

Canapés cocktail apéritif: 7€ par personne

2 Canapés Terre & Mer

1 Mini Verrine féroce d'avocat espuma de saumon fumé

1 Mini Verrine Tartare de Poissons Bleus salicornes confits

1 Mini Verrine Tartare de St Jacques vinaigrette au Pistou

Sélection de feuilletés pavot , fromage, chorizo, sésame

Les entrées

Verrine de Tartare de maquereaux ,salicornes confits 5€

Verrine saumon fumé d'Écosse en espuma
et moussette féroce d'avocats 5€

Carpaccio de saumon,
marinade de tomates fraîches, poivre vert et aneth 9€

Carpaccio de Coquilles St Jacques (octobre à mai)
Vinaigrette d'herbes folles, baies roses 9€

Le foie gras frais de canard maison mariné au Loupiac
chutney d'oignons et figues, gelée de pied de veau
16€ la tranche de 70grs

en terrine

250grs 49€ environ 3 à 5 personnes

Le saumon d'Écosse fumé à la ficelle,
sauce aigrette, tartare de tomates
tranché à la main à la commande 12€/les 100grs

Les légumes

Le gratin dauphinois traditionnel 5€/pers

La ratatouille niçoise maison 3€/pers

Pommes de terre rissolées en robe des champs 1€/pers

Purée de Rattes et Truffes T.I 9€/pers

Riz aux épices douces 2€/pers

MENU « COTE D'OPALE »

Terrine de Lapereau
Cloutée de pistaches
et truffes tuber indicium
*

Le suprême de pintadeau
aux fruits exotiques
*

La Tarte normande
aux pommes

Menu à emporter 19€
par personne

MENU « TENTATION »

La Verrine Terre Mer
moussette féroce d'avocats
et saumon fumé en espuma
*

La cassolette de Homard
au Champagne
*

Le Trichoco
Croustillant au praliné,
chocolat Satin,
Lacté Caramel,
Guayaquil intense

Menu à emporter 28€
par personne

Les Viandes

Le suprême de pintadeau de Licques poêlé
aux fruits exotiques 12€/pers

Le canard braisé aux navets caramélisés 9€

Le véritable poulet de ferme environ 2kg
rôti entier, petit jus au romarin de mon jardin,
carottes oignons 25€ pièce conseillé pour 4 à 6 pers

Escalope de foie gras chaud de canard
mouillette de pain d'épices et truffe tuber aestivum
touche de bigarade 25€ en poche sous vide

Les Ris de veau braisés aux chanterelles 25€

Les Poissons sauvages selon les arrivages

Filets de grosse sole fondue de poireaux
relevée au curcuma en cocotte 2 filets par personne 16€

Le pavé de bar sauvage rôti sur la peau
fondue d'oseille et cresson 25€ 200grs en poche sous vide

La Cassolette de homard au Champagne 19€

Brouet de Coquilles Saint Jacques (octobre à mai)
Épinards croquants, mirepoix de tomates fraîches 19€

Les Tartes salées

Pissaladière 6/8pers 25€
Fondue de tomates, oignons, ail, olives anchois

Tarte salée au choix 6/8 pers
aux poireaux 25€, Quiche Flavio 25€, Maroilles 28€

MENU « LA MER EN FÊTE »

Le saumon d'Écosse fumé
sauce aigrette,
mirepoix de tomates 50grs
*

Carpaccio de Coquilles
Saint Jacques Françaises
*

Le pavé de bar sauvage
rôti sur la peau
Mitonnée de potimaron
*

Tiramisu Ananas Spéculoos
Menu à emporter 35,50€
par personne

MENU « TOUT EN CANARD »

Le foie gras frais
de canard mi-cuit 50grs
*

Le foie gras chaud de canard
persillade de truffes
pain d'épices écrasé (spécialité)
*

Le canard braisé
aux navets caramélisés
*

Mousse au Chocolat
Guayaquil, compote
de banane caramélisée

Menu à emporter 48€
par personne

Les desserts traditionnels individuels

Crème brûlée à la vanilles des Iles 2€

Tarte fine aux pommes acide 3€

La tarte normande aux pommes façon tatin
Caramel au beurre de vanille 3€

Les Entremets

« L'Opéra Flavio »

Moka Chocolat
4 pers 14€ 6 pers 21€

« Le Trichoco »

Biscuit croustillant au praliné, chocolat Satin, Lacté Caramel,
Guayaquil intense
4 pers 16€ 6 pers 24€

« Le Rubis »

Biscuit dacquoise, mousse fruits rouges, miroir fruits rouges
4 pers 16€ 6 pers 24€

Les Verrines sucrées

Mousse au chocolat Guayaquil compote de bananes 3€

« Amour de Flavio » 5€

Ganache chocolat / vanille, mousse chocolat blanc/agrumes

Tiramisu traditionnel 3€

Les Tartes aux fruits en fonction des saisons

Fraises, citron meringué, Abricots,
Pommes à l'ancienne
2/4 pers 20€ 6/8pers 28€

Bourdaloue (poire, amande)
2/4 pers 15€ 6/8 pers 20€

Les Pains spéciaux Flavio

n'oubliez pas de commander nos pains spéciaux pour
accompagner foie gras, huîtres et fromages.

La Cave

Sélection de vins à partir de 3,5€ la btle
Champagne Damont brut à partir de 16,50€ par 6

Contact : traiteur@flavio.fr

Tel 03 21 05 10 22 ou 06 08 33 20 07