

09.87.58.44.61

CLICK & COLLECT :

www.avecamour-restaurant.com

09.87.58.44.61

CLICK & COLLECT :

www.avecamour-restaurant.com

09.87.58.44.61

CLICK & COLLECT :

www.avecamour-restaurant.com

09.87.58.44.61

CLICK & COLLECT :

www.avecamour-restaurant.com

09.87.58.44.61

CLICK & COLLECT :

www.avecamour-restaurant.com

POUR COMMENCER

pain surprise mixte 45€

+/- 40 tranches = 4 variétés : rillettes aux deux saumons / jambon de Parme / tapenade olive de Kalamata / fromage de la ferme Hottier et noisette du Piémont 1/3/4/7/8

box 12 mini burgers 36€

Mini burger bœuf, lard, béarnaise, comté, confit d'oignon 1/3/7/8/10/11

box 12 mauricettes 36€

2 variétés : jambon paysan et beurre / rillettes de saumon 1/3/4/7

tartinables 25€

Duo de rillettes : deux saumons et canard IGP Périgord 4/7

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

POUR COMMENCER

pain surprise mixte 45€

+/- 40 tranches = 4 variétés : rillettes aux deux saumons / jambon de Parme / tapenade olive de Kalamata / fromage de la ferme Hottier et noisette du Piémont 1/3/4/7/8

box 12 mini burgers 36€

Mini burger bœuf, lard, béarnaise, comté, confit d'oignon 1/3/7/8/10/11

box 12 mauricettes 36€

2 variétés : jambon paysan et beurre / rillettes de saumon 1/3/4/7

tartinables 25€

Duo de rillettes : deux saumons et canard IGP Périgord 4/7

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

coffret apéritif végétal 16 pièces..... 35€

4 variétés : Cannelé parmesan / focaccia olive de Kalamata / muffin Bleu d'Auvergne & poire / chouquette au fromage de la ferme Hottier 1/3/7

coffret apéritif mixte 16 pièces..... 42€

4 variétés : Bonbon de foie gras / Croque-Monsieur comté & truffe / croustilles d'escargot / chouquette aux deux saumons 1/3/4/7/8/10

kit foie gras maison (6 pers.)..... 120€

Foie gras de canard mi-cuit du Périgord et brioche maison, confiture du moment. 1/7

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

coffret apéritif végétal 16 pièces..... 35€

4 variétés : Cannelé parmesan / focaccia olive de Kalamata / muffin Bleu d'Auvergne & poire / chouquette au fromage de la ferme Hottier 1/3/7

coffret apéritif mixte 16 pièces..... 42€

4 variétés : Bonbon de foie gras / Croque-Monsieur comté & truffe / croustilles d'escargot / chouquette aux deux saumons 1/3/4/7/8/10

kit foie gras maison (6 pers.)..... 120€

Foie gras de canard mi-cuit du Périgord et brioche maison, confiture du moment. 1/7

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

PLATS CHAUDS

filet de bœuf wellington (4 pers.) 120€

filet de bœuf wellington (6 pers.) 180€

Bœuf en croûte, foie gras, duxelles de champignons / jus réduit et gratin dauphinois. 1/3/7/9

ris de veau, morille (portion) 30€

Ris de veau doré / sauce morille / gratin dauphinois. (à partir de 4 personnes) 3/7/9

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

PLATS CHAUDS

filet de bœuf wellington (4 pers.) 120€

filet de bœuf wellington (6 pers.) 180€

Bœuf en croûte, foie gras, duxelles de champignons / jus réduit et gratin dauphinois. 1/3/7/9

ris de veau, morille (portion) 30€

Ris de veau doré / sauce morille / gratin dauphinois. (à partir de 4 personnes) 3/7/9

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

ACCOMPAGNEMENTS

camembert de moselle truffé 30€

Recette maison : Camembert de Moselle entier ~350g (La Ferme des grands vents), truffe noire de Bourgogne. 1

pain figue 80g..... 1,9€

pain Ardennais 200g..... 4,5€

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

ACCOMPAGNEMENTS

camembert de moselle truffé 30€

Recette maison : Camembert de Moselle entier ~350g (La Ferme des grands vents), truffe noire de Bourgogne. 1

pain figue 80g..... 1,9€

pain Ardennais 200g..... 4,5€

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

MENU DE NOËL

Entrée

Nougat de volaille au foie gras et trompettes, pickles.

poisson

Cocotte de la mer / bisque de crustacés / risotto safrané

viande

Filet de veau Limousin / sauce morille / gratin dauphinois & légumes

dessert

Bûchette myrtille - marron

Menu végétarien disponible à la page suivante.

Uniquement le 24 et 25 Décembre

65€

1/3/4/7/8/9

MENU DE NOËL

Entrée

Nougat de volaille au foie gras et trompettes, pickles.

poisson

Cocotte de la mer / bisque de crustacés / risotto safrané

viande

Filet de veau Limousin / sauce morille / gratin dauphinois & légumes

dessert

Bûchette myrtille - marron

Menu végétarien disponible à la page suivante.

Uniquement le 24 et 25 Décembre

65€

1/3/4/7/8/9

DESSERTS

vacherin glacé (6/8 pers.)..... 39€

Meringue, glace vanille, insert citron, crème légère mascarpone 3/7

bûche clémentine-noisette 6/8 pers. 39€

1/3/7/8

bûche myrtille-marron 6/8 pers. 39€

1/3/7/8

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

DESSERTS

vacherin glacé (6/8 pers.)..... 39€

Meringue, glace vanille, insert citron, crème légère mascarpone 3/7

bûche clémentine-noisette 6/8 pers. 39€

1/3/7/8

bûche myrtille-marron 6/8 pers. 39€

1/3/7/8

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

MENU DE SAINT - SYLVESTRE

Entrée

Coquille Saint-Jacques gratinées

poisson

Médaille de saumon / huile végétale / crème de raifort

viande

Filet de bœuf / jus réduit truffe noire de Bourgogne / lasagne de potimarron et châtaigne

dessert

Entremet clémentine / noisette du Piémont

Uniquement le 31 Décembre

65€

1/2/3/4/7/8/9/10

MENU DE SAINT - SYLVESTRE

Entrée

Coquille Saint-Jacques gratinées

poisson

Médaille de saumon / huile végétale / crème de raifort

viande

Filet de bœuf / jus réduit truffe noire de Bourgogne / lasagne de potimarron et châtaigne

dessert

Entremet clémentine / noisette du Piémont

Uniquement le 31 Décembre

65€

1/2/3/4/7/8/9/10

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée

Ouf parfait / panais / truffe noire de Bourgogne et émulsion comté

premier plat

Comme un maki de poireau / mimosa et pickles

deuxieme plat

Cannelloni de potimarron et châtaigne / jus corsé / gremolata

dessert

Bûchette myrtille - marron

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

60€

1/3/7/8/10

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée

Ouf parfait / panais / truffe noire de Bourgogne et émulsion comté

premier plat

Comme un maki de poireau / mimosa et pickles

deuxieme plat

Cannelloni de potimarron et châtaigne / jus corsé / gremolata

dessert

Bûchette myrtille - marron

Disponible le 24,25 et 31 Décembre

60€

1/3/7/8/10

MOUSL

QUALITÉ MOSELLE

amouR

RESTAURANT

Local de restauration durable

Établissement deux écotables

écotable®

www.avecamour.fr

MOUSL

QUALITÉ MOSELLE

amouR

RESTAURANT

Local de restauration durable

Établissement deux écotables

écotable®

www.avecamour.fr

INFORMATIONS

Pour commander, contactez nous via

e-mail

avecamour.restaurant@gmail.com

Téléphone

0987584461

Click & collect

www.avecamour-restaurant.com

Prise de commande jusqu'au 18 Décembre.

Retrait des commandes le 24 de 10:00 à 18:00 et le 25 de 10:00 à 12:00

Prise de commande jusqu'au 24 Décembre.

Retrait des commandes le 31/12 de 10:00 à 18:00

Livraison sur prise de rendez-vous, facturation au KM : 3.5€/km

85 route de verdun, 57180 TERVILLE

INFORMATIONS

Pour commander, contactez nous via

e-mail

avecamour.restaurant@gmail.com

Téléphone

0987584461

Click & collect

www.avecamour-restaurant.com

Prise de commande jusqu'au 18 Décembre.

Retrait des commandes le 24 de 10:00 à 18:00 et le 25 de 10:00 à 12:00

Prise de commande jusqu'au 24 Décembre.

Retrait des commandes le 31/12 de 10:00 à 18:00

Livraison sur prise de rendez-vous, facturation au KM : 3.5€/km

85 route de verdun, 57180 TERVILLE

Liste des allergènes

1) Gluten : seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de céréales.

2) Crustacés

3) Oeufs et produits à base d'oeufs

4) Poissons et produits à base de poissons

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Liste des allergènes

1) Gluten : seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de céréales.

2) Crustacés

3) Oeufs et produits à base d'oeufs

4) Poissons et produits à base de poissons

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.