AVEC amour
RESTAURANT

Label de restauration durable
Établissement deux écotables
écotable
www.ecotable.fr

MOSL
QUALITÉ MOSELLE

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 fillière *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* Entrée, plat, dessert.....50.00€ /pers.

MENU GOURMANDISE* Entrée, poisson, viande, dessert.....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 pâtissiers créent sur mesure votre gâteaux.

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

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

Nous pouvons remplacer le dessert du menu par un gâteau de votre choix (supp. 25€)

CONDITIONS DE RESERVATION

- Cette grille tarifaire représente les différentes prestations disponibles au restaurant AVEC AMOUR.
- Si une des prestations retient votre attention, nous pourrons 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.
- **Nous demandons un acompte pour bloquer votre date (empreinte bancaire ou chèque de caution), sans cela, votre événement n'est pas validé.**
- Autres conditions de réservation via les CGV

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 / CARAMEL *4 ou 8 parts*
  Biscuit moelleux à l'amande, ganache dulcey, 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.

Label de restauration durable

Établissement deux écotables

écotable

www.ecotable.fr

MOSL

QUALITÉ MOSELLE