

★ Noel ★

Dîner du 24/12/18 et Déjeuner du 25/12/18

« Menu »

Menu 79€ prix nets par personne

L' Amuse Bouche de Bienvenue
Crèmeux de hareng fumé, brunoise de légumes frais



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



Rosace de Homard,
espuma de Corail au Champagne



Le Dindonneau de la ferme de Mr Ficheux
En 2 services

Parfums des Iles et d'ici
Mini poires rôties, purée de Vitelotte.



Le Sablé de Wissant
Éclats de Noix fraîches et endive ciselée



Le Dôme Exotique, chocolat pétillant



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 190€ prix nets par personne

En guise d'amuse bouche
Un croustillon de crevettes
Une Gillardeau chaude au gingembre



Le Carpaccio de Coquilles Saint Jacques
Emulsion de choux Fleurs, caviar de France



★ **Compilation de homard servie tiède,**
mousse de cresson du Terroir, aigrette au Lime



Escalope chaude de foie gras de canard
Touche de perlé de groseille, chutney de pommes/figues



Poitrine de Pigeonneau « dit de 21 jours »
Poêlée à la goutte de sang, garniture Marengo
(écrevisses, truffes, émincées, tomate fraîche, fond de veau)



Le Mont Dore de Fribourg affiné au Sommet



Le soufflé Glacé aux Agrumes



Le Café et 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

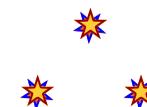
Édition du 13 décembre 2018 annule et remplace la précédente IPNS Ne pas jeter sur la voie publique

FLAVIO

La Carte des Fêtes

2018 - 2019

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

En ligne 24H/24H

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 salées variées 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 périgieux

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 au Champagne 22€
Sauce courte légèrement crémée

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

Riz jaune aux épices douces 3€/pers

Wok de légumes frais 7€/pers
Asperges vertes, mini carottes, haricots verts, pois gourmands, navet, céleri, etc...)

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> |
|--|---|
| Le Boudin Blanc au foie gras / truffé pommes fruits sautées sauce truffes tuber indicium | Le Marbré de Coquille St Jacques et Turbot sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles |
| Le Suprême de volaille Farci, sauce écrevisses | Le Brouet de Coquilles Saint Jacques |
| 1 part de Bûche au choix ou 1 verrine au choix | Le Citron vert Mousse citron et lime crumble, cœur coulant fruits rouges |
| Menu à emporter 21€ par personne | Menu à emporter 30€ par personne |

| <u>MENU « PLAISIR 2019 »</u> | <u>MENU « TERRE & MER »</u> |
|--|--|
| Carpaccio de Coquilles St Jacques, Zestes de Lime émincés de truffes T.I, | Le Nougat de Foie Gras frais de Canard 70grs chutney de fruits |
| Le demi homard du Maine, en civet au corail | Le Bar au Champagne Sauce courte légèrement crémée |
| Le Dôme Framboise Fondant amande, croustillant chocolat Crèmeux Framboises, miroir chocolat | Véritable Tiramisu Flavio |
| Menu à emporter 35€ par personne | Menu à emporter 40€ par personne |

Les buches

La 3 chocolats 3€
Génoise, croustillant chocolat lait,
mousse chocolat Guayaquil, crèmeux satin vanille

Le Rouge et le Blanc de Flavio 3€
Biscuit amande, bavaoise framboises,
mousse chocolat blanc tonka/citron vert

Les douceurs individuelles

Le citron Jaune 3€
Mousse citron et lime crumble,
cœur coulant fruits rouges

La pomme Verte 3€
Mousse Grany Smith,
croustillant chocolat

Le Dôme Framboise 3€
Fondant amande, croustillant chocolat
Crèmeux Framboises, miroir chocolat

Les Verrines sucrées

Verrine aux 2 Citrons 3€
Crème citron, citron vert,
crumble, Meringue

Le Véritable Tiramisu Flavio 3€
Biscuits cuillère, café, Amaretto,
mascarpone, Amaréna au sirop

Pensez à réserver votre galette des Rois

« **Pomme** » 4 pers **8€** ou 6/8 pers **14€**
« **Frangipane** » 4 pers **12€** ou 6/8 pers **19€**

| <u>MENU «LA MER EN FÊTE»</u> | Le Mot du « Chef Guy Delmotte » |
|---|---|
| Le Marbré de Turbot et St Jacques Sauce aigrette, herbes folles | Toute l'équipe du Flavio et moi-même |
| Le Homard du Maine 4/600g, Sabayon de corail | vous souhaitez un Joyeux Noël et une merveilleuse nouvelle Année 2019 |
| La verrine aux 2 citrons Crème citron, citron vert, crumble, Meringue | pleines de surprises et d'imprévus heureux |
| Menu à emporter 50€ par personne | Que cette nouvelle année soit remplie de visites chez Flavio. |