

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* 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.....13.00€/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 nos brasseurs)
.....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.

- **Gâteau design** : Gâteau en couche (naked cake, drip cake, à étages...)
- **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 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.
- **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 / CAMEL 4 ou 8 parts
Biscuit moelleux à l'amande, ganache dulcèe, cœur acidulé poire.
- FRUITS ROUGES 4 ou 8 parts
Biscuit moelleux à l'amande, fruits rouges.
- SNICKERS individuel, 4 ou 8 parts
Biscuit cacao, crème légère au caramel, cacahuètes torrèfiés 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.

Commande à partir de 8 personnes.

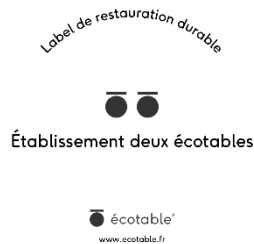
Possibilité de faire 2 salés et 2 sucrés ou 4 salés et 4 sucrés.

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
- Muffin bleu d'Auvergne et confit de poire William
- Cannelé au parmesan

SUCRÉ

- Cup cake design (*chocolat grand cru, vanille de Tahiti ou fruits de saison*)
- Macaron : (*Chocolat grand cru, citron, fruits rouges ou caramel*)
- Chou praliné
- Cannelé bordelais
- Madeleine pur beurre
- Tartelette citron meringuée
- Financier



Pour aller plus loin...



Personnalisez votre événement grâce à l'accompagnement de la société Emerveille !

Émilie & Anne baignent dans l'univers de la décoration et de l'art de la table depuis toujours.

Elles allient passion du vintage et goût pour les jolies matières. Ce duo mère-fille proposent à travers Emerveille la scénographie, la décoration d'événements sur-mesure, et la location et la vente d'objets vintage, fabriqués en France ou éthiques.

Elles associent la modernité et l'ancien tout en privilégiant les partenaires locaux et un service de proximité pour correspondre toujours plus aux valeurs d'Emerveille et faire en sorte que chaque Joli Jour soit unique et ressemble aux personnes qui font appel à elles.

Renseignements :

hello@emerveille-metz.com

