

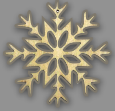
La Flambée

Carte traiteur Fêtes de fin d'année

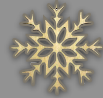
Une cuisine entièrement faite maison à partir de produit frais

Plateau apéritif

10€/5pièces



- .Sablé parmesan, magret fumé
- .Burger de foie gras, ketchup betterave
- .Crabe / avocat / yuzu
- .Tataki de Saumon en brochette
- .Toasts ibériques, pickles



Les entrées

- . Terrine de foie gras de canard maison
Chutney de figues: 25€/250grs, 45€/500grs
- . Saumon gravlax label rouge,
infusé au sapin et gingembre:22€/250grs, 40€/500grs
- . 12 Gros escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé:11€
- . Tourte de ris de veau et foie gras, crème de Girolles:10€
- . Pressé de rouget, aneth, citron vert et crème de corail:10€



Les plats

- . St jacques grillées, crème au Noilly Prat,
purée de panais: 15€
- . Filet de boeuf Wellington, jus au Pinot noir
Pommes Anna au foie gras (minimum 2pers):18€
- . Volaille de Bresse entière aux morilles (pour 4pers):60€
mousseline de PDT à l huile de truffes
- . Volaille de Bresse aux morilles (pour 1pers)
mousseline de PDT à l huile de truffes: 17€
- . Echine de marcassin confite façon royale,
pommes et poires au senteur pain d'épices: 14€
- . Demi homard grillé au beurre demi sel,
risotto aux coques: 20€



La Flambée Tournus

Contact :03 85 51 12 41

www.restaurant-laflambée-tournus.com

Plateau de fruits de mer

62.00€ pour 2 pers



Crevettes 30/50:400g, langoustines cuites: 8 pièces
Huitres fines de Claire N°3 :1 douzaine
1 tourteau, Bulots cuits: 200g
crevettes grises:200g, amandes:200g

Pensez à rajouter un Homard entier supplément de 35€

Menu 27.00€

Tourte de ris de veau et foie gras,
crème de Girolles

Ou Pressé de rouget, aneth et citron vert,
crème de corail

Echine de marcassin confite façon royale,
pommes et poires au senteur pain d'épices

Ou St jacques grillées, crème au Noilly Prat,
purée de panais

Bûche: chocolat/marron/orange



Menu 43.00€

une bouteille de crémant de Bourgogne
offerte pour l'achat de 4 menus

5 Mises en bouche
(voir plateau apéritif)

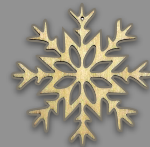
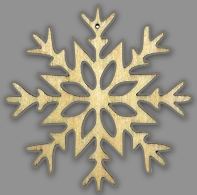
Terrine de foie gras de canard maison,
Chutney de figues

Ou Saumon gravlax label rouge,
infusé au sapin et gingembre

Filet de boeuf Wellington, jus au Pinot noir
Pommes Anna au foie gras

Demi homard grillé au beurre demi sel, risotto aux coques

Bûche: chocolat/marron/orange



- Les commandes de Noël seront enregistrées au plus tard le dimanche 20 décembre pour être retirées dans notre restaurant le mercredi 23 décembre et jeudi 24 décembre (entre 10h et 13h).
- Les commandes du jour de l'an seront enregistrées au plus tard le dimanche 27 décembre être retirées dans notre restaurant le mercredi 30 décembre et jeudi 31 décembre (entre 10h et 13h).