

Invitation Repas ACR sur Metz le 19 janvier 2022

Bonjour à toutes et à tous,

J'ai le plaisir de vous annoncer que le repas de la Nouvelle Année 2022 sur Metz se déroulera le **mercredi 19 janvier à 12h15** à la Brasserie Des Arts et Métiers (2 bis rue Gambetta 57000 Metz) <https://brasseriemetz.fr/> .

Au menu : apéritif, formule 3 plats avec 1 verre de vin, eaux et café. Le prix, après déduction de la participation ACR, sera de 33€ par personne à régler sur place au restaurateur. Le choix des plats dans le menu ci-dessous se fera sur place.

Vous êtes tous amicalement invités à ce repas et à partager ensemble un moment de convivialité, convivialité qui nous a tant fait défaut pendant la crise sanitaire. Les conjoints sont les bienvenus.

Vous pouvez dès à présent vous inscrire, n'hésitez pas à nous rejoindre pour ce repas.

Les inscriptions sont possibles jusqu'au 12 janvier.

Bonne semaine,
Bien Amicalement

Michel Henrich



Amicale des Cadres Retraités de FT/Orange – Section Lorraine
06 85 90 50 77

acr.lorraine@orange.fr

nouvelle adresse sécurisée du site : [ACR](#)

Le flash info Lorraine du 21/11/2021 est disponible sur la Page Lorraine de l'accès libre [voir ici](#)

Retrouvez toute l'actualité de l'ACR sur la page « Actualité » de notre site [voir ici](#)

Menu du 19 janvier 2022

ENTREES

Comme une quiche Lorraine en crumble, petite salade au balsamique
Carpaccio de veau mi-cuit aux agrumes, sauce vierge aux légumes acidulés
Couteaux en escabèche aux parfums d'automne, copeaux de tomme de chèvre
Cassolette d'escargots de Bazoncourt (ferme de Fresnois), traditionnelle en persillade
Tartare de saumon fumé par nos soins, siphon de pommes de terre, garniture Grenobloise
Bonbons d'agneau confit, vinaigrette au miel et « pili pili », salade d'herbes fraîches
Les six Bretonnes n°4

PLATS

Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Brochette de crevettes, dos de lieu, saumon Bömlö)
Saumon Bömlö, crème de moutarde douce, fenouil et gaufre de pommes de terre
Loup sauce meurette, garniture bourguignonne et « craterelles »
Velouté de champignons du moment, lieu noir en viennoise parfumée à la truffe
Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîche
Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte
Choucroute Traditionnelle (sélection de charcuterie, viandes fraîches et fumées artisanales)
Epaule de veau braisée, jus de cuisson réduit, céleris rave lié au Grana Padano
Tête de veau et cochon comme une andouillette maison, oignons de Roscoff AOP rôtis, frites
Burger de bœuf Salers en Polpetonne, crème de parmesan, roquette et frites fraîches
Ma version de la « poule au Pot »...Volaille qualité MOSL et escalope de foie gras
Confit de porcelet façon « pulled pork », épices douces, risotto de potiron aux noix
Crème de courge, coleslow de choux rouge et tofu mariné grillé, pois croustillants

DESSERTS

Fromages de chèvre de chez Mr Duval (La Biquetterie à Bazoncourt)
Brownie ultra moelleux au chocolat Caraïbe, crémeux vanille et cacahuètes « chouchou »
Pavlova au confit de figues et crème montée chocolat blanc/pistache
Verrine gourmande comme une poire Belle Hélène
Le riz au lait de mon enfance, glace pop corn et coulis caramel
Yaourt maison au lait cru de chèvre, compote de mirabelles et granola