



MARC MEURIN



Actualités

LE CHÂTEAU DE BEAULIEU • LE CHEF MARC MEURIN • HÔTEL RELAIS & CHÂTEAUX • ÉTOILÉ MICHELIN
LE MEURIN • LE JARDIN D'ALICE • LE ROSE EVENTS • L'ATELIER MARC MEURIN • MONSIEUR JEAN



Page 2

DU SOLEIL & DES TERRASSES !

— La Terrasse, JARDIN D'ALICE

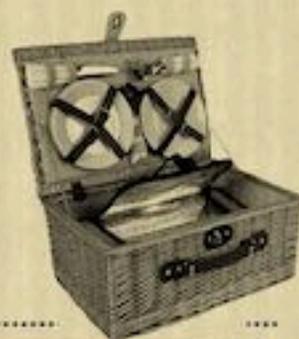
A l'honneur

Retrouvez l'ensemble de nos producteurs et éleveurs partenaires qui contribuent chaque jour à vous proposer des produits de qualité.

Voir en Page 3

Produits à emporter

Depuis de nombreuses années, le chef Marc Meurin propose un éventail de produits à emporter. Il est également possible de repartir avec un menu spécial à réchauffer à la maison !



La saison des mariages



Page 4

VERS UN RETOUR DES CÉRÉMONIES ?

— La Salle de réceptions, ROSE EVENTS

Nos chambres au Château



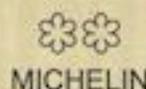
Page 4

SE RESSOURCER CET ÉTÉ AU CHÂTEAU

— La façade coté Parc, LE CHÂTEAU DE BEAULIEU

ETABLISSEMENTS MARC MEURIN

Membres des Grandes Tables du Monde, du Guide Rouge, du réseau Relais & Châteaux.



Un goût d'été

BIENVENUE EN TERRASSE !



Le temps d'un repas, venez vous ressourcer au cœur de notre parc arboré, dans notre brasserie Le Jardin d'Alice. Ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner, notre Chef Marc Meurin accompagné de son chef exécutif, Camille Delcroix, sauront vous faire découvrir les trésors de notre terroir. L'alliance de nos cocktails, nos sélections vinicoles et de nos recettes vous feront, le temps d'un instant, oublier le stress de la vie quotidienne.

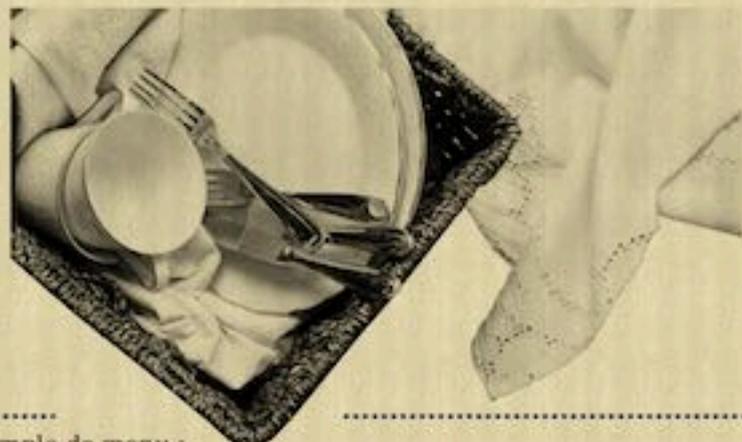
LA VENTE & LES MENUS A EMPORTER



Depuis quelques années Marc Meurin propose ses confiseries à emporter, pour notre plus grand plaisir. Dès aujourd'hui, découvrez toutes les semaines, son « menu à emporter ». Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Marc Meurin s'invite à votre table. Les retraits sont proposés dans notre établissement de Busnes. Les commandes doivent être réalisées dans un délai maximal de 48h, auprès de notre service de réservation.

Par téléphone : + 33.3.21.68.88.88 ou par mail sur contact@lechateaubeaulieu.fr

Les conseils avisés de notre Chef vous seront transmis dès le retrait de votre commande.



LA RECETTE DE L'ÉTÉ par le Chef Marc Meurin

Les Ingrédients

Gaspacho de tomates,
granité concombre

Pour le gaspacho

1kg de tomates / 2 cuillères de concentré de tomates /
1 verre de vin blanc / 2 branches de livèche / 2 branches
de basilic / sel de céleri / Poivre blanc / Tabasco

Pour le granité

1 concombre



La Recette

Couper les tomates en morceaux. Les faire suer avec le céleri branche et concentré de tomates. Déglacer au vin blanc et mouiller à hauteur, soit avec de l'eau soit au bouillon de volaille. Laisser cuire 1h à feu doux. Passer le tout au moulin à légumes puis au chinois étamines. Assaisonner et laisser infuser une nuit en y incorporant le basilic et la livèche.

Le granité :

Mixer le concombre puis le congeler. Une fois congelé, réaliser des copeaux pour obtenir un granité.

Décoration :

Agrémenter le tout de mini tomate cerise multicolore, de pluche de basilic et parmesan.

Le Dessert du moment

LA TARTE MYRTILLE BIO



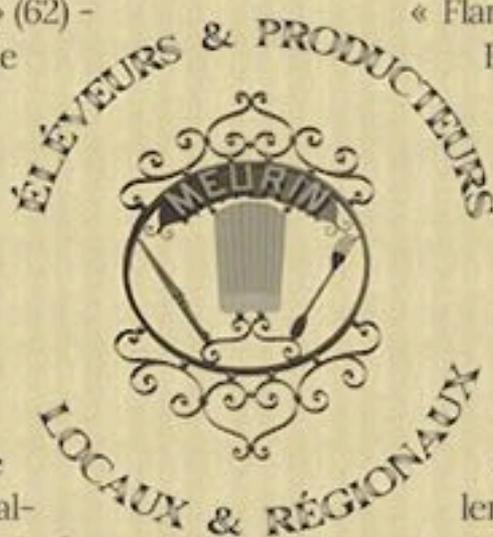
— La Myrtille BIO de chez —

* Exemple de menu :

Le carpaccio d'octopus aux huiles parfumées, Granny Smith, Mayonnaise à l'ail
La pressée de pintade, Méli-mélo d'haricots verts & haricots beurre, pommes Laurette, Jus d'abattis
La tarte aux myrtilles

Merci à tous nos partenaires

« A la Ferme de Béthune » (62) pour ses fraises - « Les confitures d'andressa » à Maurecourt (78) - La société « Bellor » (37) pour ses Truffes - « La Beurrerie Montreuilloise » (62) - SCEA des Bois Blanc à Lillers (62) pour ses fraises - La fromagerie Bordier (35) pour son beurre et yaourt fermier - « Monsieur BRE-VART Luc », à Busnes (62), pour les échalotes » - « SARL Champi-Montagne » pour les champignons (63) - « D'ALMEIDA Josette, cressicultrice (62) - « La Ferme des Bio Oeufs » (62) - « Desailly Gille » pour sa crèmerie (62) - « Eurovanille » (62) - « Flandre Pigeonneau », Mr DEQUIDT Beaujolais (69) - « JA Gastronomie » chez « Kaviari », Fromages affinés (62) - Huile d'Olive du « Carré légumes Bio de chez « Leclair Licques Volailles » (62), Les (59) - La pêcherie « Martin » à chez « Masse » (94) - Le café de de Bresse de chez « Miéral » - (62) - Fruits de chez « Mort chez « Puratos » - « Saveur des lemort du « Domaine St Vincent » Pro, Bio Nord » (59) - Les fraises de chez « La ferme des 3 pommes » à Bourecq (62) et des « Serres de Casalisa » à Gonnehem (62) - Fruits de Saison de chez « Tonus » à Béthune (62) - Produits sec de chez « Transgourmet » (62) - Le chocolat « Valrhonna »...



FOCUS SUR... **Bière La Goudale**

La Goudale est une bière de garde, brassée à Arques (dans le Pas-de-Calais), par la Brasserie de Gayant depuis 1994.

D'après son étiquette, la Goudale tire son nom d'un élément historique : « Au xive siècle, les bonnes bières étaient appelées Goudale, Goudalle ou Good Ale. Elles se vendaient deux deniers le pot, chez un marchand nommé le Goudalier. »

Le terme pourrait aussi provenir, comme pour le mot gascon goudale, d'une métathèse de goulade (« goulée »).

La Goudale

Créée en 1994, la Goudale est une bière blonde de garde de fermentation haute et titre un degré d'alcool de 7,2 %. Elle est composée à partir de trois variétés de houblon des Flandres, deux variétés de malt (malt pâle et malt caramel), de trois céréales (orge, blé et riz) et d'épices (coriandre et écorces d'oranges amères).

La Goudale se décline sous 5 crus :

« G » de Goudale Grand Cru

Créée en 2013, la « G » de Goudale Grand cru Mandarina est une association d'un houblonnage à cru et de l'utilisation d'une variété de houblon Hallertau Mandarina.

Créée en 2014, la « G » de Goudale Grand Cru Citra & Amarillo est composée de deux houblons provenant des États-Unis : l'Amarillo et le Citra.

Créée en 2015, La Goudale Ambrée est composée de malts torréfiés.

La Goudale IPA est composée de plusieurs houblons d'origine américaine (des plaines du Yakima).

Créée en 2015, la Goudale de printemps est produite à partir d'une variété d'orge semée au printemps et récoltée en été.



— Photo: Alex Ruoni, exclusive CEO

Restaurant **Monsieur Jean**, une cuisine estampillée Marc Meurin en plein cœur de Lille.

C'est en 2010, que le chef Marc Meurin installe ses fourneaux à Lille et ouvre le restaurant Monsieur Jean situé à l'entrée de la Grand Place face à l'Opéra.

Menu du Jour : Entrée + Plat + Dessert à 33€ par personne - Plus d'informations : www.restaurant-monsieurjean.fr

2020, une année pas comme les autres. Sachons être à la hauteur.

NOS RECETTES PHARES

Soucieux de la qualité et ce depuis le début de sa carrière, Marc Meurin vous propose tout au long de l'année des recettes de saison, se basant sur les fondamentaux de la cuisine française et toujours revisité d'une pointe d'originalité et d'une présentation hors pairs.

Retour sur quelques une de nos recettes:

LES ENTRÉES :

Le flan de foie gras: gouttes de Porto/ asperges de Oyes plage
Les noix de Saint Jacques Boulonnaises : mousseline de céleri
Le pain perdu de rouget-barbet: caviar d'aubergines, fine salade de fenouil, chutney de poivrons, olives, oignons doux
Le duo de langues Lucullus : foie gras de canard en terrine, méli-mélo d'asperges blanches, artichauts, tomates
Le cèpe : tarte fine, parmesan, jambon Ibérico, jus de veau perlé
La noix de Saint Jacques Boulonnaise: poireaux, algues Nori, tapioca soufflé, jus de volaille
Le foie gras de canard poché: figues, bouillon sangria
La noix de Saint Jacques: variations de choux fleurs,
Le saumon fumé par nos soins: servi tiède aux blancs de poireaux

LES PLATS :

Le filet de Daurade au fenouil: tomates confites, riz Pilaf,
Le Saint Pierre: grecque de légumes,
La pêche du jour: pâtes Linguine, vierge de légumes,
Le dos de Cabillaud aux fenouil: tartare de champignons, émulsion citron yuzu,
Le filet de bar: mini ratatouille, salade de fenouil,
Le dos de bar à la plancha: julienne de légumes et asperges vertes
Le filet de Lieu jaune : vierge de légumes, riz pilaf,
Le filet de Saint Pierre: aubergines confites
Le filet de Pigeonneau des Flandres: Pommes Laurette, Jus d'abattis à la coriandre, tombée de pousses d'épinards, petits-pois
La pressée de pintade de Mr Tauzin, pousses d'épinards, champignons de saison
Le pigeonneau des Flandres : coings, panais, jus d'abattis à la coriandre
Le veau : épinards, endives, champignons de saison, pommes Laurette

LES DESSERTS :

Le macaron aux fruits rouges : chantilly pistache, rhubarbe confite à la grenadine, crumble, glace vanille,
Le milk-shake : glaçon passion, ananas, mangue, citron vert,
Textures au chocolat Valrhonna: sablé, sirop chocolat Dulcey
Le parfait liégeois glacé à la chicorée, anglaise vanillée,
Le lapin de Pâques, fraise
Le Paris-Brest : coulis praliné,
Le merveilleux : aux fruits exotiques

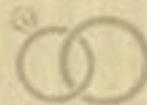
LA SALLE ROSE EVENTS



Les Réceptions

Après plusieurs mois de fermeture, c'est dans le cadre verdoyant du Château de Beaulieu à Busnes que le chef Marc Meurin, met à disposition la salle « Rose Events » de 250m2 entièrement modulable et dédiée à vos événements privés comme professionnels.

Surplombée par un majestueux lustre Swarovski, emblème du lieu, la salle du Rose Events a la particularité de posséder sa propre cuisine, ouverte sur la salle afin de vous proposer une vraie prestation gastronomique assurée par une brigade et menée par un maître d'hôtel respectueux des traditions de la table.



Suivez-nous sur les Réseaux sociaux



Facebook : @ChefMarcMeurin

Instagram: @MarcMeurin_officiel

Twitter: @MarcMeurin

Google+: Marc Meurin Officiel

#chateaubeaullieu #marcmeurin #lemeurin
#relaisetchateaux #jardinalice #roseevents #michelin
#monsieurjean #ateliermarcmeurin #lesgrandestablesdumonde

CONTACT & INFOS



CHÂTEAU DE BEAULIEU
le Meurin** - Jardin d'Alice
1098, rue de Lillers
62350 BUSNES
Réservations au 03.21.68.88.88
www.lechateaubeaullieu.fr



L'ATELIER DE MARC MEURIN
Musée du Louvre Lens
97, rue Paul Bert
62300 LENS
Réservations au 03.21.18.24.90
www.atelierdemarcmeurin.fr



MONSIEUR JEAN
12, rue Pierre Mauroy
59000 LILLE
Réservations au 03.28.07.70.72
www.restaurant-monsieurjean.fr