

**LE MOIS DE NOVEMBRE... LES FÊTES FIN D'ANNÉE SE PRÉPARENT...
NOUS COMMENÇONS PAR LA PAELLA !**

PAELLA ROYALE 37,00 € /pers.

La paella pourra être retirée les :

Mercredi 01 novembre à partir de 18 H
Jeudi 02 novembre à partir de 18 H
Vendredi 03 novembre à partir de 18 H
Samedi 04 novembre à partir de 18 H
Mercredi 08 novembre à partir de 18 H
Samedi 11 novembre à partir de 18 H
Mercredi 15 novembre à partir de 18 H
Jeudi 16 novembre à partir de 18 H
Mercredi 22 novembre à partir de 18 H
Vendredi 24 novembre à partir de 18 H

Samedi 18 novembre :

MENU DU WEEK-END : 37.00 €
- 2 amuse-bouches
- Les mini-poivrons farcis de crabe
- Le magret de canard au miel et au citron confit, petits légumes de saison
- Autour du chocolat

MENU ENFANT 10.00 €

**Le hamburger accompagné de pommes de terre rôties
+ dessert choco-caramel**

INFOS « PÊLE-MÊLE »

Nos prix unitaires s'entendent par personne TTC.

Les enlèvements ne pourront se faire qu'aux dates indiquées.

Réservez vos plats à partir du mercredi matin au 03 87 92 18 40 (uniquement par tél. !)

Attention, nous ne sommes pas joignables les lundis et mardis.

Le règlement se fera sur place en CB, en chèque ou en espèces.

NB : si vous souhaitez consommer les plats le dimanche midi, il convient de les retirer au Drive le samedi soir sur rdv.

Pour l'enlèvement, dirigez-vous vers l'arrière de l'Etablissement par le grand portail de gauche, puis arrêtez-vous au niveau des cuisines puis repartez par le petit portail de droite.

Nous nous permettons d'attirer votre attention sur le fait que l'accès à notre Etablissement est un peu chaotique en ce moment en raison de la fermeture de la RD25d en vue de la réfection du pont de l'autoroute.

Il faudra éviter de venir par le centre de Longeville !

L'accès à notre Moulin est possible en venant de St-Avold nord (Carling, Europort, la cité Emile Huchet ou Porcelette)

A l'entrée de la RD25d un panneau vous indiquera que la route est coupée mais que l'accès à notre Etablissement est possible !

Afin de répondre aux souhaits de notre clientèle, nous proposons :

- Le vendredi 10 novembre, au Restaurant, à partir de 20 h :
Grande soirée HOMARD, boissons incluses, au prix de 175,00 € / pers.
ATTENTION : Nous affichons « COMPLET » !
- Le vendredi 17 novembre à partir de 19 h :
COURS DE CUISINE : ELABORATION D'UN MENU
+ Deux amuse-bouches
+ Entrée : poisson
+ Plat de résistance : volaille
+ Dessert
Déroulement :
Conception du menu et dégustation des amuse-bouches autour du fourneau
Entrée, plat de résistance et dessert pris à table en compagnie du Chef
Prix par personne : 85,00 € boissons incluses
- Le vendredi 01 décembre, au Restaurant, à partir de 20 h :
Grande soirée TRUFFES, boissons incluses, au prix de 175,00 € / pers.
ATTENTION : Nous affichons « COMPLET » !
- **Pour info : Les plateaux de fruits de mer sont reportés au mois de janvier !**
- **Notre liste tarifaire spéciale « Fêtes de fin d'année » sera disponible mi-novembre et comprendra foies gras, saumons, huîtres en gelée, grenouilles, marmites de poissons, St-Jacques, chapons désossés...**

Renseignements au 03 87 92 18 40

