



FLAVIO Service Traiteur

Tel: 03.21.05.10.22 ou 06.08.33.20.07

groupeflavio@gmail.com

www.flavio.fr

Commande par Téléphone ou par SMS au 06.08.33.20.07 ou mail flavio@flavio.fr

Livraison gratuite dans un rayon de 10km autour du Touquet.

Les plats sont donnés à titre d'exemple
il se peut que l'on soit en rupture en fonction des approvisionnements

Edition du 14 août 2020 annule et remplace la précédente IPNS Ne pas jeter sur la voie publique

La Carte de la Semaine des Plats à emporter

Les Entrées

Gaspacho de tomates au basilic, crouton de tapenade 6€

Terrine de canard, cloutée de pistaches 8€

Tartare de poissons bleus Salicornes confits aux 2 vinaigres 6€

Le Marbré de turbot et saumon, vinaigrette au herbes 8€

Duo de pointes d'asperges et saumon fumé, sauce aigrette 14€

Les viandes

Emince de volaille champignons forestier, pointes d'asperges vertes, 12€

Wok de volaille, façon thaï 15€

L'osso Bucco traditionnel, tagliatelle 15€

Les poissons

Wok de Crevettes, façon thaï 15€

La Lotte au poivre vert, poêlée de légumes frais du moment 24€

Le Bar au crémant de Loire, légumes du moment 25€

Civet de homard bleu 4/600grs au Champagne, petits légumes, riz jaunes 39€

Les Desserts

La Fraise de Mme Point 6€

Baba au Rhum Maison, crème vanille 5€

Brioche en pain Perdu, sauce caramel beurre salé 5€

Tiramisu fruits rouges 6€

Mousse au chocolat intense 5€

Crème brûlée à la Vanille et Tonka 3€



FLAVIO Service Traiteur

Tel: 03.21.05.10.22 ou 06.08.33.20.07

groupeflavio@gmail.com

www.flavio.fr

Commande par **Téléphone** ou par **SMS** au **06.08.33.20.07** ou mail flavio@flavio.fr

Livraison gratuite dans un rayon de 10km autour du Touquet.

Les plats sont donnés à titre d'exemple
il se peut que l'on soit en rupture en fonction des approvisionnements

Edition du 14 août 2020 annule et remplace la précédente IPNS Ne pas jeter sur la voie publique

Menu à Emporter

30€ prix net par personne

Les Entrées

Gaspacho de tomates au basilic, crouton de tapenade.

ou

Duo de pointes d'asperges et copeaux de saumon fumé +3€

ou

Terrine de Canard cloutée de Pistaches,
mesclun de salade et salicornes comme un cornichon.

Les Plats

La Lotte à l'américaine

ou

Filet de bar rôti en cocotte et petits légumes

ou

L'osso Bucco traditionnel, tagliatelle.

ou

Le demi homard bleu en civet au champagne
Petits légumes frais et riz aux épices douces +7€

Les Desserts

La Mousse au chocolat intense

ou

Le baba au Rhum

ou

Le Tiramisu aux fruits rouges