

*** PROPOSITIONS DE MENUS ***



La Taverne du Musée vous accueille dans un nouveau cadre agréable et convivial et vous propose un important choix de bières et de produits du terroirs.

Possibilité de dégustation commentée de 3 bières différentes : 2.50 €/personne.

La Taverne dispose également d'un service traiteur à la disposition des groupes et sur réservation : 3 restaurateurs locaux ont élaboré des menus variés, issus de produits du terroir, ou préparés à base de bière, allant de 16 à 25 €.

MUSEE EUROPEEN DE LA BIERE - Rue de la Citadelle - 55700 STENAY

Tél. Accueil : 03.29.86.79.07 - Tél. Administration : 03.29.80.68.78 - Fax : 03.29.80.31.11
Mail : musee.biere@cg55.fr - Site : musee-de-la-biere.com

MENU à 16.00 €

TRAITEUR N°1 :

Assiette Lorraine, crudité et charcuterie
Ou Tourte Lorraine chaude

Trésor de volaille à la Lorraine et légumes
Ou Selle de porcelet belle de Stenay et légumes

Brie ou Tarte aux fruits

TRAITEUR N°2 :

Terrine du chef (spécialité bière et cramailotte)
Ou Assortiment de crudités de saison

Daube de bœuf à l'Orval et gratin dauphinois
Ou Sauté de porc au curry et riz basmati

Brie ou Ile flottante ou Tarte

TRAITEUR N°3 :

Salade au lard
Ou Quiche Lorraine

Gardiannne de taureau
Ou Saumon en papillote

Brie de Meaux ou Mousse au chocolat

Merci de réserver vos menus 15 jours à l'avance et de confirmer par courrier, mail ou fax. Précisez le nombre exact de personnes quelques jours avant votre venue.

MENU à 18.00 €

TRAITEUR N°1

Feuilleté de saumon aux petits légumes et à la bière
Ou Terrine de foie de volaille à la fleur de bière

Ou Terrine de foie de volaille à la fleur de bière

Blanquette de volaille à la bière blanche
Ou Carbonade de bœuf à la Flamande

Garniture de légumes

Brie de Meuse

Salade de fruits
Ou Ile flottante

TRAITEUR N°2

Pâté en croûte à la bière et salade verte
Ou Terrine du chef à la bière

Jambon au Madère et jardinière de légumes
Ou Filet de flétan à la crème et jardinière de légumes
Ou Choucroute garnie (en saison)

Brie

Ile flottante
Ou Tarte aux poires et flan

TRAITEUR N°3

Tourte à la bière
Ou Salade de chèvre chaud

Jambon des Ardennes braisé et légumes
Ou Paëlla

Brie de Meaux – Tomme des montagnes

Bavarois à la mirabelle
Ou Duo de chocolats

MENU à 20.00 €
(comprenant 1 kir et un café)

TRAITEUR N°1

Assiette du Musée

Choucroute de la mer à la bière
Ou Potée Lorraine (4 viandes et légumes)
Ou Plancha du Musée et garniture de légumes

Brie de Meuse

Mousse à la bière et coulis de fruits
Ou Tarte chaude à la bière, sauce crème anglaise

TRAITEUR N°2

Tourte Lorraine et salade verte

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf
Ou Mignon de porc – Gratin de courgettes et pommes de terre
Ou Filet de saumon à l'oseille – Flan de choux-fleurs et pommes vapeur
Ou Choucroute garnie (en saison)

Brie – Munster

Crème brûlée
Ou Framboisier
Ou Poirier

TRAITEUR N°3

Feuilleté de Saint-Jacques

Filet mignon aux champignons
Ou Sauté de biche
Ou Tournedos de sole au beurre blanc
Garniture de légumes

Brie de Meaux – Bleu de Bresse

Mignardises (3 sortes)
Ou Bavarois à la mirabelle

MENU à 20 €

(comprenant 1 bouteille ou 1 pichet de vin pour 6 personnes)

TRAITEUR N°1

Buffet froid (5 crudités, 3 salades composées, 5 charcuteries)

Buffet chaud : Fricassée de volaille à la bière, émincé de porcelet aux épices et à la bière, garniture de légumes

Brie de Meuse

Tarte aux pommes flambées à la fleur de bière

TRAITEUR N°2

Buffet froid (crudités : carottes râpées, céleri, taboulé, concombres, choux ..., salades composées : piémontaise, niçoise, ..., charcuteries : terrine, salami, rosette, galantine)

Buffet chaud : Daube de bœuf, gratin dauphinois et sauté de porc, riz créole

Brie

Tarte de saison

TRAITEUR N°3

Buffet froid (6 crudités, 4 salades composées, 6 charcuteries)

Buffet chaud : Filet mignon aux champignons, rognons de veau à la Kriek, garniture de légumes

Bleu de Bresse/Brie de Meaux/Tomme de montagne

Mignardises (3 sortes)

MENU à 22 €
(comprenant 1 café)

TRAITEUR N°1

Feuilleté de Stenay aux pointes d'asperges
Ou Assiette de charcuterie de la Lorraine

Sorbet de la Lorraine

Jambonneau de porc cuit aux herbes et caramélisé à la bière

Ou Coq à la bière
Garniture de légumes

Brie de Meuse

Nougat glacé à la bière blanche

TRAITEUR N°2

Salade de gésiers et lardons
Ou Avocat au thon (ou tomate au thon selon disponibilité)

Sorbet lorrain

Noix de veau aux girolles – Assortiment de légumes

Ou Cuisse de canard au poivre vert – Gratin

Brie

Poirier

TRAITEUR N°3

Assiette de charcuteries
Ou Assortiment de 3 verrines de la mer

Sorbet lorrain

Magret au miel
Ou Espadon à l'espagnol
Garniture de légumes

Brie de Meaux/Bleu de Bresse

Métisse (mousse chocolat, biscuit chocolat, mousse coco)

MENU à 25 €

(comprenant 1 kir, 1 verre vin, 1 café)

TRAITEUR N°1

Tarte tatin de canard à la fleur de bière sur petite salade de gésiers confits

Ou Suprême de sandre de rivière à la bière

Sorbet à la fleur de bière

Filet de porcelet aux girolles
Ou Suprême de sandre aux filaments de légumes, sauce à la bière blanche
Garniture de légumes

Brie et Munster

Sabayon à la bière blanche et aux framboises

TRAITEUR N°2

Pâté croûte à la bière de Charmoy
Ou Assiette de saumon fumé

Sorbet lorrain

Noix de veau aux girolles – Assortiment de légumes

Ou Filet de canard au poivre vert – Gratin

Brie et munster Ou Comté et chèvre

Poirier

TRAITEUR N°3

Bouchée à la reine Ou Saumon fumé

Sorbet lorrain

Crevettes à la provençale
Ou Filets de cailles aux cèpes

Garniture de légumes

Brie de Meaux/Bleu de Bresse
Ou Munster/Chèvre

Mignardises (4 sortes)