

En livraison

du 1er juillet au 10 aout

AVEC
amour
RESTAURANT

Kit BBQ + accompagnements et desserts

Le Kit barbecue de chez Maison Nicolas (Metz)

- Côte de bœuf
- Merguez
- Saucisse fenouil
- Chorizo a grillé
- Saucisse blanche
- Poitrine de porc nevada
- Cuisse de poulet désossé



Nos accompagnements :

- Salade de carottes au curry/ noix de cajou
- Salade de pomme de terre à la coppa et petits oignons grillés
- Légumes d'été confit à l'huile d'olive
- Gratin de pomme de terre au comté
- Risotto Parmesan

Desserts :

- Verrine pavlova fruits rouge
- Tartelette citron meringuée
- Madeleine en coque de chocolat lait

(à partir de 8 personnes) 60€ / pers.



Du 1er Juillet au 10 Aout
Commandez par email :
avecamour.restaurant@gmail.com
ou
09.87.58.44.61

14 pièces cocktail gourmandes !

- Croque-Monsieur jambon, comté
- Burger lard paysan et béarnaise
- Bagel au saumon fumé et aneth*
- Focaccia, jambon de parme et olive noir de kalamata*
- Club sandwich jambon beurre*
- Tartelette tomate confite au basilic/ crémeux parmesan*
- Navette poulet aux herbes du jardin*
- Cannelloni de courgette farci au fromage / pesto de noix*
- Gaspacho tomate/pastèque / menthe*
- Arrancini burrata
- Ceviche de daurade/ condiment acidulé*
- Encornet frit / aioli
- Verrine caviar d'aubergine, pesto de pistache*
- Saucisson brioché * ou chaud

* pièces froides

(à partir de 8 personnes) 45€/pers



À vos agendas gourmands !
#Juillet 2025

Expérience

COURS DE CUISINE

avec la cheffe GIVERT Jodie

Les cours de cuisine sont de retour !

Venez apprendre, créer et déguster dans une ambiance conviviale où chaque soirée devient un voyage gourmand inoubliable.

Nombre de participants limité...

Renseignement et réservation sur : www.avecamour-restaurant.com

→ Rubrique "Réserver une table"

Mercredi 25 Juin - COMPLET

Mercredi 23 Juillet

Mercredi 6 Aout

De 18:00 à 22:30

MENU ÉVASION MARINE

145€

Menu Évasion Marine - Saveurs iodées & fraîcheur estivale
Le mercredi 23 juillet à 18h, restaurant Avec amour (Terville)

Un atelier gastronomique pour sublimer le poisson et les agrumes

Au menu :

- Gougère au fromage affiné
- Ceviche de bar aux agrumes & sauce chimichurri
- Lieu jaune rôti, risotto de coquillages & beurre blanc au combava
- Pavlova aux fruits rouges, chantilly vanillée

Compétence clé / j'apprends à faire :

- Réaliser et cuire une pâte à chou
- Préparer un poisson pour le ceviche
- Réaliser une sauce chimichurri
- Réaliser la cuisson d'un poisson
- Réaliser un risotto
- Réaliser un beurre blanc
- Réaliser et cuire une meringue
- Réaliser une chantilly
- Dresser une/plusieurs assiettes

Programme de la soirée :

18h00 : Accueil des participants autour d'un verre de bienvenue

18h00 - 21h00 : Atelier culinaire en équipe - préparation du menu dans une ambiance conviviale

21h00 : Passage à table pour déguster ensemble les créations réalisées, accompagnées d'une sélection de vins soigneusement accordés aux plats

22h30 : Fin de soirée

Une question? 0987584461 ou avecamour.restaurant@gmail.com

MENU FESTIVAL

145€

Menu Festival d'Exception – Soleil, fraîcheur & gourmandise
Le mercredi 6 août à 18h, restaurant Avec amour (Terville)

"Un menu haut en couleurs pour sublimer les produits de saison"

Au menu :

- Tartelette sablée à l'olive noire & mousse de poivrons rôtis
- Carpaccio de melon & pastèque, burrata crémeuse, vinaigrette verveine & noisettes torréfiées
- Carré d'agneau farci aux herbes, légumes d'été rôtis & pesto d'amandes
- Tarte fine à l'abricot & romarin, espuma de yaourt grec & granité pêche blanche

Compétence clé / j'apprends à faire

- Réaliser une pâte sablée et garnir une tarte
- Associer les fruits en format entrée
- Découper et farcir un carré d'agneau
- Réaliser un dessert de restaurant
- Réaliser un granité
- Réaliser un espuma

Programme de la soirée :

18h00 : Accueil des participants autour d'un verre de bienvenue

18h00 - 21h00 : Atelier culinaire en équipe - préparation du menu dans une ambiance conviviale

21h00 : Passage à table pour déguster ensemble les créations réalisées, accompagnées d'une sélection de vins soigneusement accordés aux plats

22h30 : Fin de soirée

Une question? 0987584461 ou avecamour.restaurant@gmail.com

LE RETOUR ...

DU BRUNCH !

à emporter ...



8 et 22 Juin
13 et 27 Juillet
10 Août

CLICK & COLLECT:

www.avccamour-restaurant.com

AVEC
amour
RESTAURANT

AU MENU

Côté sucré :

- Brioche au sucre perlé
- Véritable pain Suisse au chocolat
- Cake au citron
- Fromage blanc de la ferme, muesli
- Baguette Ardennaise

Côté salé :

- Bagel aux légumes grillés, pesto de pistaches
- The best Croque-Monsieur, jambon & comté
- Œufs Bénédicte

Accompagnements :

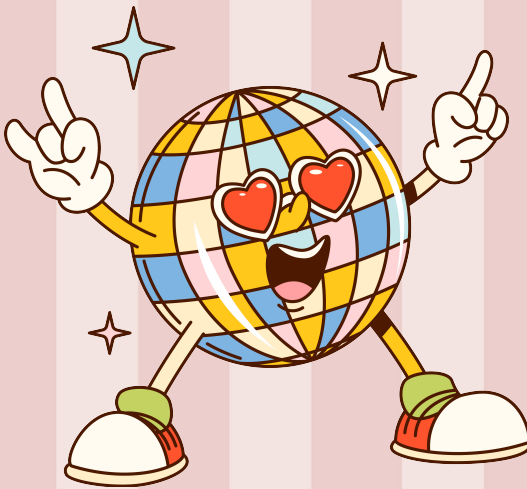
- Pâte à tartiner chocolat & noisette du Piémont
- Confiture de saison
- Beurrier
- Jus de fruit "La cabane à jus"

39€

Prix en € ttc

MENU ENFANT

- Smoothie fraise
- Crêpe au chocolat/noisette
- Compote de pommes
- Croque Monsieur jambon et comté
- Jus de pomme "la cabane à jus"



19€

Prix en € ttc

AMC
amour
RESTAURANT