

BRASSERIE LES ARTS ET MÉTIERS

**POUR REDEMARRER NOTRE SERVICE DE VENTE A EMPORTER,
NOUS AVONS DÉCIDÉ METTRE A L'HONNEUR NOS PRODUCTEURS LOCAUX
AVEC DES RECETTES MODERNES ET PRINTANIÈRES**

LES COCOTTES DES ARTS ET MÉTIERS

Le Veau de la maison EVRARD aux tomates fraîches, olives Taggiasche et gremolata Duo de courgettes au thym	21€
Le Bœuf Salers de Monsieur Philippe ANDRE en mijoté Carottes des sables et premières asperges	21€
L'Agneau de chez Mr et Mme APPEL au citron confit et abricots secs, Éclats de blé aux épices « Ras El Hanout » et coriandre fraîche	21€
Le Poulet qualité « MOSL » recette Cajun et cacahuètes grillées Printanière de légumes	21€

ET AUSSI

Les rillettes de porcelet de la maison EVRARD, pickles de choux fleurs multicolores	11€
Les escargots de la Ferme de Fresnois à l'ail noir et origan Façon crème brûlée gratinée au Grana Padano	13€

SANS OUBLIER

LA CHOUCROUTE TRADITIONNELLE Les viandes à choucroute sont des produits Traditionnels « Maison Nicolas » (Marché couvert de Metz)	21€
LA CHOUCROUTE DE LA MER FAÇON ARTS ET METIERS Les poissons seront susceptibles de changer en fonction des arrivages et du marché	21€

POUR FINIR

MOUSSE LEGERE ET ONCTUEUSE AU CHOCOLAT VALRHONA Crumble croustillant et fraises de saison	7€
FAISSELLE DE CHEVRE DE LA BIQUETTERIE AU MIEL ET ZESTES D'AGRUMES Granola maison amandes/noisettes	7€

Les commandes seront prises au 06 87 02 46 46 par simple appel ou SMS

Le retrait se fera de 11H00 à 17H30 du jeudi au samedi

Et de 11H00 à 13H00 le dimanche



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

