

MENU AUTOMNE HIVER

ENTRÉES

Marbré de foie gras IGP du Périgord condiment figues
brioche maison

Ou

Raviole de champignons de Thionville, écume de comté et
noisette torréfiée

Ou

Nougat de volaille, condiment betterave et pickles de grains
de moutarde

PLATS

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

Ou

Suprême de volaille contisé à la truffe, gratin de macaroni au
vieux comté et à la truffe, cocotte de légumes de saison

Ou

Lieu jaune en croûte feuilletée, émulsion au vin blanc, risotto
aux légumes de saison

DESSERTS

Cœur 100% vanille

Ou

Finger chocolat gianduja, noisette du Piémont

Ou

Entremet acidulé autour des agrumes

62€ par personne

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

A partir de 10 personnes.

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 ou frites,

DESSERT

Moelleux au chocolat

Ou

La madeleine en coque de chocolat

27€ par personne

CAKE DESIGN

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

naked cake

-drip cake

-rainbow cake

-popcake

-magnum cake

-rose cake

-red velvet

-number cake

-letter cake

-cupcake

-wedding cake

-donuts

-waffle

-heart cake

-cheesecake

-bento cake

etc.

Prix sur devis

LES COCOTTES

OSSO BUCCO

Ossobuco de veau, risotto au safran et gremolata
25€/pers

BOEUF BOURGUIGNON

Boeuf façon bourguignon, gratin dauphinois
25€/pers

COCOTTE DE LA MER

Assortiment de 3 poissons de pêche durable du moment, risotto
crémeux
28€/pers

BLANQUETTE DE VEAU & TRUFFE

Blanquette de veau à la truffe, riz pilaf
25€/pers

POLPETTE A LA SAUCE TOMATE

Véritable polpette à la sauce tomate, polenta crémeuse
25€/pers



COCKTAIL SALÉ

4 pièces : 11.00€/pers

6 pièces : 16.50€/pers

8 pièces : 22.00€ /pers

Au choix sur la liste ci-dessous, à partir de
10 personnes.

- Bonbon de foie gras / gelée de fruits *
- Focaccia olive noire de Kalamata/ jambon de
parme et tomates séchées *
- Gougère au fromage sauce Mornay
- Croque-Monsieur Comté / truffe noire
- Le classique jambon/beurre *
- Cromesquis d'escargot
- Cappuccino de courge/ huile végétale
- Quiche lorraine revisité *
- Cannelé au parmesan
- Cheese cake salé de daurade à l'aneth *
- La chouquette de fromage et herbes

*pièces froides

COFFRET DE MIGNARDISE

Coffret de mignardises 16 pièces

- 4 Madeleine en coque de chocolat
- 4 Cacahuète saveur snickers
- 4 Mini tartelette fruits de saison
- 4 Financier noisette gianduja

35€

GATEAUX DE VOYAGE

Coffret gâteaux de voyages 16 pièces

- 4 Tuile aux amandes
- 4 Mini-smile chocolat lait
- 4 Cannelé vanille
- 4 Sablé pur beurre signature AVEC AMOUR

35€

ENTREMETS

6/8 pers

- Cake mabré au chocolat.....20€
- Brioche feuilletée.....17€
- Brioche classique.....15€
- Entremet royal chocolat.....35€
- Entremet 100% vanille.....35€
- Entremet 100% noisette/gianduja.....35€
- Entremet 3 chocolats.....40€
- Entremet fruits exotiques.....45€
- Saint-Honoré.....40€
- Tarte au fromage blanc.....30€
- Flan pâtissier à la vanille Bourbon.....25€
- Tarte au citron meringuée.....35€
- Tarte aux fruits de saison.....35€
- Mille-feuille signature noisette & vanille.....40€
- Paris-Brest.....40€
- Le snickers à ma façon.....35€

BRUNCH

Formule brunch à emporter
Uniquement aux dates suivantes :
20 Octobre, 27 Octobre,
24 Novembre et 8 Décembre

SUCRÉ

- Croissant pur beurre
- Pâte à tartiner
- Confiture maison
- Caramel au beurre salé
- Pancakes
- Muffin à la myrtille
- Brioche perdue
- Pain
- Yaourt maison, granola

SALÉ

- Les oeufs brouillés au bacon
- Croque Monsieur Comté/jambon
- Quiche aux légumes signature
- Dégustation de charcuteries et fromages

BOISSON

Jus de pomme, la Cabane à jus

40€ par pers



Carte traiteur 2024 - 2025



INFOS

DU MERCREDI AU DIMANCHE
Commande minimum 48/72H à l'avance



avecamour.restaurant@gmail.com



0 987 584 461



www.avecamour-restaurant.com

85 Rue de Verdun, 57180
TERVILLE

Je commande !!

Scannez ce QR CODE



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