



Menu des fêtes Noël et Nouvel an 2022/2023

Pour toutes vos commandes:
www.restaurant-la-flambee.com

Tél. 03.27.49.50.60

Afin de mieux vous servir, merci de bien vouloir passer vos commandes jusqu'au:
19 Décembre midi pour Noël

26 Décembre midi pour le Réveillon du 31 et le 1^{er} Janvier

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

Menu à 50,00€

À emporter

Tél: 03 27 49 50 60

(Comprenant 3 amuse-bouches, l'entrée froide, l'entrée chaude, le plat et le dessert)

3 Amuse-bouches pour votre apéritif:

1 Mini Croque Monsieur, 1 Mini Quiche et 1 Taquitos

Entrées froides au choix:

Notre Foie Gras de Canard, Confit de Figs
La Terrine de Ris de Veau aux Morilles et Noisettes
Le Duo de Lucullus et Magret de Canard Fumé Ficelle
La Tartelette de Saumon Rose et Saumon Fumé
Le Gâteau d'Ecrevisses, Asperges Vertes, Miroir Homardine

Entrées chaudes au choix:

La Fricassée de Gambas, Gnochetti Sardi
Le Boudin Blanc rôti à La Poire Cognac
Les Noix de St-Jacques gratinées au Chablis
Les Raviolis de Veau Truffés à la Crème
La Douzaine d'Escargots en Coquille

Plats cuisinés au choix et Accompagnements:

Le Suprême de Chapon braisé, Concassé de Truffes Noires
Le Dos de Filet de Sanglier grillé aux Châtaignes
Le Filet de Carrelet du Nord, Crevettes Grises, Crème de Safran
Le Magret de Canard cuit au Feu de Bois aux Clémentines
Le Pavé de Veau, Crème de Girolles

Assiette Gourmande de Desserts:

Comprenant 3 assortiments

Le Chou Citron Framboise, Le Créquillon Praliné,
L'Ivoire Spéculoos

Nos Suggestions

- L'Assortiment d'Apéritifs (12 pièces) 14,00€ le plateau
- Notre Saumon Fumé au Bois de Hêtre 16,50€ les 250g
- Notre Foie Gras Maison 16,50€ les 100g
- La demi Langouste Bellevue 29,00€
- Le Suprême de Chapon aux Morilles et son accompagnement 20,00€