



Les fêtes de fin d'année

par *Marc Meurin*



L'ÉDITO DU CHEF

«Le chef vous présente l'actualité des établissements Marc Meurin, pour les fêtes de fin d'année 2018-2019»

« Suprenez 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 menus gastronomiques qui régaleront vos papilles et celles de vos convives.

Que ce soit dans les cuisines du Château de Beaulieu, à Busnes, du restaurant Monsieur Jean, à Lille ou encore de 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, locaux pour la plupart d'entre eux.

Cette année encore afin de vous faire profiter pleinement de vos convives et de cette période féérique, nous vous proposons:

- ¶ Nos menus spéciaux «fêtes de fin d'année»
- ¶ Notre catalogue de plats à emporter;
- ¶ Une offre spéciale «repas de fin d'année», pour les entreprises;
- ¶ Notre boutique en ligne de coffrets cadeaux;
- ¶ Notre boutique de cadeaux, pour les gastronomes et amateurs de belles vaiselles.

Des plats à emporter à cuisiner chez vous seront également disponibles au Château de Beaulieu : saumons fumés bio, terrines de foie gras de canard faites maison, quiches, bûches de Noël...

Profitez de votre venue au Château de Beaulieu pour faire un petit détour par notre boutique «Le Macaron». Vous y trouverez des idées cadeaux pour les gastronomes : des produits de haute qualité des marques : Alessi, Staub, Demeyere, Christofle...

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

À découvrir dans cette brochure, les offres spécialement dédiées aux entreprises. Offrez à vos collaborateurs un repas de fin d'année inoubliable et placé sous le signe du raffinement. Nos prestations s'adapteront à vos envies et budgets (cocktails, repas avec animation, cocktails dînatoires, cours de cuisine...)

Nos coffrets cadeaux vous attendent sur notre boutique en ligne ! Offrez à vos proches, un séjour, un bon d'achat ou encore un repas dans l'un de nos restaurants.

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

Marc Meurin



Le Meurin ** - Restaurant gastronomique

Menu spécial fêtes de fin d'année

Menu Excellence

Amuse-bouches

Tapioca soufflé à l'encre de seiche

Tuile de graines de courges

Anguille fumée/raifort/ betterave

**

Mise en bouche

L'huître Gillardeau perlée

**

Le Tartare de Veau

Pickles de choux-fleurs/ oignons rouges/ radis

**

Le Topinambour

Comme un mystère/ jus truffé

**

La noix de Saint Jacques

Cresson/ crème aux herbes

**

L'interlude

Consommé herbacé aux perles du Japon

**

Le Chevreuil

En raviole/ chou rouge/ chiffonade de pommes vertes/ pomme soufflée

**

Le calisson d'ananas

Sorbet au thym

**

La pomme de Pin

Champagnes sélectionnés:

Domaine Tarlant Brut Zéro

Veuve Cliquot Vintage 2008

Menu au tarif de 360€ par personne

Boissons comprises



LE CHATEAU DE BEAULIEU

Restaurant Le Jardin d'Alice & Salle de Réception Rose Events
MENU FETES DE FIN D'ANNEE 2018

Amuse-bouches

Comme une tourte de caille
Sucette de Foie gras / pruneaux
Tuile de Sarrazin/ sardines
Sablé au Maroilles

**

Le Carpaccio de Saint-Jacques

Condiments parfumés au vinaigre Kalamansi/crème de poireaux
Céleri vivace

**

Le Bouillon thaï de foie gras de canard

Aux perles du Japon

**

La Poularde du Gars Daudet au vin jaune

Légumes racine / risotto truffé

**

La clémentine

**

La bûche pralinée

Yuzu/ sésame torréfié

**

Chocolats soufflés / Caramels mous au beurre de Baratte

**

MENU SERVI AU JARDIN D'ALICE

Dîner du 24 décembre 2018

Déjeuner du 25 décembre 2018 & 1er Janvier 2019

Tarif : 95€ hors boissons - 135€ boissons comprises

MENU SERVI AU ROSE EVENTS

Le 31 décembre 2018 - Dîner de la St Sylvestre

Tarif: 175€ boissons comprises

Soirée Musicale & Dansante



L'Atelier de Marc Meurin - Lens

Menu spécial fêtes de fin d'année

Amuse-bouches

Saumon fumé / Raifort / Avruga Sablé au parmesan Crème de but-
ternut / Vapeur de noix / Gougère mimolette

**

Le flan de Foie gras

Goutte de Porto / émulsion de cèleri rave

**

La Rosace de Saint-Jacques Boulonnaises

Ecrasée de topinambours / citron caviar

**

La Poularde du Gars Daudet au vin jaune

Légumes racine / Risotto truffé

**

La bûche pralinée

Yuzu/sésame torréfié

**

Irish coffee / Chupa-Chups glacée à la clémentine Caramels mous
au beurre de Baratte / macaron

Menu au tarif de 75€ hors boissons/ pers

95€ boissons comprises/ pers

**

Menu servi pour le déjeuner le 25 décembre 2018
et 1er Janvier 2019



Restaurant de Monsieur Jean - Lille

Menu spécial fêtes de fin d'année

Amuse-bouches

Saumon fumé/ raifort/ avruga

Gougère à la mimolette

Foie gras/ pain d'épices façon opéra

Velouté de butternut/ vapeur de tonka

**

Le Carpaccio de Saint-Jacques

Agrumes parfumés au vinaigre Kalamansi/ huile de vanille

Céleri vivace

**

Le foie gras de canard poêlé

poires pochées/ coings et crumble de noisettes

**

La Poularde du Gars Daudet au vin jaune

Légumes racines / risotto truffé

**

La clémentine

**

La bûche pralinée

Yuzu/ sésame torréfié

**

Caramels mous au beurre de Baratte/ Irish coffee/ Macarons

Menu au tarif de 95€ hors boissons/ pers

135€ boissons comprises/ pers

**

Menu proposé pour le déjeuner
le 25 décembre 2018 & 1er Janvier 2019

Pour le dîner le 31 janvier 2018

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



Repas d'entreprises, par Marc Meurin

Pour vos repas de fin d'année, les établissements Marc Meurin vous accueillent avec des formules adaptées à votre entreprise. Pour le déjeuner ou le dîner, n'hésitez pas à proposer à vos collègues ou collaborateurs un souvenir inoubliable autour de mets subtils et délicats. Chacun de nos établissements saura vous accueillir et répondre à vos attentes.



Le Château de Beaulieu
situé à Busnes,

Restaurant gastronomique
*Le Meurin***,

Brasserie
Le Jardin d'Alice



Le rose Events

situé dans le parc du
Château à Busnes,
(capacité de 40 à 120 convives)



L'atelier
de Marc Meurin

situé en face du Louvre Lens
repas bistrannique



Restaurant de
Monsieur Jean

situé près de la grand place
de Lille, face à l'opéra



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

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
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	
Mendians - petite boîte		10,00	
Mendians - 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