

# avec

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 traiteur

*du 10 Mai au 18 Aout*

### CONDITIONS DE RESERVATION

- Contactez-nous : [avecamour.restaurant@gmail.com](mailto:avecamour.restaurant@gmail.com)
- Ces offres sont disponibles à emporter ou en chef à domicile du mercredi au dimanche.
- Nous demandons un acompte pour bloquer votre commande (empreinte bancaire ou chèque de caution), sans cela, votre événement n'est pas validé.
- Autres conditions de réservation via les CGV en pièce jointe du devis.

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

AVEC AMOUR

Établissement \*\* Écotables et MOSL QUALITÉ

# **MENU PRINTEMPS / ÉTÉ .....62€**

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

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

---

## **ENTRÉES**

Marbré de foie gras IGP du Périgord/ condiment fruits rouges / brioche maison

*Ou*

Cromesquis fondant de champignons de Thionville

## **PLATS**

Filet de veau du Limousin / sauce morilles / gratin dauphinois et cocotte de légumes de saison

*Ou*

Pressé de bœuf fermier/ jus court au vin rouge / crème de pommes de terre rôties et cocotte de légumes de saison

*Ou*

Ballotine de lieu jaune aux agrumes / émulsion au vin blanc / risotto aux légumes de saison

*Ou*

Gnocchis comme ma nonna / crème de burrata/ petit pois / tomates séchées

## **DESSERTS**

Tartelette fraise / pistache

*Ou*

Finger chocolat / noisette

## **MENU ENFANT**

### **PLATS**

- Volaille fermière de Moselle sauce morilles
- Ou*
- Polpette sauce tomate Napolitaine
- Ou*
- Burger maison, bœuf et lard

### **Accompagnements : crème de pommes de terre rôties**

- Moelleux au chocolat

## LES PETITS + AVEC AMOUR

---

### ➤ 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.*

*Prix en supplément à partir de 6€ la part*

- 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, à partir de 8 personnes)  
.....4 pièces : 11.00€/pers.  
.....6 pièces : 16.50€/pers.

\*pièces froides

Bonbon de foie gras / gelée de fruits rouges \*

Focaccia olive noire de Kalamata/ jambon de parme et tomates séchées \*

Chouquette fromage aux herbes du jardin \*

Croque-Monsieur truffe noire du Périgord et comté

Tartelette tomate/burrata \*

Cromesquis d'escargot

Cappuccino de courgette / huile végétale \*

Tartelette caviar d'aubergine/ crémeux feta de la ferme hottier\*

Cannelé au parmesan

Gravlax de daurade mariné / crémeux aneth\*

- 
- FORFAIT LIVRAISON : Facturation au kilomètre en fonction du secteur.
  - FORFAIT CHEF A DOMICILE : Forfait 4 heures (1 Chef+1 Maitre d'hôtel)= 590€