Commande en ligne !

SCAN ME!

RESTAURANT

AVEC AMOUR



BROCHURE FESTIVE

Noël et Saint-Sylvestre

Une carte signée Givert Jodie

Label de restauration durable
Établissement trois écotables
écotable

MOSL
QUALITÉ MOSELLE



On souhaitait vous remercier pour les soirs où vous poussez la porte du restaurant, pour les occasions que vous choisissez de fêter chez nous et pour les petits mots que vous nous laissez en repartant. C'est aussi grâce à vous qu'Avec Amour grandit.

Cette année, on a eu le plaisir de lancer une collaboration avec Pain & Tradition à Thionville. Avec notre équipe, on a imaginé des créations salées et sucrées que vous pouvez désormais retrouver dans leur boutique. Ça nous fait plaisir de savoir qu'un peu d'Avec Amour trouve aussi sa place dans votre quotidien.

En coulisses, on imagine déjà une autre façon de vous retrouver. On garde encore un peu la surprise...

On vous souhaite de très belles fêtes avec ceux que vous aimez.

Jodie, Romain et toute l'équipe d'Avec Amour

CARTE DE NOËL & SAINT-SYLVESTRE

Disponible uniquement à emporter

24, 25, et 31 décembre 2026 - 1er janvier 2027

Sur commande, en retrait ou en livraison

POUR COMMANDER

avecamour.restaurant@gmail.com

06 43 70 58 16

www.avecamour-restaurant.com

RETRAIT DES COMMANDES ET LIVRAISON



Jeudi 24 décembre • 9 h à 18 h

Vendredi 25 décembre • 9 h à 11 h



Jeudi 31 décembre • 9 h à 18 h

Vendredi 1er janvier • 10 h 30 à 11 h

Livraison sur rendez-vous, au tarif de 1,90 € par km.

À PARTAGER

4 personnes · 65 € | 6 personnes · 95 €

Kit marbré de foie gras **4 ou 6 personnes**
Briochettes, chutney d'oignons, foie gras IGP du Périgord. 1/3/7

4 personnes · 65 € | 6 personnes · 95 €

Kit gravlax de saumon **4 ou 6 personnes**
Pains de seigle, crème aneth aux agrumes confits, saumon en gravlax. 1/4/7

Pain surprise mixte **5 saveurs** **58 €**
Foie gras et chutney d'oignons, rillettes de saumon, mortadelle et pesto de pistache, jambon et beurre truffé, mousse de cèpes et éclats de noix. 1/3/4/7/8

Mini Mauricette **20 pièces** **64 €**
Rillettes de poisson acidulées, mousse de bleu d'Auvergne et poire grillée, jambon et beurre truffé, légumes grillés et houmous. 1/3/4/7/8

COCKTAIL APÉRITIF

4 pièces de chaque variété.*

Coffret **gourmand chaud** 16 pièces **45 €**
Cromesquis au fromage à raclette, oignons caramélisés, nems de canard confit, croque-monsieur jambon comté et gougères farcies au comté. 1/3/7/8

Coffret **gourmand froid** 16 pièces **45 €**
Choux crémeux au saumon et à l'aneth, blinis à la mousse de bleu d'Auvergne, poire et noix, tartelettes de betterave et au magret séché, et notre fameuse quiche lorraine. 1/2/3/4/7/8

Coffret **prestige chaud** 16 pièces **55 €**
Bonbons de langoustine au curry breton, cromesquis d'escargots, arancini aux cèpes et croque-monsieur au vieux comté et à la truffe. 1/3/7/8

Coffret **prestige froid** 16 pièces **55 €**
Bonbons de foie gras aux fruits secs, club sandwich au saumon fumé et aneth, blinis au crabe et crème acidulée, gravlax de filet de bœuf Normand, crème truffé. 1/2/3/4/7/8

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











À LA CARTE

LES ENTRÉES INDIVIDUELLES

Saint-Jacques gratinées aux légumes — **18 €**
Trois noix de Saint-Jacques servies en coquille, sauce crémeuse au vin blanc et julienne de légumes. 1/2/3/7/10

Cocotte d'escargots au crémant d'Alsace — **18 €**
Escargots en sauce au crémant d'Alsace, sous un feuilletage croustillant. 1/3/7/10

Raviole de cèpes, sauce au pecorino et noisettes du Piémont — **16 €**
Raviole de cèpes, sauce au pecorino, pickles d'oignons et noisettes. 1/3/7/8/9

LES PLATS INDIVIDUELS

Cocotte de poissons — **29 €**
Langoustine, lieu jaune, gambas et lotte, servis avec une bisque de crustacés et un risotto crémeux. 2/4/7/9

Filet de chevreuil aux airelles — **26 €**
Filet de chevreuil chasse française, jus réduit au vin rouge, airelles et gratin dauphinois. 3/7/9

Risotto à la truffe noire — **22 €**
Risotto crémeux à la truffe noire de Bourgogne, stracciatella et jus réduit. 1/3/7/8

LES PETITS PLUS

Brie truffé · Environ 250 g — **35 €**
Pointe de brie de Meaux au lait cru, préparée par nos soins mascarpone, truffe noire de Bourgogne. 7

Brioche de chez Pains & Tradition - 440 g — **12 €**
1/3/ 7

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











TOURTES À PARTAGER

Un feuilletage doré, des garnitures généreuses et une sauce à savourer jusqu'à la dernière bouchée.
Nos tourtes se partagent à six, au cœur de votre table de fête.

Tourte aux légumes d'hiver et truffe noire · 6 personnes — 65 €
Pressé de légumes d'hiver, truffe noire de Bourgogne en croûte feuilletée, jus corsé à la truffe.
1/3/7/9

Tourte veau et morilles, sauce au vin jaune · 6 personnes — 75 €
Farce de veau du Limousin aux morilles, en croûte feuilletée, sauce au vin jaune.
1/3/7/9/10

Tourte confit de canard, cèpes et foie gras · 6 personnes — 75 €
Confit de canard, cèpes et foie gras en croûte feuilletée, sauce crémeuse aux cèpes.
1/3/7/9

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

PLATS À PARTAGER

4 personnes · 130 € | 6 personnes · 195 €

Filet de bœuf Wellington **4 ou 6 personnes**

Filet de bœuf de race Normande, foie gras, duxelles de champignons et épinards. Jus corsé et un gratin dauphinois. 1/3/7



4 personnes · 130 € | 6 personnes · 195 €

Bar en croûte **4 ou 6 personnes**

Filet de bar de ligne en croûte feuilletée, fondue de poireaux et sauce crémeuse au vin blanc. Accompagné d'un risotto crémeux. 1/2/3/4/7/10



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

NOS MENUS

58 €

MENU DE NOËL

Raviole ouverte de crabe
Céleri, pomme Granny Smith, aïoli et ail noir.

Chapon de la ferme Hottier en deux façons
Chapon nourri au lait de brebis.
Cromesquis de cuisse et suprême farci aux morilles, sauce crémeuse au champagne et gratin dauphinois.

Carte du Père Noël façon tiramisu

Allergènes 1/2/3/7/9/10

Le menu n'est pas modifiable.

55 €

MENU DE NOËL VÉGÉTARIEN

Pressé de céleri à la truffe noire de Bourgnogne
Feuilleté croustillant.

Cannellonis à la ricotta et aux cèpes
Gremolata aux noix du Périgord.

Carte du Père Noël façon tiramisu

Allergènes 1/2/3/7/8/9

Le menu n'est pas modifiable.

Disponible le 24 et 25 Décembre

NOS MENUS

MENU DE SAINT SYLVESTRE

58 €

Ballotine de Saint-Jacques et de langoustine

Croûte d'herbes et sauce aux grains de moutarde.

Veau du Limousin en deux façons

Longe cuite à basse température et nem d'épaule de veau confite, jus corsé à la truffe et cocotte de crème de pommes de terre rôties.

Cadeau de l'An nouveau façon forêt-noire

Allergènes 1/2/3/7/9

Le menu n'est pas modifiable.

MENU DE SAINT SYLVESTRE VÉGÉTARIEN

55 €

Raviole de betterave au fromage frais

Amandes, herbes fraîches et huile aux herbes.

Chou vert farci au butternut et aux châtaignes

Oignons confits et sauce au vert de poireau.

Cadeau de l'An nouveau façon forêt-noire

Allergènes 1/2/3/7/9/10

Le menu n'est pas modifiable.

Disponible le 31 Décembre



Cette année, j'ai choisi de mettre à l'honneur des saveurs que j'aime retrouver à Noël, comme le café du tiramisu et la griotte de la forêt-noire.

Des souvenirs gourmands que j'ai souhaité réinterpréter en jouant sur les textures et l'équilibre entre douceur et fraîcheur.

Pour ma bûche signature, place à une association plus inattendue ; le pop-corn, la poire et le caramel.

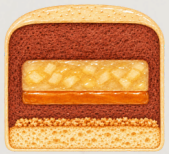
Avec mon équipe, nous avons travaillé chaque recette avec l'envie de vous surprendre, tout en gardant ce qui nous tient à cœur : le plaisir de partager un bon dessert autour d'une table de fête !

Givert Jodie

Pour découvrir nos autres bûches de Noël, rendez-vous sur nos réseaux sociaux !

NOS BÛCHES

À partager · 48 € | Format individuel · 7,50 € **Disponible le 24, 25, 31 Décembre et 1er Janvier**



Bûche signature pop-corn, caramel et poire

Biscuit cuillère, croustillant à la feuillantine, mousse au pop-corn Orozéa, poire acidulée et maïs grillé croustillant. 1/3/7/8



Bûche Façon Snickers

Biscuit cacao, croustillant à la cacahuète, mousse au fromage frais et cœur chocolat-caramel. Glaçage à la cacahuète et mousse Dulcey. 1/3/7/8



Bûche Façon tiramisu

Biscuit cuillère, mousse au mascarpone, namelaka au chocolat noir et crémeux au café. 1/3/7/8



Bûche Façon forêt-noire

Biscuit cuillère, mousse au mascarpone, namelaka au chocolat noir et griottes acidulées. 1/3/7/8



Vacherin glacé vanille et passion

Meringue, glace à la vanille, gelée de fruit de la passion et chantilly à la vanille. 3/7

Coffret de mignardises 16 pièces 45 €

Madeleines en coque de chocolat, choux croustillants à la noisette du Piémont, tartelettes au citron et cacahuètes trompe l'oeil façon snickers. 1/3/7/8

*Photos non contractuelles**

BRUNCH DE L'AN NOUVEAU

42 €

CÔTÉ SALÉ

- Bagel au saumon fumé, crème d'aneth
- Assortiment de charcuteries fines d'Italie, fromage et beurre de la Laiterie d'Elvange
- Quiche aux légumes de saison et comté
- Œuf parfait façon Bénédicte (muffin anglais, lard et sauce hollandaise)
- Pain ardennais de Pains & Tradition

Le menu n'est pas modifiable.

CÔTÉ SUCRÉ

- Croissant de Pain & Tradition
- Pancakes
- Pâte à tartiner à la noisette et confiture maison
- Brioche perdue, pomme confite, caramel à la fleur de sel
- Cookies moelleux au chocolat, noisette

Le menu n'est pas modifiable.



À boire

- Jus de pomme de La Cabane à Jus

Disponible le 1er Janvier



*Photos non contractuelles**

LISTE DES ALLERGÈNES

1. Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, 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 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO_2)
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

85 route de Verdun · 57180 Terville

avecamour.restaurant@gmail.com

www.avecamour-restaurant.com

06 43 70 58 16

AVEC AMOUR

Givert Jodie

RESTAURANT

Label de restauration durable
Établissement trois écotables
écotable
www.ecotable.fr

MOSL
QUALITÉ MOSELLE