

AMOUR

RESTAURANT



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.

Du 21.06 au 23.09

NOS COCKTAILS

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

.....	4 pièces : 12.00€/pers.
.....	6 pièces : 18.00€/pers.
.....	8 pièces : 24.00€/pers.
.....	10 pièces : 30.00€/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 300€
Assortiments de fruits frais, chocolat au lait.
- Popcornforfait 200€
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 devant vous)

- Raclette, tomme de Montagne, pommes de terre18.00€/pers
- Côte de bœuf au kamado, béarnaise maison.....24.00€/pers.
- Caviar de Sologne, blinis, crème de la laiterie d'Elvange, vodka.....35.00€/pers.
- Bar à ceviche de poisson de pêche durable24.00€/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 servies avec les boissons chaudes.

* 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
- Déclinaison de tomates de nos jardins, eau de tomate, focaccia moelleuse
- L'œuf de la ferme cuisson 63 °C / texture de champignons de Thionville écume de comté

POISSONS

- Rouget snackée, aïoli, textures de fenouil, petit pois
- 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 ou plat +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

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

VEGETARIEN

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

BAR À FROMAGES (*Facturation à l'assiette*)15.00€ /pers.

Bar à fromages AOC de France et de notre région, pain divers et condiments

GATEAUX ET BUFFET DE DESSERTS

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 desserts individuels du moment, supplément 8€ par personne.

3- Remplacer votre dessert à l'assiette par un gâteau sur mesure + buffet de dessert : Supplément frais de création de gâteau + 8€ par personne pour le buffet de dessert.

/ ! \ Frais de découpe pour un gâteau d'un autre prestataire = Supplément 12€ par personne

DESSERTS À L'ASSIETTE

- 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

BUFFET DE DESSERTS

(AU CHOIX 3 PIECES DIFFERENTES)

- Chou façon Paris-Brest
 - Tartelette 100% chocolat noir / grué de cacao
 - Pavlova aux fruits de saison
 - Tartelette citron meringuée
 - Madeleine en coque de chocolat
 - Snickers à ma façon
-

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 / Letter cake**

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*

➤ **Pâtisseries traditionnelles :**

- Saint-Honoré
- Entremet royal chocolat
- Entremet 100% vanille
- Entremet noisette / gianduja
- Entremet trois chocolats
- Entremet fruits exotiques
- Flan pâtissier
- Tarte au citron
- Tarte aux fruits de saison
- Mille-feuilles signature noisette du Piémont et vanille
- Paris-Brest

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 de l'apéritif à la fin de prestation.
(Eaux plate et pétillante, cafés, thés, infusions, jus de fruits locaux, limonade de notre brasseurs et coca cola), cocktail sans alcool ; à discrétion.
.....15.00€/pers
- Accord mets/ vins
-Facturation à la bouteille ouverte.
(Sélection des vins en fonction de votre choix de menu)
- Droit de bouchon :
.....14.00€/col 75cl

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **EVENT PLANNER (Assistant dédié à la gestion de votre événement)** : inclus.
Mise en relation avec les différents prestataires, rendez-vous, gestion de l'événement etc
- **Privatisation du restaurant** : Prix sur demande, calculé en fonction du nombre de convives et des prestations commandés.
- **Votre événement dans une salle extérieure ou à votre domicile** : Sur demande.
- **Heure supplémentaire** : 100€ par heure et par membre du personnel restant.
 - Déjeuner de 12 :00 et 16 :30 (au-delà, facturation en heure supplémentaire)
 - Dîner de 19 :00 à 00 :00 (au-delà, facturation en heure supplémentaire)
- **Location de la salle** : Prix sur demande.
Mise à disposition du restaurant sur contrat de location avec traiteur extérieur.
- **Frais de mise en place de la décoration pas nos soins** : forfait unique 200€

CONDITIONS DE RESERVATION

- Cette grille tarifaire représente les différentes prestations disponibles au restaurant AVEC AMOUR à partir de 10 adultes minimums
 - Nos menus sont en euros TTC, service inclus.
 - Un acompte de 40 % et une empreinte bancaire sont demandés pour toute réservation.
- Nous sommes à votre disposition pour créer ensemble, la prestation de votre choix.*

AVEC AMOUR

Établissement ** Écotables et MOSL QUALITÉ

POLPETTE Sàrl- AVEC AMOUR RESTAURANT - TERVILLE - 57180 - 85 RUE 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



