



Menu des fêtes

Noël et Nouvel an 2016/2017

Pour toutes vos commandes:

☎ 03.27.40.04.94

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 Queue 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 Porc 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*