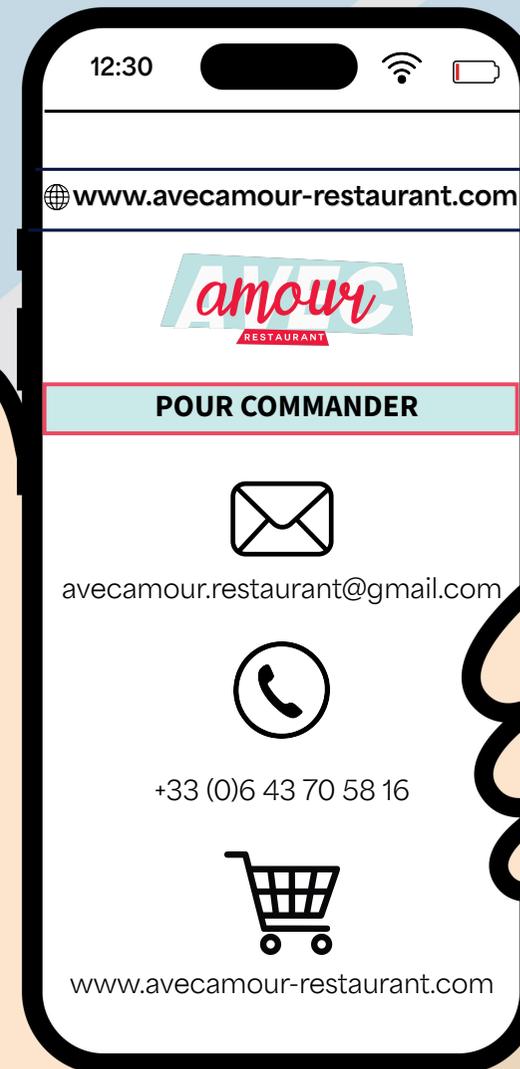


BROCHURE FESTIVE

Noël et Saint-Sylvestre





À LA CARTE

Noël et Saint-Sylvestre

À PARTAGER

60€ Kit marbré de foie gras **4 personnes** ❄️

Pour 4 personnes : 4 brioches, chutney pomme et poire, foie gras IGP du Périgord. 1/3/7

90€ Kit marbré de foie gras **6 personnes** ❄️

Pour 6 personnes : 6 brioches, chutney pomme et poire, foie gras IGP du Périgord. 1/3/7

60€ Kit gravlax de saumon **4 personnes** ❄️

Pour 4 personnes : 1 pain de seigle, crème aneth aux agrumes confits, saumon en gravlax 1/4/7

90€ Kit gravlax de saumon **6 personnes** ❄️

Pour 6 personnes : 1 pain de seigle, crème aneth aux agrumes confits, saumon en gravlax 1/4/7

PETIT +

12€ Brioche signature pur beurre 1/3/7

25€ Brie de Meaux au lait cru, truffe noire

250g, pointe de brie de Meaux farcie à la truffe noire de Bourgogne.

Disponible le 24,25,31 Décembre et 1er Janvier

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

🛒 SHOP ONLINE : www.avecamour-restaurant.com 🛒

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

COCKTAIL APÉRITIF

35€ Coffret **gourmand** chaud 16 pièces 🔥

Quiche au saumon fumé, nem de canard confit, croque-Monsieur Comté, pizza Margherita. 1/3/7/8

42€ Coffret **prestige** chaud 16 pièces 🔥

Croque-Monsieur Comté truffe noire, Cromesquis d'escargots, arrancini aux cèpes, tarte fine boudin blanc aux oignons et pomme. 1/3/7/8

35€ Coffret **gourmand** froid 16 pièces ❄️

Chou crémeux saumon et aneth, bonbon de fromage figue et pistache, cannelé au parmesan, club sandwich jambon comté. 1/3/7/8

42€ Coffret **prestige** froid 16 pièces ❄️

Bonbon de foie gras aux fruits secs, cheesecake betterave et magret séché, blinis saumon crémeux aux herbes, madeleine brie truffé. 1/2/3/4/7/8

45€ Pain surprise mixte 5 saveurs ❄️

Jambon de Parme, Rillettes de saumon, crémeux fromage frais aux noix, tapenade olive noire de Kalamata, crémeux champignons de Thionville 1/3/4/7/8

Disponible le 24,25,31 Décembre et 1er Janvier

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

🛒 SHOP ONLINE : www.avecamour-restaurant.com 🛒

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

ENTRÉES INDIVIDUELLES

- 16€ **Saint-Jacques gratinées** 
Saint-Jacques servis dans sa coquille, sauce crémeuse au vin blanc, julienne de légumes. 1/2/3/7
- 16€ **Cocotte d'escargots** 
Cocotte d'escargots et pâte feuilletée, sauce au crémant d'Alsace. 1/3/7
- 15€ **Ravioles aux cèpes, comté** 
Raviole aux cèpes, sauce comté, pickles, chantilly cèpes. 3/7/8/9

PLATS INDIVIDUELS

- 24€ **Filet de sanglier aux airelles** 
jus réduit au vin rouge, gratin dauphinois. 3/7/9
- 26€ **Cocotte de poissons** 
Bisque de crustacés, risotto crémeux.
(Lotte, langoustine, lieu jaune) 2/4/7/9
- 20€ **Risotto truffe noire** 
Jus corsé, stracciatella di bufala
1/3/7/8

Disponible le 24,25,31 Décembre et 1er Janvier

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

PLATS À PARTAGER

- 120€ **Filet de boeuf Wellington 4 personnes** 
Filet de bœuf Limousin en croûte, foie gras, duxelles de champignons, épinard, jus truffé et gratin dauphinois. 1/3/7
- 180€ **Filet de boeuf Wellington 6 personnes** 
Filet de bœuf Limousin en croûte, foie gras, duxelles de champignons, épinard, jus truffé et gratin dauphinois. 1/3/7
- 108€ **Bar en croûte 4 personnes** 
Filet de bar de ligne en croûte feuilletée, fondue de poireaux, sauce vin blanc, risotto. 1/3/4/7
- 162€ **Bar en croûte 6 personnes** 
Filet de bar de ligne en croûte feuilletée, fondue de poireaux, sauce vin blanc, risotto. 1/3/4/7

Disponible le 24,25,31 Décembre et 1er Janvier

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

DESSERT INDIVIDUELS

- 7€ Bûche framboise, hibiscus-champagne
Biscuit moelleux, croustillant feuillantine, mousse champagne hibiscus, cœur framboise. 1/3/7/8
- 7€ Bûche 100% vanille praliné
Croustillant feuillantine gianduja, biscuit moelleux, mousse chocolat blanc vanille, cœur praliné. 1/3/7/8
- 7€ Vacherin glace vanille / mûre
Meringue, glace vanille, gelée de mûres, chantilly vanille 3/7

Disponible le 24 et 25 Décembre

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

GRAND FORMAT

- 35€ Bûche framboise, hibiscus-champagne
8 personnes
Biscuit moelleux, croustillant feuillantine, mousse champagne hibiscus, cœur framboise. 1/3/7/8
- 35€ Bûche 100% vanille praliné
8 personnes
Croustillant feuillantine gianduja, biscuit moelleux, mousse chocolat blanc vanille, cœur praliné. 1/3/7/8
- 35€ Vacherin glace vanille / mûre
8 personnes
Meringue, glace vanille, gelée de mûres, chantilly vanille 3/7
- 45€ Coffret de **mignardises** 16 pièces
Madeleine en coque de chocolat
Chou croustillant noisette du Piémont
Tartelette citron meringuée
Cacahuète en trompe l'oeil
1/3/7/8

Disponible le 24 et 25 Décembre

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

A stylized winter landscape illustration. The background is a light blue sky with several diagonal, light-colored rectangular shapes. In the center, a large, yellow mountain peak is prominent, with smaller yellow peaks on either side. Below the mountains, there are rolling hills in shades of orange and brown. In the foreground, there are several stylized evergreen trees in shades of blue and green, some with white snow on their branches. The overall style is flat and geometric.

LES MENUS

Noël et Saint-Sylvestre

MENU DE NOEL

Saint-Jacques et saumon en brioche

Pintade de la ferme Hottier nourrie au lait de brebis en deux façons;
Cromesquis de cuisse aux cèpes, ballotine truffé, jus réduit et gratin dauphinois.

Bûche framboise, hibiscus champagne.

55€

Disponible le 24 et 25 Décembre

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

MENU DE SAINT-SYLVESTRE

Pithiviers canard au foie gras et truffe noire

Filet de veau en croûte, sauce morilles gratin dauphinois.

Entremet poire pécan, caramel fleur de sel

55€

Disponible le 31 Décembre

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

PLAT ENFANT

Volaille sauce morilles, gratin dauphinois.

19€

A stylized winter landscape illustration. The background is a light blue sky with several diagonal, light-colored rectangular shapes. In the center, a large, yellow mountain peak is prominent. Below it, a range of smaller, brown and tan mountains stretches across the horizon. In the foreground, there are several dark green, conical evergreen trees. The overall style is flat and geometric.

LES BÛCHES

Saint-Sylvestre & 1er janvier

DESSERT INDIVIDUELS

7€ Entremet poire pécan, caramel fleur de sel

Biscuit moelleux, croustillant pécan, mousse dulcey, confit poire, caramel fleur de sel. 1/3/7/8

7€ Vacherin glace vanille / mûre

Meringue, glace vanille, gelée de mûres, chantilly vanille 3/7

7€ Bûche façon tiramisu

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache chocolat, insert café.

Disponible le 31 Décembre et 1er Janvier

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

GRAND FORMAT

35€ Bûche poire pécan, caramel fleur de sel

8 personnes

Biscuit moelleux, croustillant pécan, mousse dulcey, confit poire, caramel fleur de sel. 1/3/7/8

35€ Bûche façon tiramisu

8 personnes

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache chocolat, insert café.

35€ Vacherin glace vanille / mûre

8 personnes

Meringue, glace vanille, gelée de mûres, chantilly vanille 3/7

45€ Coffret de **mignardises** 16 pièces

Madeleine en coque de chocolat
Chou croustillant noisette du Piémont
Tartelette citron
Cacahuète chocolat dulcey
1/3/7/8

Disponible le 31 Décembre et 1er Janvier

Réervations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE :** www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

A stylized winter landscape illustration. The background is a light blue sky with several diagonal, semi-transparent white bars. In the foreground, there are rolling hills in shades of orange and brown, with several evergreen trees in shades of green and blue. The overall style is flat and geometric.

POUR LA NOUVELLE ANNÉE

BRUNCH DE L'AN NOUVEAU

Côté salé

Bagel saumon fumé aneth
Assortiment de charcuteries fines
Assortiments de fromages locaux et AOC de France
Beurre de la laiterie d'Elvange
Quiche signature
Oeuf bénédicte (muffin anglais, lard, hollandaise, oeuf parfait)
Pain

Côté sucré

Croissant
Pancake
Pate à tartiner noisette
Confiture de saison
Brioche perdue et caramel fleur de sel
Cookie ultra moelleux chocolat noisette

Boisson

Jus de pomme de la cabane à jus

42€

Disponible le 1er Janvier

Réservations:

+33 (0)6 43 70 58 16 - avecamour.restaurant@gmail.com

 **SHOP ONLINE** : www.avecamour-restaurant.com 

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA.

INFORMATIONS

Pour commander, contacter nous via :



avecamour.restaurant@gmail.com



+33 (0)6 43 70 58 16



www.avecamour-restaurant.com



Retrait des commandes

Mardi 24/12 : 9:30 - 16:00
Mercredi 25/12 : 9:30 - 11:30

Livraison

Mardi 24/12 : 9:30 - 16:00
Mercredi 25/12 : 9:30 - 11:30

Sur prise de rendez-vous, 1.90€ du KM



Retrait des commandes

Mardi 31/12 : 9:30 - 16:00
Mercredi 01/01 : 9:30 - 11:30

Livraison

Mardi 31/12 : 9:30 - 16:00
Mercredi 01/01 : 9:30 - 11:30

Sur prise de rendez-vous, 1.90€ du KM



Liste des allergènes

- 1) Gluten : seigle, orge, avoine, épautre, 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.