

## 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](mailto: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

