

★ Noel ★

pour les dîner 24/12/21 et déjeuner du 25/12/21

[« Menu »](#)

Menu 99€ prix nets par personne

La Royale de Turbot sauvage
émulsion citronnée à l'huile de CBD bio
en guise d'amuse bouche



Burger de foie gras de Canard,
figue fraîche rôtie au Coteaux du Layon,
Chutney de fruits de saison.



La Langoustine Royale rôtie aux épices douces
Soupe de truffes d'hiver et d'été
Copeau de magret fumé juste snacké



Suprême de Pintadeau fermier
rôti au beurre demi-sel,
Farce fine aux girolles,
Brochette de Rattes en Robe des Champs



Le Brie à la Truffe
de notre ami Fromager Vincent



La buche Framboise insert Satin/Lime/Tonka
Sabot fondant amande au Rhum

Un acompte de 50€ par personne est demandé
pour confirmer la réservation

★ Saint Sylvestre ★

★ Pour vous dorloter le 31/12, ★
[« Menu Signature de Guy Delmotte »](#)

Menu 250€ prix nets par personne

L'huitre Kristal juste pochée
dans un frémissement de gingembre,
julienne de légumes, Écume de Champagne Brut



Makis Rolls de saumon fumé à ma façon,
Mirepoix de tomates vinaigrette à l'ancienne
Relevé d'une pointe de sauce aigrelette au Lime
et Caviar d'Aquitaine



Le Foie gras frais de canard
préparé comme un nougat, Chutney de fruits



La viennoise de Barbu, semis de crevettes grises
Sabayon de cresson



Le Homard bleu délicatement rôti en coque
au beurre d'estragon, riz aux épices douces



La pince de ce beau homard
entièrement décortiquée servie tiède en salade,
filet d'huile de Chanvre, petits légumes frais



Le Mont Dore de Fribourg affiné au Sommet



Le Citron vert, cœur coulant fruits rouges
Croustillant praliné,

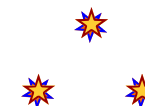
Un acompte de 100€ par personne est demandé
pour confirmer la réservation

FLAVIO

La Carte des Fêtes

2021 - 2022

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



Commander maintenant pour être livré
Le 24 et 25/12 ainsi que 31/12 et 01/01
Livraison gratuite à partir de 100€

POUR COMMANDER
3 possibilités

Par Téléphone

 **03 21 05 10 22**

Par Mail

groupeflavio@gmail.com

En ligne 24H/24H

www.flavio.fr



1, Avenue du Verger LE TOUQUET

Les Entrées

L'incontournable Boudin Blanc au foie gras de Guy Delmotte 7€

Truffles T.I, pommes fruits sautées, sauce périgieux

Nos foies gras frais de canard accompagnés de chutney de fruits le tout maison Il sont disponible à la tranche en terrine ou en torchon

- Mariné au Loupiac

Au poids 149€ le kg ou 12€ à la tranche de 70g

- aux Fruits Secs

Au poids 180€ le kg ou 14€ à la tranche de 70g

- Marbré de Truffles Tuber Mélanosporum

au poids 380€ le kg ou 19€ à la tranche de 50g

Carpaccio de St Jacques Françaises et truffes 15€

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

Le Marbré de Coquilles St Jacques et Turbot 9€

sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles

Le Pâté en Croute truffé T.I 12€

Chutney de pommes et pruneaux

Les Viandes

Le suprême de Pintadeau de Licques farci,

sauce sylvestre 15€/pers

Le Dindonneau de ferme 18€/pers

Farce fine et légumes pour 6 personnes minimum

c'est facile à réchauffer

Les Légumes

Riz jaune aux épices douces 3€/pers

Le gratin Dauphinois 5€/pers

Le Risotto aux truffes T.I 12€/pers

Purée de Rattes et Truffles T.I 12€/pers

Les Poissons sauvages

Brouet de Coquilles St Jacques 25€

Cuites dans un fumet crémé, Épinards, tomates, Riz

Duo de Filets de grosse sole du Quai 29€

pochés au Crémant de Loire, julienne de légumes frais, Riz

Filet de Bar rôti en cocotte, 32€

Échalote cuise de poulet, Tomate cherry, fumet de lardon, aux herbes qui fidélisent.

Filet de Bar poché au Champagne Brut, 25€

fumet crémé au champagne, riz aux épices douces

La Carte des Homards

- Le Homard bleu Flavio 6/800grs en 2 services

Le Corps rôti au beurre d'estragon

La Pince décortiquée servi tiède en salade

Prix selon cours du jour de la commande

- Le Homard bleu Flavio 6/800grs en 3 services

1/2 Rôti, 1/2 en civet, la pince en salade.

Prix selon cours du jour de la commande

- Le Civet de homard 4/600grs au Champagne,

petits légumes, riz jaunes 59€

Les Idées de Menus pour vos repas à emporter

MENU «PETIT PAPA NOEL»

Le Boudin Blanc
au foie gras / truffé T.I
pommes fruits sautées
sauce périgieux



Le Suprême de volaille Farci, sauce sylvestre



La Buchette Fruits Rouge

**Menu à emporter
27€ par personne**

MENU «ST JACQUES»

Le Marbré de Coquille St Jacques et Turbot
sauce aigrette,
vinaigrette d'herbes folles



Le Brouet de Coquilles Saint Jacques



Le Citron vert
Mousse citron et lime Crumble,
cœur coulant fruits rouges

**Menu à emporter
39€ par personne**

MENU «LA MER EN FÊTE»

Carpaccio de Coquilles
St Jacques, Zestes de Lime
émincés de truffes T.I,



Le Filet de Bar poché au champagne, Riz Jaune aux épices douces



Buchette Chocolat Intense

**Menu à emporter
45€ par personne**

MENU « PLAISIR »

Le Nougat de Foie gras frais de canard 70g



Le 1/2 homard 4/600grs en civet au Champagne, petits légumes, riz jaunes



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

**Menu à emporter
49€ par personne**

Les Douceurs

Les bûches

La 3 chocolats 5€ / la part

Génoise, croustillant chocolat lait, mousse chocolat Guayaquil, crèmeux satin vanille

Le Rouge et le Blanc de Flavio 5€ / la part

Biscuit amande, bavaroise framboises, mousse chocolat blanc tonka/citron vert

Les douceurs individuelles

Le citron 5€

Mousse citron et lime, cœur coulant fruits rouges

Le Dôme Framboise 5€

Fondant amande, croustillant chocolat
Crèmeux Framboises, miroir chocolat

Pensez à réserver votre galette des Rois

« Pomme Grany / vanille » 4 pers 9€ ou 6/8 pers 16€

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