

amour

RESTAURANT



Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la *terre* et de ses *producteurs*.

Les produits mis à l'honneur sont *locaux* et issus essentiellement d'une agriculture *biologique* ou d'une filière *durable*.

Nos prestations,

NOS MENUS*

Echappée gastronomique en plusieurs services, balade au cœur de mon inspiration, de mes souvenirs d'enfance.

** Nos menus sont tous accompagnés de mises en bouche et mignardises.*

MENU PLAISIR* en 3 services.....50.00€ /pers.

MENU GOURMANDISE* en 4 services.....65.00€/pers.

MENU PETIT GASTRONOME* plat et dessert.....25.00€/pers.

Chaque événement est unique, le menu est une création sur mesure en fonction de la saison.

Menu unique pour l'ensemble de la table (Hors allergies / intolérances).

LES SUPPLÉMENTS – AVEC AMOUR

- Bar à fromages de France et de notre région,
Condiments, beurrier et pains divers.....12.00€/pers.

- Cocktail apéritif salé ou sucré :
(Sur mesure en fonction de la saison et de notre créativité).
.....4 pièces : 9.00€/pers.
.....8 pièces : 18.00€/pers.

- Forfait « soft » :
Forfait incluant les boissons sans alcool durant l'apéritif et le repas.
*(Eaux plate et pétillante, cafés, thés, infusions, jus de fruits locaux, limonade et cola de
notre brasseur)*
.....10.00€/pers

- Accord mets/ vins
-Facturation à la bouteille ouverte.
(Rendez-vous dégustation au restaurant pour sélectionner les vins)

- Droit de bouchon :
.....9.00€/col 75cl.

LES GATEAUX SUR MESURE

En fonction de votre événement, nos pâtisseries créent sur mesure votre gâteau.

- **Layer cake, naked cake**
- **Number cake** : Gâteau en forme de nombre/chiffre.
- **Letter cake** : Gâteau en forme de lettre.

Nous adaptons la décoration et couleurs à votre convenance dans la limite du réalisable.

CONDITIONS DE RESERVATION

- Cette grille tarifaire représente les différentes prestations disponibles au restaurant AVEC AMOUR.
- Si une des prestations retient votre attention, nous pourrions alors créer ensemble un menu sur mesure pour votre événement et prendre rendez-vous.

- **Privatisation du restaurant** : (Prix sur demande en fonction du nombre de convives)
- Nos menus sont en euros TTC, service inclus.
- Aucune réservation possible pour les dates suivantes :
(Du 8 Aout au 7 Septembre, du 24 Décembre au 17 JANVIER et Saint-Valentin.

Nous sommes à votre disposition pour créer ensemble, la prestation de votre choix.

POLPETTE SAS - AVEC AMOUR RESTAURANT - TERVILLE - 57180 - 85 ROUTE DE VERDUN -
09.87.58.44.61 - avecamour.restaurant@gmail.com

Les petits +

LISTE DES PRESTATIONS A EMPORTER

Commande minimum 24H à l'avance sur : www.avecamour-restaurant.com

Ou consultez-nous par courriel ou téléphone.

Livraison sur demande, facturation au km.

LES ENTREMETS :

- POIRE / CAMEL 4 ou 8 parts
Biscuit moelleux à l'amande, ganache dulce, cœur acidulé poire.
- FRUITS ROUGES 4 ou 8 parts
Biscuit moelleux à l'amande, fruits rouges.
- SNICKERS individuel ou 8 parts
Biscuit cacao, crème légère au caramel, cacahuètes torréfiés et croustillant chocolat au lait.
- CHOCOLAT INTENSE 4 ou 8 parts
(70%, Cocoa Valley, Cameroun) : Chocolat artisanal et plantation familiale. Biscuit moelleux cacao, ganache chocolat, croustillant feuillantine, glaçage miroir.
- SAINT-HONORÉ 6/8 parts
Feuilletage croustillant, crème mousseline, chantilly à la vanille de Tahiti, choux.
- PARIS-BREST 6/8 parts
Pâte à choux, crème légère au pralin et noisettes du Piémont.
- TARTE CITRON MERINGUÉE 6/8 parts
Pâte aux amandes, crémeux citronné au verjus (raisin en vendange précoce), meringue Italienne.
- FLAN A LA VANILLE 6/8 parts
Pâte brisé, crème pâtissière à la vanille de Tahiti.

LES COCKTAILS APÉRITIFS A EMPORTER

4 pièces : 9.00€/pers.

8 pièces : 18.00€/pers.

À partir de 8 personnes, possibilité de faire 3 salés et 3 sucrés)

SALÉ

- Chouquette fromage et herbes
- Croquemonsieur
- Capuccino de pomme de terre truffé
- Club sandwich focaccia jambon de parme et tomate séché
- Macaron foie gras
- Mauricette rillettes de poisson acidulé

SUCRÉ

- Cup cake coloré
- Macaron chocolat grand cru Cocoa Valley
- Chou praliné
- Cannelé bordelais
- Madeleine pur beurre
- Tartelette citron meringuée.

