



Menu des fêtes
Noël et Nouvel an 2020/2021

Pour toutes vos commandes:

www.restaurant-la-flambée.com

☎ 03.27.49.50.60

**Afin de mieux vous servir,
merci de bien vouloir passer vos commandes jusqu'au:
21 Décembre inclus pour Noël
27 Décembre inclus pour le Réveillon du 31 et 1er Janvier**

**Les commandes sont à retirer au Restaurant La Flambée
211, Route des Quatre Vents 59530 Villers-Pol**

Le respect des mesures sanitaires est une priorité



Menu à 39,00€

À emporter

Tél: 03 27 49 50 60

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

3 Mises en bouche pour votre apéritif:

1 Mini Muffin, 1 Mini Quiche, 1 Mini Croustade d'Escargot

Entrées froides au choix:

Notre Foie Gras de Canard, Confit d'Abricots
L'Entremets de Saumon Fumé, Panna Cotta d'Asperges Vertes
Le Duo de Lucullus et Magret de Canard Fumé Ficelle
Le Carré Focaccia au Jambon Cru Ibérique, Mousse de Ricotta
Le Tartare de St-Jacques et Crevettes Grises aux Agrumes

Entrées chaudes au choix:

Les Raviolis de Veau Truffés à la Crème
Les Noix de Saint-Jacques gratinées au Chablis
La Fricassée de Gambas, Petits Légumes et Basmati
Le Boudin Blanc rôti, Comptée de Pommes Bio
Le Crémeux de Filet de Sole et Crustacés

Plats cuisinés au choix et Accompagnements:

Le Magret de Canard cuit au Feu de Bois et Griottines
Le Suprême de Volaille Jaune braisé, Concassé de Truffes
Le Filet de Bar rôti, Coulis d'Herbes Fraîches
Le Filet Mignon de Sanglier cuit au Feu de Bois aux Châtaignes
Le Grenadin de Veau aux Girolles

Assiette Gourmande de Desserts:

Comprenant 3 assortiments

Le Cygne Framboises Chantilly, Le Mini Baba Pommes Calvados,
Le Trianon au Chocolat.

Nos Suggestions

- L'Assortiment d'Apéritifs (12 pièces) 10,00€ le plateau
- Le Saumon Fumé par Nos Soins 4,50€ les 100g
- Notre Foie Gras Maison 10,00€ les 100g
- La demi Langouste Florentine 21,00€
- Le Suprême de Chapon braisé, Jus Truffé et son accompagnement 19,00€