurant gastronomique Le Meurin, découvrez les nouveaux cubes de guimauves plus originaux les uns que les autres.

A découvrir dans cette brochure, les offres spécialement dédiées aux entreprises. Offrez à vos collaborateurs un repas de fin d'année inoubliable sous le signe du raffinement. Des prestations clé en main, originales et personnalisées en fonction de vos budgets.

Les coffrets cadeaux sont déjà prêts sur notre boutique en ligne ! Changez des cadeaux ordinaires en offrant à vos proches ou vos collaborateurs un repas, un séjour ou un bon d'achat dans l'un de nos restaurants.

Je vous souhaite à toutes et à tous de joyeuses fêtes de fin d'année !

Marc Meurin

Les Plats à emporter Signés par Marc Meurin

« Pour les fêtes de fin d'année, nous avons décidé mon équipe et moi-même d'étoffer notre carte «plats à emporter» afin de vous faire découvrir des mets gourmands et gastronomiques qui régaleront vos papilles. Cette carte a été conçue au sein des cuisines du Château de Beaulieu autour de produits frais, de qualité et de saison. Vous surprendrez vos invités par la qualité des produits sélectionnés auprès de nos meilleurs fournisseurs. Il ne vous restera plus qu'à lancer vos invitations, à dresser une jolie table pour vos convives et à apprécier un délicieux moment à la maison. » Chef Marc Meurin

*M*enu des fêtes signé par Marc Meurin Menu à 60 € 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 chic 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

Samoussa de légumes / Sablé parmesan / Gougère

**

Comme un lingot d'or

*Compression de pain d'épices au foie gras de canard et à la pomme
Gelée à la Kriek / poire épicée*

**

La Noix de Saint Jacques

Crème de champignons / oignons blanc / copeaux de potimarron en émulsion

**

Le coeur de ris de veau

*Pousse d'épinards / galettes de topinambours / carottes bio
Jus de veau réglissé*

*L*es bûches pâtissières du chef pâtissier

La bûche pâtissière exotique

25€ / 4 personnes (minimum)
35€ / 6 personnes
45€ / 8 personnes

La bûche pâtissière pralinée

25€ / 4 personnes (minimum)
35€ / 6 personnes
45€ / 8 personnes

*L*a sélection du Sommelier

Montagne St Emilion - BB Moines

12 € / 75cl

Montagne St Emilion - Château des Moines

22 € / 75cl

Lalande Pomerol

30 € / 75cl

Côtes de Gascogne - Chiroulet Soleil d'automne

14 € / 75cl

Petit Chablis - William Fèvre

14 € / 75cl

*P*lats à emporter par Marc Meurin
A LA CARTE

La quiche au maroilles (20cm de diamètre)

15€/la quiche

La quiche au lard fumé & échalote (20cm de diamètre)

15€/la quiche

La terrine de foie gras de canard Marc Meurin

48€ - Terrine porcelaine de 250g, 4 personnes

80€ - Terrine porcelaine de 550g, 6 à 8 personnes

Le saumon fumé bio au bois de hêtre - fait maison

+/- 7€ la portion (portion de 80g)

La Noix de Saint Jacques

Crème de champignons, oignons blanc, copeaux de potimarron en émulsion

22€/personne

Le cœur de ris de veau

Pousses d'épinards, galettes de topinambours, carottes bio, jus de veau réglissé

30€/personne

La poularde de Bresse

Légumes oubliés, sauce suprême au vin jaune

30€/personne

Le turbot côtier

Baie de genièvre, pulpe de topinambours, jus d'oignons

30€/personne

La bûche pâtissière exotique

25€/4 personnes (minimum)

35€/6 personnes

45€/8 personnes

La bûche pâtissière pralinée

25€/4 personnes (minimum)

35€/6 personnes

45€/8 personnes





LE CHATEAU DE BEAULIEU

Marc Meurin
★★★★

BON DE COMMANDE PLATS A EMPORTER

| | |
|---|--|
| 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 | Nom et Prénom : Adresse: CP et ville : Téléphone : E-mail : |
|---|--|

| No plats à emporter | Quantité | Prix unitaire TTC | MontantTTC |
|--|----------|-------------------|------------|
| La quiche au Maroilles | | 15,00 € | |
| La quiche Lard fumé & échalote | | 15,00 € | |
| La terrine de foie gras de canard Marc Meurin (250gr - 4 pers) | | 48,00 € | |
| La terrine de foie gras de canard Marc Meurin (550gr - 6 à 8 pers) | | 80,00 € | |
| Saumon fumé bio par nos soins au bois de hêtre | | "+/_ 7 € la part" | |
| Les noix de Saint Jacques / crème de champignons / oignons blanc / copeaux de potimarron en émulsion | | 22,00 € | |
| Le cœur de ris de veau braisé / pousses d'épinard / galettes de topinambours / carottes bio / jus de veau réglissé | | 30,00 € | |
| La poularde de Bresse / légumes oubliés / sauce suprême au vin jaune | | 30,00 € | |
| Le turbot côtier / baie de genièvre / pulpe de topinambours / jus d'oignons | | 30,00 € | |
| Le Menu Spécial Fêtes de fin d'année 2017* | | 60,00 € | |
| Montagne St Emilion, BB Moines, Domaine Tapon (75cl) | | 12,00 € | |
| Montagne St Emilion, Château des Moines, Domaine Tapon (75cl) | | 22,00 € | |
| Lalande de Pomerol, La croix Saint Jean, Domaine Tapon (75cl) | | 30,00 € | |
| Côtes de Gascogne, Chiroulet Soleil d'Automne (75cl) | | 14,00 € | |
| Petit Chablis William Fèvre (75cl) | | 14,00 € | |
| La bûche pâtissière pralinée (minimum 4pers) | | 25,00 € | |
| La bûche pâtissière pralinée (6pers) | | 35,00 € | |
| La bûche pâtissière pralinée (8pers) | | 45,00 € | |
| La bûche pâtissière exotique (minimum 4pers) | | 25,00 € | |
| La bûche pâtissière exotique (6pers) | | 35,00 € | |
| La bûche pâtissière exotique (8pers) | | 45,00 € | |
| Petit cube de guimauves Marc Meurin | | 5,00 € | |
| Moyen cube de guimauves Marc Meurin | | 10,00 € | |
| Grand cube de guimauves Marc Meurin | | 15,00 € | |
| TOTAL TTC | | | |

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

Menu de Fêtes de fin d'année par Marc Meurin*

Amuse-bouches

Samoussa de légumes / Sablé parmesan / Gougère

**

Comme un lingot d'or

Compression de pain d'épices au foie gras de canard et à la pomme / Gelée à la Kriek / poire épicée

**

La Noix de Saint Jacques

Crème de champignons / oignons blanc / copeaux de potimarron en émulsion

**

Le coeur de ris de veau

Pousse d'épinards / galettes de topinambours / carottes bio / jus de veau réglissé

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 téléchargeables sur www.lechateaudebeaulieu.fr

*En général, nous vous conseillons de passer commande au minimum 7 jours avant la date de votre événement
afin d'avoir accès à l'ensemble de nos plats à emporter.*



*Scannez et offrez des coffrets cadeaux Marc Meurin sur notre e-boutique www.lechateaudebeaulieu.secretbox.fr.
Escapades en amoureux, séjours gastronomiques, repas en tête à tête dans nos brasseries de Lille, Lens et Busnes...*



Château de Beaulieu
1098, rue de Lillers
62350 BUSNES

Tél : +33 (0)3 21 68 88 88 / Email : contact@lechateaudebeaulieu.fr
Siteweb : www.lechateaudebeaulieu.fr