

Desserts individuels proposés pour les menus ...

Dôme Mangue Passion au Yuzu

Biscuit craquant au chocolat blanc - Cœur Mangue Ananas – Mousse passion /yuzu

Gourmandise et Luxure

Biscuit pain de Gênes - Saveur pralinée et caramel au beurre salé

Bûchette « Framboise et Praline rose »

Génoise et Biscuit Streusel- Chocolat au lait et noisette avec praline rose
– Mousse framboise



Nos garnitures pour les plats chauds sont :

Pressé de rattes du Touquet

Endive braisée à l'orange et croûte de noisette

Bouquet de petits légumes croquants



Commande et renseignements au 06.14.50.45.97 ou par mail sur
contact@la-flinoiserie.com

Commande jusqu'au 19 /12 pour les commandes de Noël.

Commande jusqu'au 26/12, pour le Nouvel An.

Livraison possible sur métropole lilloise – 10€



Carte Traiteur

Noël 2018 – Nouvel An 2019





Mise en bouche apéritive :

Briochette de foie gras – 12 pièces	17.50€
Mini Parmentier de canard par 6 pièces	9.80€
Mini Parmentier de cabillaud par 6 pièces	10.50€
Trilogie de chinoiseries aux crevettes par 12 pièces	9.95€
Mini Faluches bagnats le plateau de 12 pièces	16.50€
Pain surprise Terre et Mer (60 sandwiches)	36.90€
Pain polaire Norvégien (saumon fumé, crabe et thon)	26.90€
Mini Saint Jacques au beurre d'Echiré par 12 pièces	14.00€
Profiterole d'escargots par 12 pièces	13.20€
Macaron de foie gras et pommes par 12 pièces	16.50€

Entrées à la carte :

Aumônière de Saint Jacques à la Bretonne	8.90€
Médaille de Foie gras maison et sa suite	11.90€
Ris de veau braisés aux Morilles en coque de brioche	11.50€
Raviole d'écrevisses, Saint Jacques et aux pointes d'asperges	11.50€



Menu Saveurs des Fêtes

23,90€ par personne

Cassolette de Langoustine au Riesling
Ou Carré de Saint Jacques et Cabillaud au Yuzu



Civet de Chevreuil grand Veneur – 11.90€
Ou Tournedos de Canard aux Griottes– 13.20€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Menu Dégustation

26,90€ par personne

Médaille de Foie gras maison et sa suite
Ou Saint Jacques rôties et crème de Potiron
Ou Filets de Sole Tropicale au Champagne



Pavé de Cerf rôti – réduction de Mûres et fenouil – 15.50€
Ou Suprême de Chapon aux Morilles – 15.50€

Ou Quasi de veau aux Girolles -15.50€



(Voir la liste des desserts proposés au verso)

Menu des Lutins 13,90€ par enfants

Saumon fumé sur toast ou Crêpe farcie Jambon fromage



Pavé de saumon ou Filet de Poulet Wellington



Cube au chocolat

