** DRIVE !**

**Longeville-Lès-St-Avold FÉVRIER 2021**

**03 87 92 18 40**

 **Tous les soirs à partir de 18 h sur Rdv, sauf lundi et mardi.**

 **(A partir de 16 h30 en raison du couvre-feu)**

**Mercredi 03, jeudi 04 et vendredi 05 février :**

**LE NAVARIN DE LAPIN AU VIN BLANC ET AUX PETITS LÉGUMES** 18,00 €/pers.

**Samedi 06 février :**

**MENU DU WEEK-END :** 35,00 €

**-** 2 amuse-bouches

- Le carpaccio de gambas

- Le filet de bar en croûte

- La pannacotta aux épices et à la poire

MENU ENFANT 08,00 €

Le steack haché, pâtes à la tomate + mousse au chocolat

**Dimanche 07 février :**

La marmite de poissons + riz à récupérer à notre Chalet-Drive « POINT CHAUD » 27,00 €

 A partir de 17 h

**Mercredi 10 et jeudi 11 février  :**

**LA POULE AU POT + RIZ** 14,00 €/pers.

**Vendredi 12 février** : - Pas de Drive –

**Samedi 13 février et dimanche 14 février** :

**MENU DES AMOUREUX SPÉCIAL « ST-VALENTIN » :** 75,00 €

**-** 2 amuse-bouches

- 7 plats de Dégustation Surprise

- 2 mignardises

Sur demande, une bouteille 75 cl de Champagne Mailly Grand Cru pourra accompagner le menu au prix de 200,00 € par couple.

MENU ENFANT 08,00 €

Le suprême de pintade avec pâtes + salade de fruits

**SEMAINE « CARNAVAL »**

**Mercredi 17, jeudi 18 et vendredi 19 février  :**

**LES HARENGS SAURS (FILETS DE MATJES) PRÉPARÉS À LA CRÈME** 03,00 €/pièce

**D’APRÈS LA RECETTE DE MAMIE ELFRIEDE**

**LE BEIGNET DE CARNAVAL MAISON, FOURRÉ** 01,50 €/pièce

**Samedi 20 février.**:

**MENU DU WEEK-END :** 35,00 €

**-** 2 amuse-bouches

- La macaronade de grenouilles

- Le magret de canard en croûte de fruits secs, petits légumes

- La tartelette choco-banane

MENU ENFANT 08,00 €

Le piccata de veau avec pâtes + mousse au chocolat

**Dimanche 21 février :**

La marmite de poissons + riz à récupérer à notre Chalet-Drive « POINT CHAUD » 27,00 €

 A partir de 17 h

**Mercredi 24, jeudi 25 et vendredi 26 février :**

**LE CASSOULET DU MOULIN** 23,00 €/pers.

**Samedi 27 février :**

**MENU DU WEEK-END :** 29,00 €

**-** 2 amuse-bouches

- Le filet de cabillaud en écailles de concombre

- Le paleron de bœuf, jardinière de légumes

- La tartelette citron meringuée

MENU ENFANT 08,00 €

Le paleron de boeuf, pâtes à la tomate + salade de fruits

**Dimanche 28 février :**

La marmite de poissons + riz à récupérer à notre Chalet-Drive « POINT CHAUD » 27,00 €

 A partir de 17 h

**INFOS « PÊLE-MÊLE »**

En raison de la situation sanitaire actuelle compliquée, nous ne sommes malheureusement pas en mesure de faire état de la présence d’allergènes dans nos plats.

Nos prix unitaires s’entendent par personne TTC.

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

Pour info, nous ne sommes pas joignables les lundis et mardis.

Le règlement se fera sur place en CB, en chèque ou en espèces en prévoyant l’appoint.

NB : si vous souhaitez consommer le menu du week-end le dimanche midi, il convient de le retirer au Drive le samedi soir.

Pour l’enlèvement, dirigez-vous vers l’arrière de l’Etablissement par le grand portail de gauche, puis arrêtez-vous aux Chalets puis repartez par le petit portail de droite.

**IDÉE-CADEAU :**

 **Nous proposons des bons d’achat**

**« CADEAU-DRIVE »**

 **d’une valeur de 50,00 € à valoir au Drive de notre Etablissement !**

**Validité : jusqu’au 30 juin 2021**

**Renseignements au 03 87 92 18 40.**