



## *Menu des Fêtes*

### *Noël et Nouvel an 2016/2017*

*Pour toutes vos commandes:*

**☎ 03.27.40.04.94**

[www.restaurant-la-flambée.com](http://www.restaurant-la-flambée.com)

**Afin de mieux vous servir,  
merci de bien vouloir passer vos commandes avant le:**

**21 Décembre pour Noël**

**28 Décembre pour le Réveillon du 31 et 1er Janvier**





# Menu à 34,00€

À emporter

Produits Frais et Confection Maison

(Comprenant 1 entrée froide, 1 entrée chaude, le plat et le dessert)

## 3 Mises en bouche pour votre apéritif:

1 Verrine, 1 Triangle Ibérique, 1 Navette Garnie

## Entrées froides au choix:

Le Foie Gras Maison cuit au Torchon, Arlequin de Fruits en Gelée  
L'Éventail de Saumon Fumé par Nos Soins, Blinis au Beurre de Homard  
La Symphonie de Queues d'Écrevisses aux Pointes Vertes  
La Grande Verrine Festive de Crabe et Crevettes aux Agrumes  
Le Duo de Lucullus et Magret de Canard Fumé Ficelle

## Entrées chaudes au choix:

Le Boudin Blanc truffé rôti et son Jus  
La Fricassée d'Escargots en Coque d'Oignon  
La Coquille St-Jacques gratinée aux Champignons et Chablis  
Le Duo de Poissons Fins aux Deux Sauces, Julienne de Légumes  
Les Filets de Rouget, Coulis d'Herbes Fraîches et Tagliatelles à l'Encre de Seiche

## Plats cuisinés au choix et Garnitures:

Le Filet de Sanglier poêlé, Crème d'Échalotes Confites  
Les Aiguillettes de Magret de Canard cuites au Feu de Bois, Miel et Romarin  
Le Suprême de Pintadeau rôti Fine Champagne  
Le Filet de Carrelet poché, Crème de Crustacés  
Le Filet Mignon de Porcelet grillé, Sauce Poivrade

## Desserts au choix:

Le Royal aux Trois Chocolats, Praliné Croquant  
Le Souverain aux Framboises  
Le Baba Mignon au vieux Rhum  
Le Craquant Ivoire au Spéculoos

\*\*\*\*\*



*Nestor Réception, Restaurant La Flambée et toute son équipe vous souhaitent  
de Joyeuses Fêtes de Fin d'Année*

