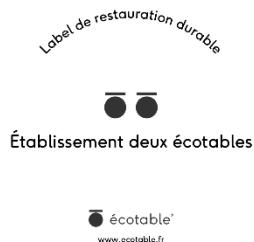


amour

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 mignardises.

MENU PLAISIR Entrée, plat, dessert.....58.00€ /pers.

MENU GOURMANDISE Entrée, poisson, viande, dessert.....70.00€/pers.

MENU PETIT GASTRONOME Entrée, plat et dessert (1/2 portion)27.00€/pers.

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

ENTRÉES

- Marbré de foie gras IGP du Périgord/rhubarbe / brioche dorée
- Œuf parfait de la ferme Hottier / Textures d'asperges / truffe noire du Périgord
- Gravlax de lieu jaune de ligne / huile végétale / textures de courgette

POISSONS

- Maquereau à la flamme / Fruits rouge / betterave
- Turbot / textures de poireau / sauce grenobloise
- Raviole végétale de langoustine et sa bisque / crackers de tapioca et langoustine

PRESTIGE

- Le homard en deux façons : comme un bun'n'roll & en cocotte luttée / bisque de homard
Supplément : +28€/pers
- Le caviar de Sologne / haddock et mousseline de pommes de terre
Supplément +28€/pers

VIANDES

- L'agneau du Limousin en deux façons : Selle d'agneau snacké/ épaule confite 7h en cromesquis/ jus corsé / pesto de pistache
- La pintade fermière de Moselle / sauce morilles
- Le filet de veau basse température / cromesquis d'osso bucco / jus corsé
- Le bœuf Limousin en deux façons : Joue de bœuf braisée / cromesquis façon Bourguignon / Sauce meurette

Accompagnements : Cocotte de crème de pommes de terre rôties / légumes de saison

DESSERTS

- Pavlova fruits rouges
- Finger noisette / citron
- L'entremet chocolat intense/grué de cacao

MENU ENFANT

- Entrée du menu adulte en demi-portion
 - Volaille fermière de Moselle, jus court et crème de pommes de terre rôties / légumes de saison.
 - Gâteau ou glaces au choix
-

LES PETITS + AVEC AMOUR

- Bar à fromages de France et de notre région,
Condiments, beurrier et pains divers.....14.00€/pers.
- Cocktail apéritif salé :
(Au choix sur la liste ci-dessous)
.....4 pièces : 9.00€/pers.
.....6 pièces : 13.50€/pers.
.....8 pièces : 18.00€/pers.
- Focaccia olive noire de Kalamata, tomate séchée et jambon de Parme
- Cappuccino de courgette, graines de courge/ huile végétale
- Chouquette salée fromage de la ferme Hottier, herbes du jardin
- Croque-Monsieur comté/ truffe noire du Périgord
- Quiche Lorraine revisitée/ crémeux parmesan et croustillant de lard fermier
- Arancini burrata comme ma nonna
- Cocotte d'escargot/ beurre d'ail / poireaux
- Mini burger lard paysan et béarnaise
- Mauricette rillettes de poisson acidulé

LES ATELIERS CULINAIRES

- Risotto de mon enfance dans la meule de parmesan.....10.00€/pers.
- La côte de bœuf au kamado, béarnaise maison.....20.00€/pers.
- Le caviar de Sologne/ blinis/ crème de la laiterie d'Elvange /vodka.....25.00€/pers.
- Le bar à ceviche de poisson15.00€/pers.

BOISSONS

- 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 de notre
brasseurs et coca cola)*
.....10.00€/pers
- Accord mets/ vins
-Facturation à la bouteille ouverte.
(Rendez-vous dégustation au restaurant pour sélectionner les vins)

Pour accompagner votre apéritif nous vous proposons les boissons suivantes :

- Crémant d'Alsace, Brut nature Domaine Zusslin : 50€
- Champagne Brut tradition, Maison Marc Billiard : 55€
- Champagne Effloraison, brut Philippe Guenin : 55€
- Champagne Liliale, blanc de blancs philippe guenin : 69€
- Champagne 1^{ER} Cru extra brut rosé, maison Lombard : 75€
- Champagne Blanc de blancs, Legras r & l : 79€

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

LES GATEAUX SUR MESURE

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

- **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 (supplément de création + 25€)

CONDITIONS DE RESERVATION

- Cette grille tarifaire représente les différentes prestations disponibles au restaurant AVEC AMOUR.
- **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.

AVEC AMOUR

Établissement ** Écotables et MOSL QUALITÉ



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

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

