



# BEEF

STEAKHOUSE

VIANDES D'EXCEPTION  
& VIANDES MATURÉES

## Quelques explications sur notre steakhouse...

### La viande maturée

La maturation est un phénomène physique où les enzymes naturelles les protéases dégradent les fibres musculaires. Ce processus attendrit la viande et permet également au gras de fondre dans les fibres du muscle. Cette phase dure une vingtaine de jours. Une bonne maturation se fait uniquement avec une sélection de viandes issues des meilleurs terroirs d'Europe et du monde, avec un critère prédominant : le persillage. Ces viandes sont ensuite placées durant 21 à 30 jours dans une chambre froide réservée à cet effet avec un contrôle de la température et de l'hygrométrie très précis. Au final, on obtient un produit tendre, persillé, avec un irrésistible et subtil goût de noisette. Plusieurs races de viandes ont été sélectionnées pour vous offrir encore plus de plaisir !

### La cuisson JOSPER



Le four JOSPER combine les fonctions barbecue et four ce qui permet de travailler avec une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de dessécher et carboniser les aliments.

Cette technique de cuisson allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four grâce à l'utilisation du charbon végétal les aliments sont ainsi parfumés, avec un goût inimitable.

Il permet aussi de fumer les aliments grâce à l'utilisation de différents bois comme le pied de vigne. Cette technique de cuisson en deux phases demande un peu de patience.



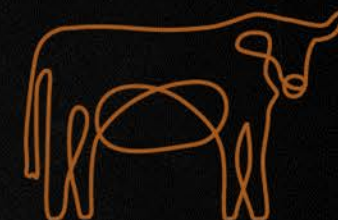
VIANDES D'EXCEPTION  
& VIANDES MATURÉES

### Ouverture :

Du Lundi au Vendredi :  
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Le Samedi :  
De 12h à 15h et de 19h à 23h00

Fermé le dimanche







## Notre salle est équipée de :

- écran
- vidéo projecteur à relier à votre PC
- WIFI
- mobilier

Surface	Théâtre	Réunion	Cocktail déjeunatoire ou dinatoire
35 m <sup>2</sup>	33 personnes	22 personnes	40 personnes

# LOCATION



DEMI-JOURNEE	PETIT DEJEUNER
150€ TTC	10€ TTC par personne
<ul style="list-style-type: none"><li>- écran</li><li>- vidéo projecteur <u>à relier à votre PC</u></li><li>- WIFI</li><li>- mobilier</li></ul>	Accueil café, jus d'orange et viennoiserie



# JOURNEE D'ETUDE



Accueil café, jus d'orange et viennoiserie

Déjeuner incluant :

Apéritif : 1 kir cassis vin\* blanc ou soft

Entrée : 3 options dont une végétarienne

Plat : 3 options dont une végétarienne

Dessert : 3 options dont une végétarienne

1 café Illy ou 1 thé Damman

Boissons durant le déjeuner

Vin rouge ou blanc, sélection de notre sommelier

Ou bière\* Pélican ou Pepsi ou Pepsi max ou Eau

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

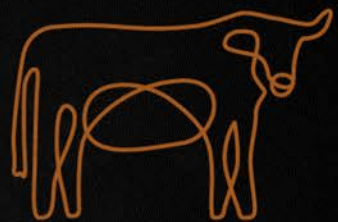
Déjeuner au même étage que votre réunion, agencé sur 2 tables de 10 couverts

Pause : café, thé, jus d'orange

DEMI-JOURNEE	JOURNEE
39€ TTC par personne	58€ TTC par personne
1 accueil café et le déjeuner	2 pauses et le déjeuner

# Théâtre

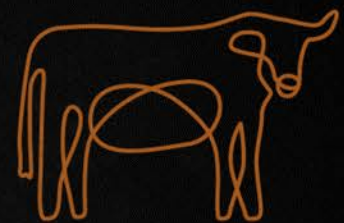
33 personnes





# Réunion

22 personnes



Beef restaurant

6 Rue de Pas

59 000 Lille

Contact :

Emilie LOPEZ

[commercial@beef-restaurant.com](mailto:commercial@beef-restaurant.com)

06 80 75 89 99

03 20 12 85 30

[www.beef-restaurant.com](http://www.beef-restaurant.com)

