



Menu des Fêtes
Noël et Nouvel an 2024/2025

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 avant :
le 19 décembre midi pour les Fêtes de Noël (24 et 25)
le 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, le plat et le dessert)

3 Amuse-bouches pour votre apéritif :

1 Mini Quiche 1 Mini Samoussa, 1 Mini Croque Monsieur



Entrées au choix :

Notre Foie Gras de Canard, Confit de Mangue

Le Parfait de Saumon Rose et Saumon Fumé, Crevettes Grises

Nos Raviolis de Veau concassé de Truffes, Copeaux de Parmesan

Le Boudin Blanc rôti, crème de Girolles

Wok de Gambas Snackés aux Petits Légumes



Plats cuisinés au choix et Accompagnements :

Le Dos de Sanglier cuit au Feu de Bois, Marchand de Vin et Châtaignes

Le Magret de Canard grillé, Miel et Romarin, Amandes torréfiées

Le Suprême de Pintadeau braisé, Fine Champagne

Le Pavé de Loup de Mer, Riz Basmati Safrané, légumes, Coulis Végétal

Le Mijoté de Filets de Perdreaux Archiduc



Desserts de Fêtes :

Dacquoise Amandes, Crème de Pistache

Royal craquant aux Trois Chocolats



Nos Suggestions

- L'Assortiment d'Apéritifs (12 pièces)..... **22,00€ le plateau**
- Notre Saumon Fumé au Bois de Hêtre **18,00€ les 250g**
- Notre Foie Gras Maison..... **17,00€ les 100g**
- La demi Langouste Bellevue **29,50€**
- Le Suprême de Chapon aux Morilles et son accompagnement **24,00€**