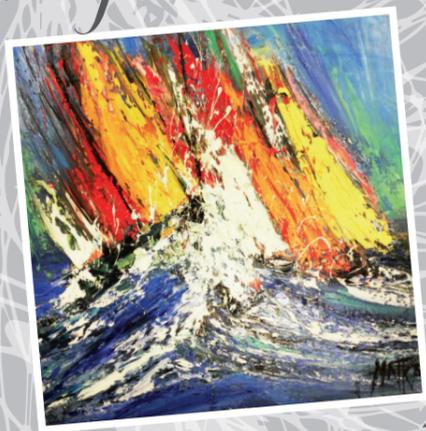


Depuis 1982



La Meunerie

Relais Gastronomique • Service Traiteur

Pour une cuisine toujours

danS le vent!

passionnément!

TRÈS IMPORTANT

Pour vos réservations, nous vous conseillons l'appel téléphonique.

Mon portable **Maxime Baeken** : 0495 79 17 67

N'hésitez pas à nous interroger sur d'autres menus :

VEGETARIENS, VEGETALIENS, allergiques au GLUTEN et même DIABÉTIQUES nous tenterons de trouver pour vous TOUS le même plaisir en dégustation.

NOUVEAU : Tous les vendredis le TOP 50
Le menu Formule 2 à 50€ par table entière et sur réservation!

Notre carte privilège (voir fin du livret)

Notre compte « Facebook » ... Devenez

- Amis de la Meunerie - en utilisant la nomenclature « **la Meunerie** »

et profitez de notre actualité avec nos « Actions » mensuelles comprenant de nombreux avantages... !

Découvrez **AUSSI**

formule 1 (4 plats)

formule 2 (3 plats)

choisis dans l'AGENDA

PETIT MENU DU MOIS

32 euros TTC ou 40 euros TTC vins compris
(3 services présentés au moment)

IMAGE DU MOULIN

40 euros TTC ou 54 euros TTC vins compris
(4 services)

TOQUES BLANCHES

68 euros TTC et qui comprend ...
L'apéritif et son assiette de dégustation,
le menu « Image du Moulin », les vins,
eaux sur table, café et mignardises incluses... !

MENU DÉGUSTATION

68 euros TTC en 6 services
(forfait agrément vins - mets sur demande)

INFORMATIONS

Outre les menus présentés dans ce dépliant, nous vous rappelons...

Notre carte et nos autres menus journallement proposés...

Pour toutes autres réceptions : mariage, communion, séminaire, baptême... nos devis sont **GRATUITS**.
Votre budget - Nos propositions

Pour vos réceptions familiales : Salles et salon privés gratuits inclus dans le prix de votre repas réservé

Sur réservation préalable nous cuisinons même à votre domicile !

Possibilité de venir avec vos vins et dans ce cas « **Bouchon** » calculé à prix raisonnable !

DU 30 SEPT. AU 3 OCT. 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Compote de Cuisse de Colvert
Jambon de Mulard - Dés de Foie gras
Quelques Grelots en aigre-doux de Vin rouge
Roquette rafraîchie

Fine Bisque à l'Armagnac - Œuf poché - Julienne

Poirine Rôtie aux Figues fraîches
Première Garniture d'Automne

Douceur Cramberries

DU 7 AU 10 OCTOBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Mousse de Palombe parfumée au Genièvre de Wambrechies
Fine Salade à la Poudre de Noix
Vinaigre de Myrtilles
Toast de Cramique

Feuilleté de Champignons d'Octobre
Thym Citron et Pointe d'Ail fumé

1/2 Perdreau Rôti et « glacé » au Sirop d'Érable
Poire Safran et ses Deux Mousselines

Soufflé glacé au Genièvre Speculoos
Coulis de Kiwi
Fruits de Saison

DU 14 AU 17 OCTOBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Carré Grenailles - Trompettes
Diagonale de Foie gras de Canard
Lanières de Jambon de Sanglier

Meurette Bourguignonne aux Quenelles de Poule faisane
Chiffonnade d'Herbes fraîches

Émincé de Gigue de Chevreuil rôtie en Poivrade rose
Quartier de Coing confit - Mousseline au Céleri rave

Gros Macaron Citron
Coulis aux Cerises Amarena- Fruits choisis

DU 21 AU 24 OCTOBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Pain de Grouse « Tsarine »
Forestière en Mode « Grecque »
Pain pistaches et Raisins marinés

Raviole de Cuisse de Lièvre
Dans sa fine « Garbure Landaise »

Tournedos de Filet de « Ragot »
Poêlée de Châtaignes et Émincé de Fenouil
Sauce Vénaison au poiré et Marc de Champagne

Crumble aux Fruits des Bois

DU 28 OCT. AU 7 NOV. 2016

« TOUSSAINT »
Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Pyramide de Marcassin « façon hure »
Sur Émincé de Golden parfumé au Calvados et à l'Huile de Noix

Petit Pâté chaud de Chevreuil sur Fricassée d'Extra-fins
Beurre blanc à l'Estragon et aux Radis roses

Filet de Daim en Arômes « Malvoisie-Trompettes »
Galette de Basmati aux Herbes sèches et Parmesan

Moelleux Grand cru sur Compote de Mangue et Basilic

DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Composition de « Roulette d'Épaule de Chevreuil »
Sur Quinoa aux Légumes et Noisettes de Savoie

Crêpinette de Perdrix sur Poêlée de Soja
Beurre Pamplemousse rose

Râble de Lièvre Flambé au Whisky de « Philippe »
Déglaçage Crème double d'Isigny
Poire cassis - Patates douces en Quenelles

Café - Caramel
Chocolat et Chicorée en Grande Gourmandise

DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Daube de Cuisse de Lièvre au Sherry « Innocente »

Royale de Caille aux Raisins frais et Muscat de Rivesaltes

Mignon de Biche grillé
Beurre aux Éclats de Châtaignes
Petite Étoilée en Cage - Crème brûlée Forestière

Quenelles glacées au Chocolat miellé
Sur « Vifs » d'Oranges à la Cannelle

DU 25 AU 28 NOVEMBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Jambon de Sanglier
Salade au Vinaigre doux de « Cornouilles »

Mousseline de Colvert sur Chiffonnade d'Endives
Sauce au « Noilly Prat dry »

Poirine de Faisan rôtie sur Galette de Polenta à la Sauge fraîche
Petit Jus réduit à la « Chuche Mourette »

Pomme « Cannella »

ST BARBE - ST ÉLOI ET DÉCEMBRE 2016

Formule 1 : 48 € - 67 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Parmenière aux Champignons de Bois, Jambon de Canard et « Boutons » de Foie gras
Salade de Blé rafraîchie

Marmite de Sole, Saumon et Rouget Barbet au Bourgogne Aligoté

Confit de Canard en Marmite parfum « Truffes »
Légumes de Saison

Soufflé glacé au Marc de Bourgogne

MENU DE NOËL 2016 SERVICE TRAITEUR (À EMPORTER)

Formule 1 : 51 € (3 menus = 1/2 bt.* offerte)
(6 menus = 1 bt.* offerte)

Formule 2 : 42 € (6 menus = 1 bt. de Crémant offerte)

« Stratifié » de Foie gras de Canard au Tourteau de Noisettes du Moulin de Chanaz OU
Les 6 huîtres « Gillardeau » - Vinaigre d'Échalotes

Le « Petit Farci » de Sole Homardine Sur Fricassée Forestière - Sauce au Vin de Cheverny OU
Gâteau de Ris de Veau aux Brisures de Pistaches Coulis Vin jaune et Piment d'Espelette

Filet de Biche au Vin de Sauge Cox «orange - Cannelle», Pomme Pois secs et Lardons

Bûche originale en Parfums vanille, framboise et spéculoos

OU À DÉGUSTER DU 25 AU 26 DÉCEMBRE

Formule 1 : 50 € - 73 € vins compris
Formule 2 : 42 € - 65 € vins compris

AUTRE PLATS POSSIBLE :

Saumon fumé Extra-doux : 16 €
Demi Homard Belle-vue, en Nage de Petits Légumes ou en Gratin Thermidor : 22 €
Filet de Biche au rousiné : 20 €
Émincé de Gigue de Chevreuil en Sauce poivrade : 20 €
Entrecôte de Veau aux Morilles sèches et Crème de Ferme : 22 €
Demi-Faisan à la Cantemerle : 15 €
Autres plats possibles : Huîtres, Saint-Jacques ...
Prix sur demande

MENU DU NOUVEL AN 2016-2017

80 € sans les vins Champagne offert à minuit

Mousse de Bécasse - Mikado de Foie gras
Chutney d'Abricots et Autres Fruits secs - Anis étoilé

Fin Risotto au Fumet de Crustacés
Gambas rôties et Crevettes grises

Filet de Rouget barbet sur « Tombée » de Poireaux
Beurre blanc et Pointe de Moutarde à la Lie de Vin

Sorbét agrumes et « Verveine de Velay »

Braisé de Ris de Veau en Croustillant de Jambon « Serrano »
Sauce aux Morilles sèches et Vin du Jura
Petit Dauphinois « Noix »

Chertin « Cendrillon »

Dacquois Mangue - Caramel, Coulis de Chocolat lacté

Octobre

Novembre

Décembre

Décembre

Octobre

Novembre

Décembre

Décembre

CONGÉS ANNUELS
DU 1^{ER} JANVIER AU 10 FÉVRIER 2017

RESTAURANT
ET SERVICE TRAITEUR
OUVERTS
POUR RÉCEPTIONS OU
AUTRES BANQUETS
À PARTIR
DE MIN 12 COUVERTS

MENU SAINT-VALENTIN DU 11 AU 28 FÉVRIER 2017

Formule 1 : 50 € - 75 € vins compris
78 € avec 1/2 bout. de champagne
Formule 2 : 40 € - 60 € vins compris

Can'ôie sous le Signe de la « Passion »
Les Trois Noix de St Jacques à « Mon Sherry »
Tagliatelles de Légumes croquants
Filet de Bar rôti sur Coulis aux Pistils de Safran
Petit filet de Veau grillé - Bordelaise douce
Pomme Écrasée à l'ail des Ours
Légumes du Marché
Lingot au Beurre fin
Sorbet exotique - Meringue sésame

DU 21 AVRIL AU 1^{ER} MAI 2017

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 56 € vins compris

Endives
Premières asperges
Bleu doux
Noix et Pluches de Foie gras
Scampis en « Tourain d'ail » Bordelais
Poitrine de Volaille fermière
en « Marmite » Beaujolaise
Quelques Légumes bien tournés
Dessert « Vigneron » sur Ravioli
Sur Méli-Melo de Fruits frais

MENU DU 3 AU 27 MARS 2017

Formule 1 : 49 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Semoule gourmande aux Fruits frais et secs
Lames de Truite fumée
Vinaigrette au Miel d'Acacia
Capellini à la Tapenade verte
et aux Moules « Impériales »
Filet d'Agneau grillé
Béarnaise « revisitée » au Jus d'Orange
et Curry de Madras
Cèpe glacé en Âme de Mirabelles de Lorraine
Fruits de Saison

DU 5 AU 15 MAI 2017 « FÊTE DES MAMANS »

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Savarin Armoricaïn
Salade fraîcheur aux Crevettes grises et à l'Estragon
Caviar de Saumon
Filet de Truite cuit à « l'Unilatéral »
Sur Parmentière de Rave - Beurre Curcuma
Embroché de Filet agneau
Sur Caviar d'Aubergines et Lames de Chorizo doux
Jus court au Romarin
Quatre fruits - Trois sorbets - Deux coulis ...Une tuile !

MENU SPÉCIAL VACANCES DE PÂQUES DU 31 MARS AU 17 AVRIL 2017

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Foie Gras mariné au Banyuls
Pain Parfumé au Thé d'Inde
Petite Conserve de Rhubarbe en Réduction



Filet de Barbué au Coulis de Persil simple
Fleurs de Carottes
Aiguillettes de Mulard au Vinaigre de Framboises
Gratin des Capucins
Nage de Fruits au Vin de « Pélargonium »
Glace au Genièvre « Brut de fût » 1992

DU 19 MAI AU 29 MAI 2017 QUINZAINE DE L'ASCENSION

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Carry de Saumon fumé en Papillon « Kumato »
Gâteau Brillat Savarin en Sauce Nantua
sur Fricassée d'Asperges vertes
Gratin de Homard façon « Thermidor »
Fricassée de Blé aux Dés de Jambon braisé
Trilogie de Desserts
en Mousse, Sorbet et Crème brûlée

DU 1^{ER} JUIN AU 12 JUIN 2017 QUINZAINE DE LA PENTECÔTE

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Consommé glacé aux Œufs de caille, Écrevisses
et Homard baby
Goujonnettes de Filet de Truite
à la « Roussette » du Bugey
Tuile au Comté affiné 12 mois
Entrecôte de Veau poêlée
Sauce aux Raisins « gonflés » de Rhum
Maraîchère de Légumes
Feuilleté coco et son « Fourré » au Citron vert

DU 16 AU 26 JUIN 2017 DÉGUSTATION ALSACE

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Chaud froid de Caille sur Émincé de Pommes
Coulis Abricot
Poêlée de St Jacques - Mikado d'Asperges
Beurre aux Pépites de Tomates et d'Oives noires
1/2 Pigeonneau « Royal d'Anjou »
en Pot au Feu de « Rouge d'Alsace »
Petit « Caquelon » au Munster
Variation autour de la Mangue
et du Marc de Gewürztraminer

MENU DU 35^{ÈME} ANNIVERSAIRE AVEC GRAND VINS

Formule 1 : 68 € sans les vins
Formule 2 : 90 € vins compris
Apéritif Champagne offert

Nougatine de Foie gras aux Pistaches « Torréfiées »
1/2 Kiwi à la Coque - Compote de Figs sèches
Consommé de Pigeonneau au Xérès
Œufs de Caille et Filaments de Betteraves rouges
St Jacques poêlées sur Compoté de Mangue
Beurre blanc au Basilic
Sorbet framboise - Estragon et « la part des Anges »
Gourmandise de Lapereau « Dodu » de Ris de Veau
Sauce Périgourdine - Quelques Légumes anciens
Opéra à la Feuille d'Or - Coulis caramel
Tutti Frutti et Perles de Melon

JUILLET 2017

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Filets d'Aiguille fumée - Pommes à l'Huile
Fine Salade d'Algues wakamé
« Vychissoise » à la Fleur de Saumon fumé
pois gourmands
Embroché de Porcelet en « Gala »
Sauce au Pommeau de Coings
des « Vergers Mosans »
Simple Glace vanille
sur Composition de Framboises à l'Estragon

AOÛT 2017

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Fraîcheur de Scampis sur Lit d'Algues
et Zestes d'Agrumes
Petits Gris et Noix de St Jacques
en Fricassée « Belle Fontaine »
Croustillant de Jarret de Veau braisé
sur « Tapis » de Courgettes
Crème d'Ail et Pistils de Safran
Tarte déstructurée aux Framboises
en Arôme Spéculoos

SEPTEMBRE 2017

Formule 1 : 48 € - 68 € vins compris
Formule 2 : 39 € - 57 € vins compris

Timbale de Légumes « Bio »
Jambon de Savoie
Brouillade
Vinaigrette à l'Huile de truffe
Duo de Filets de Sole farcis à la Fine Ratatouille
Beurre Arôme Bouillabaisse
Filet de Bœuf en Sauce moutarde douce
et Cassis « Follot »
Quelques Pleurotes sautés
Pommes rôties à la Poudre de Pistaches
La « Retournée » Golden
Caramel d'Érable et Beurre salé

Carte Privilege 35

Votre fidélité à notre maison nous permet de vous apporter ce « bien être complémentaire », qui, nous le souhaitons, vous fera plaisir. A chaque passage, faites apposer notre signature. 4 signatures sur l'année gastronomique* 2016/2017 et nous vous offrirons une bouteille de CHAMPAGNE

Date _____
Date _____
Date _____
Date _____

* Sauf pour les petits menus à 32 euros/ 39 euros v.c.

En plus, offre exclusive pour les moins de 35 ans
moins 5% sur tous nos tarifs - Sauf le dimanche

Cours de cuisine et d'œnologie
sur demande :
à partir de 8 personnes
Les Foies gras, Poissons, Sauces,
Desserts, Gibiers...
les Vins de France ,
les Accords des mets et des vins....
Le Coaching pour réussir
vos réceptions. !

“La Meunerie” ...

Près de 35 ans
d'expérience à votre service !

Page FACEBOOK - Devenez amis
de « La Meunerie »

- La roue restaurée à l'identique (août 2002)
- L'agrément du cadre que représente le moulin « Monument Historique Classé »
- Le Jardin et son superbe plan d'eau
- Nos salles de réception : pour vos réunions, défilés, séminaires et autres banquets de baptême, communion, mariage, expositions...

- Notre Service Traiteur : pour vos cocktails, buffets, plats et menus à emporter
- Nos menus à thèmes : dégustation de vins, Confrérie, Cuisine originale
- Nos devis gratuits : votre budget - nos propositions
- Notre carte de vins à prix sages : près de 350 Crus à partir 18 € ttc, dont 80 à moins de 25,00 €
- Maître Sommelier à votre disposition
Un accueil, un service discret...
un plaisir d'ensemble inégalable
- Les avantages liés aux Associations CQFD, Confrérie « Li-Crochon »
- Chef à domicile : sur demande, nous cuisinons chez vous.

EXPOSITIONS ORIGINALES
Fermeture hebdomadaire :
Mardi - mercredi - jeudi sauf jours fériés et
réservation de min. 10 couverts

Heures d'ouverture :

De 12h à 14h et de 19h à 21h



Restaurant - Service Traiteur

Rue Larifosse 17
5540 Hastière-Lavaux
Tél./Fax : 082 64 51 33
Gsm : 0495 79 17 67

www.meunerie.be - info@meunerie.be
Compte : BE 96 2500 1639 4705