

## Invitation repas ACR Lorraine le 9 décembre

Bonjour à toutes et à tous,

Vous avez été nombreux (33) à répondre à la consultation sur l'organisation de ce repas, et je vous en remercie.

Pour donner suite à vos réponses, afin que le maximum d'entre vous puissent participer, et à vos choix sur le restaurant, j'ai le plaisir de vous inviter au restaurant les Têtes Brûlées Avenue Nelson Mandela à Tomblaine, au pied de la tour de contrôle de l'Aéropôle du Grand Nancy.

<https://www.restolestetesbrulees.com/> **vendredi 9 décembre à 12h15.**

Le prix du repas (entrée, plat, dessert, eau, 2 verres de vin par personne, café), après la participation ACR, sera de 30€ par personne à régler sur place au restaurateur.

Vous trouverez ci-dessous le menu et les choix à faire.

Les conjoints sont amicalement invités.

Pour une bonne organisation vis à vis du restaurant, merci de **me confirmer avant lundi 28 novembre** le nombre de participants et vos choix (entrée, plat, dessert).

J'espère que vous serez nombreux à pouvoir venir, à bientôt.

Bien Amicalement.

Michel Henrich



Amicale des Cadres Retraités de FT/Orange – Section Lorraine

06 85 90 50 77

[acr.lorraine@orange.fr](mailto:acr.lorraine@orange.fr)

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

**Les repas sur Epinal et Metz** auront lieu entre le 15 janvier et le 3 février. Consultation prévue en décembre.

**Les rencontres des ACR Alsace et Lorraine** auront lieu le 15 ou le 16 mars à Danne et Quatre Vents (Phalsbourg-Moselle) <https://www.hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com/>

Retrouvez toute l'actualité de l'ACR sur la page « Actualité » de notre site voir ici

## **Repas ACR le vendredi 9 décembre 12h15**

### **E N T R E E S**

Blinis aux fines herbes, crémeux au lentilles, saucisse de Morteau grillée, crème de cancoillotte.

ou

Bûchette de saumon, mousseline d'églefin et moules, crème de persil.  
Terrine de lapin et crudités

### **P L A T S**

Joue de porc confite par nos soins en cassolette, sauce bourguignonne (lardons, champignons, carotte, oignons), accompagnement de saison.

ou

Dos de lieu grillé à la plancha, sauce florentine (épinard) parfumée aux pommes, accompagnement de saison.

### **D E S S E R T S**

Cromesquis de banane, crémeux chocolat, pop-corn.

ou

Samoussa de pomme/gingembre, gelée au calvados, sauce caramel

2 verres de vin par personne

Eau

Café

**Restaurant Les Têtes Brûlées Tél. : 03 83 30 72 28**

**(Avenue Nelson Mandela 54510 Tomblaine)**