

# ★ Noel ★

Dîner du 24/12/17 et Déjeuner du 25/12/17

## « Menu »

Menu 79€ prix nets par personne

L' Amuse Bouche de Bienvenue  
Un Velouté de Trompettes, copeaux de Gravelax



Le Marbré de Foie Gras aux mendiants  
Chutney de fruits de saison



La Compilation de Homard et ris de veau,  
Vinaigrette tiède de poireaux



Le Dindonneau de la ferme de Mr Ficheux  
En 2 services  
Parfums des Iles et d'ici  
Mini poires rôties, purée de Vitelotte.



Le beau Brie de Meaux au cœur de truffes  
Éclats de Noix fraîches et endive ciselée



La Foret Noire



Mignardises

Un acompte de 40€ par personne est demandé  
pour confirmer la réservation

## Soirée Musicale

animée par Thierry Derckel  
sur le piano de Serge Gainsbourg  
&

Le Passage du Père Noel et sa hotte

# ★ « Saint Sylvestre » ★

Pour vous dorloter le 31 décembre, ★  
j'ai pensé à vous proposer ★

## « Menu »

Menu 180€ prix nets par personne

L'œuf à l'œuf dans l'œuf  
Mouillette généreuse de pain de Campagne grillé



La Langoustine Royale rôtie à l'huile de noisettes  
Soupe de truffes d'hiver et d'été



Une fleur de homard servie tiède, quelques pointes  
d'asperges vertes, Vinaigrette de corail



Le foie gras de canard simplement poché  
Julienne de légumes croquants ★



Le ris de veau braisé dans l'esprit d'un Marengo  
Écrevisse, truffes T.I, tomates fraîches



Le Mont Dore de Fribourg affiné au Sommet



Le ChocoxotiC  
Guayaquil, Satin, Lime, Tonka, Vanille, Agrumes



★ Les Mignardises vous souhaitent ★  
pour la nouvelle année  
La réalisation de tous vos rêves



Un acompte de 100€ par personne est demandé  
pour confirmer la réservation

## Animation Musicale

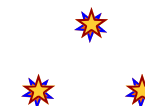
Pour danser jusqu'au bout de la nuit  
&  
L'exceptionnel Feu d'Artifice

# FLAVIO

## La Carte des Fêtes

2017

### LISTE DES PLATS A EMPORTER POUR VOS FETES DE FIN D'ANNEE



Livraison à domicile gratuite à partir de 100€

## POUR COMMANDER

3 possibilités

### Par Téléphone

 **03 21 05 10 22**

### Par Mail

[restaurantflavio@gmail.com](mailto:restaurantflavio@gmail.com)

### En ligne 24H/24H

[www.flavio.fr](http://www.flavio.fr)



1, Avenue du Verger LE TOUQUET

## Canapés et cocktail apéritif

**Le Pain Surprise Original 32 pièces 29€**

Saumon fumé, homard, Poulet Curry, Club sandwich volaille.

**Le plateau de 30 pièces salés variés 25€**

(spoon poissons bleus, verrines avocat saumon, toasts foie gras, rillette de canard)

**Le plateau de 32 petits fours chauds 30€**

(mini burgers, Barbajuan, saucisses feuilletées, mini quiches)

## Les Entrées

**L'incontournable Boudin Blanc au foie gras de Guy Delmotte 6€**

truffes pommes fruits sautées, sauce périgueux

**Le Black & White de St Jacques Françaises 12€**

Truffes T.I, Vinaigrette Basilic, fleur de sel et Kumbawa

**Le médaillon de foie gras frais de canard aux fruits secs,**

chutney de fruits 16€ tranche 70grs

**Le Gravelax de saumon d'Ecosse, 12€**

sauce aigrette, tartare de tomates à l'huile d'olive

**Le Marbré de Coquilles St Jacques et Turbot 8€**

sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles

## Les Viandes

**Le suprême de Pintadeau de Licques farci, 12€/pers**

sauce aux écrevisses

**Le Dindonneau de ferme 15€/pers**

Farce fine et légumes pour 6 personnes minimum  
c'est facile à réchauffer

**Le Ris de veau façon Marengo 19€/pers**

## Les Poissons sauvages

**Brouet de Coquilles St Jacques 19€**

cuites à la crème, Épinards, tomates,

**Le Pavé de Bar snacké à la Dieppoise 22€**

Crevettes, moules, champignons

**Duo de Filets de grosse sole du Quai 25€**

poché au Crémant de Loire, mirepoix de carottes,

## Les Homards

**Le Homard du Maine en civet, Sabayon de corail**

Petits légumes, riz jaune 39€ 4/600grs environ

Sur commande 48H à l'avance

**Le beau Homard bleu 2 en services**

Le Corps rôti au beurre d'estragon

La Pince décortiquée en salade

**prix en fonction des cours du marché le jour de la commande**

## Les Légumes

**Wok de légumes 7€/pers**

Asperges vertes, mini carottes, haricots verts,  
pois gourmands, navet, céleri, choux fleurs, etc...)

**Riz jaune aux épices douces 3€/pers**

**Le gratin dauphinois 5€/pers**

**Purée de Rattes et Truffes T.I 12€/pers**

## Les Idées de Menus pour vos repas

<u>MENU «PETIT PAPA NOEL»</u>	<u>MENU «ST JACQUES»</u>
<b>Le Boudin Blanc</b> au foie gras / truffé pommes fruits sautées sauce truffes tuber indicium	<b>Le Marbré de Coquille</b> <b>St Jacques et Turbot</b> sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles
<b>Le Suprême de volaille</b> <b>Farci, sauce écrevisses</b>	<b>Le Brouet de Coquilles</b> <b>Saint Jacques</b>
<b>Bûche Traditionnelle</b> ou 1 verrine au choix	<b>La Forêt Noire de Zélie</b> aux griottes
<b>Menu à emporter</b> <b>21€ par personne</b>	<b>Menu à emporter</b> <b>30€ par personne</b>

<u>MENU « PLAISIR 2018 »</u>	<u>MENU « TERRE &amp; MER »</u>
<b>Carpaccio de Coquilles</b> St Jacques, Zestes de Lime émincés de truffes T.I,	<b>Le Nougat de Foie Gras</b> <b>frais de Canard 70grs</b> chutney de fruits
<b>Le demi homard du Maine,</b> <b>en civet au corail</b>	<b>Brouet de Saint Jacques</b> cuites à la crème, Épinards
<b>Verrine aux 2 Citrons</b> Crème citrons, crumble, meringue	<b>Véritable Tiramisu</b> <b>Flavio</b>
<b>Menu à emporter</b> <b>34.5€ par personne</b>	<b>Menu à emporter</b> <b>38€ par personne</b>

## Les Bûches Traditionnelles Crème au Beurre

**La bûche traditionnelle 3€ la part**

Chocolat, café, vanille, Grand Marnier.

## Les Bûches

**La Mont Blanc 5€**

Fondant amandes, Croustillant Chocolat, Guayaquil, Blanc Satin

**La Chocolat blanc Framboises 5€**

biscuit amandes, Blanc satin, vanille, Tonka, Lime, framboises,

## Les Entremets

**La Forêt Noire 3€**

Génoise chocolat, chantilly tonka, griottes, copeaux de chocolat

**La Passion de l'exotisme 3€**

Dacquoise coco, mousse fruits de la passion, gelée Maracuja

**Le Dome Chocoexotici 3€**

Chocolat au lait, cœur fruits exotiques

## Les Verrines sucrées

**Verrine aux 2 Citrons 3€**

Crème citron, citron vert, crumble, Meringue

**Le Véritable Tiramisu Flavio 3€**

Biscuits cuillère, café, Amaretto, mascarpone, Amaréas

## Pensez à réserver votre galette des Rois

**Une bouteille de Cidre offerte pour tout achat d'une galette**

« **Pomme** » 4 pers **8€** ou 6/8 pers **14€**

« **Frangipane** » 4 pers **12€** ou 6/8 pers **19€**

« **Poire chocolat** » 4 pers **9€** ou 6/8 pers **20€**

## Les Pains spéciaux Flavio

**Le Bâtard aux Céréales 3,5€**

**PAIN MÛESLI en caisse bois 4,5€**

**La Brioche Mousseline 5€**

## Les Chocolats Flavio

**Le Ballotin de Truffes Maison 250grs 12,5€**

<u>MENU «LA MER EN FÊTE»</u>	<u>Le Mot du</u>
<b>Le Marbré de Turbot</b> <b>et St Jacques</b> Sauce aigrette, herbes folles	« <b>Chef Guy Delmotte</b> »
<b>Fricassée de homard du</b> <b>Maine, Sabayon de corail</b>	Toute l'équipe du Flavio et moi-même
<b>Le Dome Chocoexotici</b> Chocolat au lait, cœur fruits exotiques	vous souhaitez un Joyeux Noël et une merveilleuse nouvelle Année 2018 pleines de surprises et d'imprévus heureux
<b>Menu à emporter</b> <b>50€ par personne</b>	Que cette nouvelle année soit remplie de visites chez Flavio.