

L'Atelier de Marc Meurin

- Offre Groupes -





Le Restaurant - Atelier de Marc Meurin

Situé face au musée du Louvre Lens, traversez le jardin afin de découvrir l'Atelier de Marc Meurin où émerge ce chef deux étoiles au Guide Michelin.

Avec son menu du marché, ses mets inventifs et sa carte garantissant qualité et fraîcheur de l'entrée au dessert, l'Atelier de Marc Meurin vous propose une cuisine **abordable et chic** ainsi qu'une sélection pointue de vins, de produits locaux et de saison.

Un savoir faire d'exception qui saura donner à vos collaborateurs le sentiment unique d'un lieu où le temps et l'espace n'ont pas de prise.

Le chef Marc Meurin

C'est à Lens que naît Marc Meurin, en 1953.

Fervent défenseur des produits régionaux et locaux, l'apprenti cuisinier décroche son CAP de cuisine à l'âge de 17 ans et se construit un parcours d'autodidacte. Dans sa région natale, qu'il décroche en 1992 sa première étoile au Guide Michelin. Six ans plus tard, une seconde étoile vient confirmer le choix de carrière du Lenois.

Attaché à sa région, Marc Meurin ne cède pas à la tentation de rejoindre la capitale et ouvre le Château de Beaulieu à Busnes. Lorsque le Louvre s'installe à Lens, en 2013, Marc Meurin décide de participer au projet. Le restaurant l'Atelier de Marc Meurin s'érige en plein cœur du musée.



La Formule Express

Uniquement du Lundi au Vendredi Midi & du Lundi au Jeudi Soir

Tous les menus sont élaborés par notre chef le matin même en fonction des arrivages et du retour du marché. Le menu sera annoncé sur place, afin de répondre au mieux à vos attentes notre équipe sera à votre écoute pour tout éventuel changement.

**Ce menu est composé d'une mise en bouche,
d'un plat et d'un dessert.**

37€ /pers.

incluant : 1 verre de vin, eaux minérales et café.

-

45€/pers.

incluant : apéritif kir pétillant, 1 verre de vin, eaux minérales et café.

-

50€/pers.

incluant : apéritif Champagne, 1 verre de vin, eaux minérales et café.

Exemple de Menu

Mise en bouche

Filet de Sébaste / riz Basmati et crème de céleri

Brownie chocolat Valrhona / glace chocolat / sauce Carambar





La Formule de l'Atelier

Tous les menus sont élaborés par notre chef le matin même en fonction des arrivages et du retour du marché. Le menu sera annoncé sur place, afin de répondre au mieux à vos attentes notre équipe sera à votre écoute pour tout éventuel changement.

**Ce menu est composé d'une mise en bouche,
d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.**

47€ /pers.

incluant : 2 verres de vin, eaux minérales et café.

-

55€/pers.

incluant : apéritif kir pétillant, 2 verres de vin, eaux minérales et café.

-

60€/pers.

incluant : apéritif Champagne, 2 verres de vin, eaux minérales et café.

Exemple de Menu

Mise en bouche

Oeuf de ferme mollet / tombée d'épinards, crème de champignons

Paleron de Boeuf / Variation de légumes, jus corsé

Crumble de poires / Caramel de beurre fermier

La Formule Gourmande

Tous les menus sont élaborés par notre chef le matin même en fonction des arrivages et du retour du marché. Le menu sera annoncé sur place, afin de répondre au mieux à vos attentes notre équipe sera à votre écoute pour tout éventuel changement.

**Ce menu est composé d'une mise en bouche,
de 2 entrées, d'un plat et d'un dessert.**

53€ /pers.

incluant : 2 verres de vin, eaux minérales et café.

-

61€ /pers.

incluant : apéritif kir pétillant, 2 verres de vin, eaux minérales et café.

-

66€ /pers.

incluant : apéritif Champagne, 2 verres de vin, eaux minérales et café.

Exemple de Menu

Mise en bouche

Crème de butternut / Emulsion de lard

Foie Gras Poêlé / Tatin pommes coings / émulsion porto blanc

Pavé de veau cuisson basse température

Tarte au citron revisitée





Privatisation du restaurant

L'Atelier de Marc Meurin vous offre la possibilité de privatiser la salle de restaurant pour vos événements privés et professionnels.

N'hésitez pas à nous contacter directement afin de répondre au mieux à vos attentes et d'organiser votre événement «sur-mesure». *(possibilité d'ouverture exceptionnelle - les jours de fermeture du restaurant.)*

Visites guidées de la région & du musée du Louvre-Lens

Activités culturelles au coeur de notre région! En collaboration avec notre guide interprète régionale, faites découvrir le patrimoine régionale à vos collaborateurs. Demandes de devis au **+33 (0)3.21.18.24.90**

Une attention particulière pour vos clients ou collaborateurs?

Offrez des cadeaux gourmands, raffinés et savoureux!

Pour une petite attention pour vos clients ou collaborateurs, nous vous proposons des paniers gourmands, des confiseries ou des macarons réalisés par le chef Marc Meurin...

Renseignements au **+33 (0)3.21.18.24.90**

*** Conditions d'annulation :** En cas de désistement 10 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue. 50% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 10 et 3 jours avant la date de la prestation. 75% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 48 heures avant la date de prestation. La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même. Le nombre final de couverts, doit nous être confirmé 72heures avant la date. Sauf accord spécifique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation.



L'Atelier de Marc Meurin

Louvre Lens

97, rue Paul Bert

62300 LENS

(suivre le panneau : Musée Louvre-Lens, dépose minute)

Renseignements & informations

-

Tél. : + 33 (0)3 21.18.24.90

-

E-mail : contact@atelierdemarcmeurin.fr

Siteweb : www.atelierdemarcmeurin.fr