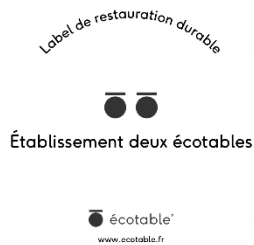


AVEC amour RESTAURANT



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,

Chaque événement est unique, nous sommes à votre écoute pour créer le repas parfait. Les menus que vous voyez sur cette présentation peuvent être modifiés.

NOS COCKTAILS

COCKTAIL APERITIF SALÉS : (Au choix sur la liste ci-dessous)

.....4 pièces : 11.00€/pers.
.....6 pièces : 16.50€/pers.
.....8 pièces : 22.00€/pers.

- Focaccia olive noire de Kalamata, tomate séchée et jambon de Parme *
- Crème façon Dubarry
- Chouquette salée crémeux aux herbes *
- 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
- Tarte fine aux cèpes/crémeux parmesan*
- Mini pizza Margarita
- Madeleine de brie truffé *

***pièces froides**

PAIN SURPRISE (+/- 30 tranches) : 45€

- Jambon de parme
- Rillettes de saumon
- Crémeux fromage frais aux noix
- Tapenade olive noire de Kalamata
- Crémeux champignons de Thionville

PANIER DE LÉGUMES : 40€

- Assortiment de légumes / sauce aïoli et mayonnaise aux herbes

DIVERS

- Fontaine de chocolatforfait 110€
Assortiments de fruits frais, fruits secs, chocolat au lait.
- Popcornforfait 90€
Machine à popcorn, recette salé ou sucré, caramel.
- Bar à bonbons.....forfait 90€
Diverses gourmandises pour les petits et pour les grands

SHOW COOKING (Animation culinaire)

- Raclette, tomme de Montagne, pommes de terre10.00€/pers
- Côte de bœuf au kamado, béarnaise maison.....20.00€/pers.
- Caviar de Sologne, blinis, crème de la laiterie d'Elvange, vodka.....25.00€/pers.
- Bar à ceviche de poisson de pêche durable20.00€/pers

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

MENU PLAISIR Entrée, viande, dessert62.00€ /pers.

MENU GOURMANDISE Entrée, poisson, viande, dessert.....75.00€/pers.

ENTRÉES

- Marbré de foie gras IGP du Périgord, confit rhubarbe, brioche dorée
- Asperges de notre région, œuf façon mimosa, sabayon aux agrumes
- L'œuf de la ferme Hottier, cuisson 63 °C, textures de champignons de Thionville, écume au vieux comté

POISSONS

- Araignée de mer, pomme granny smith, mayonnaise aux herbes, gaufrette
- Biscuit de sole, grenobloise, crémeux de pomme de terre
- Raviole végétale de langoustine et sa bisque, crackers de tapioca et langoustine

PRESTIGES

- Le homard en deux façons : comme un bun'n'roll & en cocotte croustillant feuilletée / bisque de homard. Supplément à la place d'une entrée +20€/pers
- Le caviar de Sologne / haddock et mousseline de pommes de terre
Supplément à la place d'une entrée +28€/pers

VIANDES

- L'agneau de la Ferme Hottier en deux façons : gigot confit et cromesquis d'épaule, 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
- Suprême de volaille farcie langoustine, bisque de langoustine

VEGETARIEN

- Risotto truffes noire de Bourgogne, crémeux burrata
- Ravioles champignons de Thionville, chantilly parmesan, jus court

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

DESSERTS

- Finger praliné intense

Biscuit moelleux, croustillant praliné, mousse chocolat lait, praliné, glace noisette

- L'entremet poire dulcey

Biscuit moelleux, croustillant lait, mousse dulcey, insert poire acidulé

- Comme une fleur fraise-vanille

Biscuit madeleine, insert fraise, ganache vanille, sorbet fraise

GATEAUX ET BUFFET DE DESSERT

1- Remplacez votre dessert à l'assiette par un gâteau sur mesure : Supplément frais de création de gâteau, sur demande.

2- Remplacez votre dessert à l'assiette par un buffet de dessert : Création de trois petits desserts du moment, supplément 5€ par personne.

3- Remplacer votre dessert à l'assiette par un gâteau sur mesure + buffet de dessert : Supplément frais de création de gâteau + 5€ par personne pour le buffet de dessert.

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..**

Idées de saveurs :

- *Comme un snickers revisité.*
- *Fruits de saison.*
- *Fruits rouges*
- *Comme un framboisier*
- *Comme un fraisier*
- *Mille-feuille pralinée.*
- *Forêt noire*
- *Framboise chocolat blanc*
- *Pistache-fruits rouges*
- *Agrumes fever*
- *Poire dulcey*
- *Façon tiramisu*
- *Etc.*

Nous vous invitons à chercher un visuel de gâteau que vous aimez afin de comprendre au mieux le type de décoration que vous souhaitez.

MENU PETIT GASTRONOME (enfant) plat et dessert27.00€/pers.

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 / légumes de saison ou frites

- Glaces au choix ou moelleux au chocolat
-

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), cocktail sans alcool à discrétion.
.....13.00€/pers

- Accord mets/ vins
-Facturation à la bouteille ouverte.
(Sélection des vins en fonction de votre choix de menu)

- Droit de bouchon :
.....12.00€/col 75cl

20.03 AU 21.06

CONDITIONS DE RESERVATION

- Cette grille tarifaire représente les différentes prestations disponibles au restaurant AVEC AMOUR à partir de 10 adultes.
- **Privatisation du restaurant** : (Prix sur demande en fonction du nombre de convives)
- Nos menus sont en euros TTC, service inclus.
- **Nous demandons un acompte de 50% pour bloquer votre date + signature du devis et conditions générales de ventes. 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





Bg World est une entreprise spécialisée dans l'événementiel et l'animation pour enfants. Elles organisent des anniversaires à thèmes au centre ou domicile, des animations pour enfants lors de mariages, fêtes d'entreprises, arbres de Noël, baby-shower, ou différentes cérémonies.

(maquillage, ballons sculptés, jeux de groupe)

Elles peuvent créer également des décors sur-mesure afin de répondre à toutes les demandes de nos clients.

Leur équipe est composée de décorateurs et d'animateurs souriants et dynamiques!

Voici le site internet : www.bgworld-thionville.fr