

Programme 2017



Restaurant
Le **M**oulin
d' **A**mbach

Vincent
LAVIGNE

Sommaire

<i>Pages</i>	<i>Dates & Thèmes</i>
1	Les soirées Oenologiques
2-3	<i>Présentation</i> Le restaurant le Moulin D'Ambach
4-5	<i>Présentation</i> La Cave Vincent LAVIGNE
6-13	<i>Dates & Thèmes</i> Les Rendez-vous du Goût

Toutes les informations, dates, tarifs, données dans cette brochure sont à titre purement indicatives et sont susceptibles de modification ou d'annulation sans préavis. Merci de réserver le plus tôt possible.

Les Soirées Oenologiques

Au Restaurant le Moulin d'AMBACH
Organisées par le Cave Vincent LAVIGNE

Vendredi 27 Janvier 2016
Vins du Languedoc

Vendredi 31 Mars 2016
Vallée du Rhône

Vendredi 28 Avril 2016
Vino Casino

Vendredi 26 Mai 2016
Vins & Chocolats

Vendredi 23 Juin 2016
Vins Blancs

Vendredi 29 Septembre 2016
Vins de Bordeaux

Vendredi 20 Octobre 2016
Vins du Monde

Vendredi 24 Novembre 2016
Soirée Spéciale Champagnes

70 €ttc par soirée et par personne



Bienvenue



www.vincent-lavigne.fr



Route de Porcellette
Longeville-lès-St-Avoid



03 87 92 18 40



www.restaurantmoulindambach.fr



9 Rue du M^{al} Foch
Saint-Avoid



03 87 29 92 16



www.vincent-lavigne.fr

Le restaurant Le Moulin d'Ambach

Dans cet écrin verdoyant, au cœur des bois de Longeville-Lès-Saint-Avold, le restaurant le Moulin d'Ambach vous accueille pour y déguster une cuisine savoureuse et pleine d'audace, qui respecte les saisons. Le chef Walter BACKES formé par quelques grandes tables prestigieuses tel que «l' Auberge de L'ill» à Illhaeusern (Paul HAEBERLIN) , «Les Armes de France» à Ammerschwihr (Pierre GAERTNER) , «le Moulin de Mougins» à Mougins (Roger VERGÉ) . Il vous fera profiter de toute sa créativité tout en respectant l'évolution de la gastronomie.

Notre objectif. Votre satisfaction !

Un menu composé de mille et une recettes de grands chefs mais aussi quelques recettes héritées de sa grand-mère, retravaillées, réinventées. Nous mettons un point d'honneur à garantir une sélection des produits frais et de saisons en privilégiant les producteurs locaux et le terroir Français. Depuis 33 ans, la famille BACKES traduit toute la richesse d'un terroir authentique, le restaurant le Moulin d'Ambach est devenu une adresse incontournable parmi les meilleures tables de Lorraine. Le service dirigé par madame BACKES aux petits soins pour ses clients, orchestrera votre repas avec zèle, et ne sera pas avare d'explications sur les détails et les différents modes de préparation de vos plats. Une large sélection de vins et spiritueux, une expertise présentée dans la trentaine de références fromagères et la carte des douceurs, feront parties des évidences qui vous feront revenir.

Une référence

Il n'y a pas plus savoureuse que cette cuisine dépourvue de toute fioriture, dans l'esprit des belles tables de Lorraine.

Le Moulin d'Ambach n'a jamais cherché les étoiles des guides gastronomiques, car les étoiles se retrouvent dans les yeux et le cœur de leurs clients.



Restaurant
LeMoulin
d'**Ambach**

www.restaurantmouлиндambach.fr



La Cave Vincent LAVIGNE à côté de chez vous

Situés à Saint-Avold pour votre plus grand plaisir. 3 espaces composent la cave, la salle d'entrée vous accueillera avec la partie vins d'Alsace, les vins des régions, les vins étrangers, l'épicerie fine, et les nombreuses bières de tous les pays. La deuxième salle sera dédiée aux crus de Bourgognes, de Côtes du Rhône et de Bordeaux, un très grand choix, tant en vins blanc qu'en vins rouge vous permettra de choisir toutes les nuances de goût si savoureuses. La 3ème salle appelée aussi la Cave Prestige, vous guidera dans les domaines des meilleurs champagnes Français, ainsi que l'un des plus grand choix de Whiskys et de Rhums en Lorraine. Les apéritifs et spiritueux ne seront pas en reste, de quoi faire de nombreux cadeaux à vos amis épicuriens.

Le choix pour tous

Dans les profondeurs de la cave Vincent LAVIGNE, à température contrôlée, vous attendent environ 2000 références différentes. 2000 raisons de venir choisir votre bonheur. Que vous soyez un particulier, une entreprise ou une association, Vincent saura vous conseiller et mettre à profit ses 20 années d'expérience et de formation aux métiers de la sommellerie et de l'œnologie.

Le vin à Saint-Avold, c'est Vincent

Vincent c'est avant tout un condensé de bonne humeur mais aussi de professionnalisme. Un personnage haut en couleur qui n'hésite pas à se mettre en avant sur toutes ses publicités toujours créatives et étonnantes. Son dynamisme est sans cesse mis aux profits des nombreuses soirées qu'il organise en association avec le restaurant le Moulin d'Ambach.



www.vincent-lavigne.fr



Samedi 13 Janvier à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Harengs

à la façon de mamie Elfried
Accords mets-vins
autour des Harengs-saurs



Spectacle humoristique
«MOTS ZÉLÉS»



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

50€

Tarif par personne
Repas + Vins

Fêtons l'arrivée du
Printemps

Week-End GALA 1

110€

Tarif par personne
Repas + Vins



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Vendredi 17 Mars à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Dîner de Gala Animation

«Catgut & Steel»

Samedi 11 Février à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Célibataires

Trouver l'amour c'est bien !
Mais trouver l'amour
en dégustant c'est mieux !

Animation

Groupe Acoustic Affinités



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

60€

Tarif par personne
Repas + Vins

Fêtons l'arrivée du
Printemps

Week-End GALA 2

110€

Tarif par personne
Repas + Vins



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Samedi 18 Mars à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Dîner de Gala Animation

«Catgut & Steel»

Mercredi 1^{er} Mars à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Cooking Party

Animation
Laurent



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

75€

Tarif par personne
Repas + Vins

Fêtons l'arrivée du
Printemps

Week-End GALA 3

80€

Tarif par personne
Repas + Vins



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Dimanche 19 Mars à 11h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Brunch ROYAL Animation

«Erika»

6

LES SOIRÉES
«RENDEZ-VOUS DU GOÛT»

7

LES SOIRÉES
«RENDEZ-VOUS DU GOÛT»

Vendredi 7 Avril à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Soirée

Dégustation dans le
NOIR

ANIMATION
THE ROCK GOATS



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

70€

Tarif par personne
Repas + Vins



Vendredi 2 Juin à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Soirée FROMAGES

12 fromages et 6 vins



85€

Tarif par personne
Repas + Vins

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Vendredi 12 Mai à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Soirée Spéciale MALT

WHISKYS & Bières



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

70€

Tarif par personne
Repas + Whiskys & Bières

Samedi 1^{er} Juillet à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Soirée
Spéciale



la Troupe WASYLKO

70€

Tarif par personne
Repas + Vins

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Ukrainienne

LES SOIRÉES
« RENDEZ-VOUS DU GOÛT »

LES SOIRÉES
« RENDEZ-VOUS DU GOÛT »

Mercredi 5 Juillet à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Cooking PARTY



Animation
«Laurent»

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

75€

Tarif par personne
Repas + Vins

Samedi 16 Septembre à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Soirée Paëlla

Sélection de Vins Méditerranéens



75€

Tarif par personne
Repas + Vins

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Dimanche 20 Août à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Fête de Longeville-les-Saint-Avold



Déjeuner
CARROUSEL
Avec Animation

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

75€

Tarif par personne
Repas + Vins

Samedi 7 Octobre à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Soirée Oktoberfest

Spéciale Choucroute



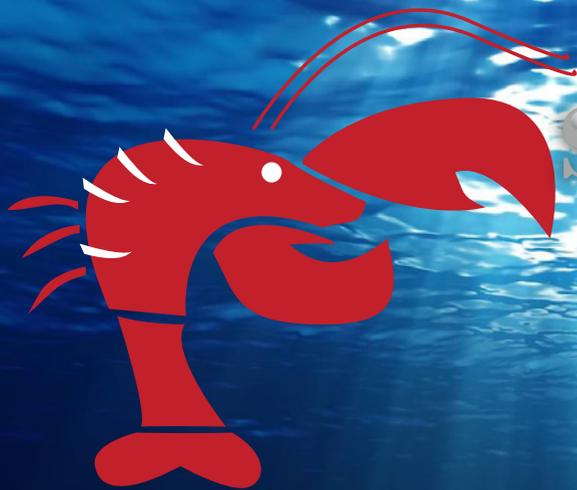
animation
«Les Lolos»

60€

Tarif par personne
Repas + Vins

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Samedi 14 Octobre à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach



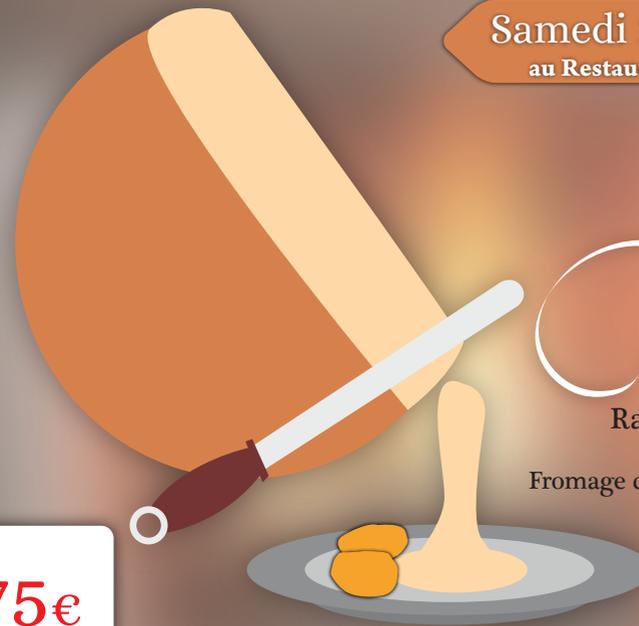
Soirée Menu *7 plats et 7 vins* **Homard**

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

110€

Tarif par personne
Repas + Vins

Samedi 18 Novembre à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach



Soirée **Raclette**

Raclette traditionnelle
Fromage du Jura
Fromage de vache aux piments d'Espelette
Fromage de brebis

75€
Tarif par personne
Repas + Vins

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

Vendredi 10 Novembre à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach

Menu Spécial



Champignons *Champignons des bois selon arrivages*



+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

75€

Tarif par personne
Repas + Vins

Samedi 2 Décembre à 20h
au Restaurant le Moulin d'Ambach



Soirée **Truffes** 7 plats et 7 vins



110€
Tarif par personne
Repas + Vins

+ Accords Mets & Vins
par la Cave Vincent LAVIGNE

*Pour plus d'informations
Visitez nos sites Internet*



www.restaurantmoulinambach.fr



www.vincent-lavigne.fr

Pour tous vos cadeaux



Idée Cadeau

Offrez 1 soirée Oenologique
Offrez 1 repas «Rendez-vous du Goût»