

Carte des Fêtes 2019



www.lepitiflo.fr

03 86 35 08 02

Entrées froides

Tartine de saumon en 2 façons, chantilly au raifort sur pain Suédois	5,50 €
Fraicheur de homard et avocat aux agrumes (verrine)	9,50 €
Assiette façon terre et mer : mesclun, foie gras, magrets fumés, saumon fumé, brochette de crevettes et briochette	8,50 €
Verrine chic : crumble de noisettes, compotée de poires, dés de foie gras et ganache	7,00 €
Médaillon de foie gras, chutney et briochette lardée	7,50 €
Foie gras au kilo	105,00 € le Kilo



Entrées chaudes

Dos de cabillaud beurre créole vanillé	9,00 €
Filet omble chevalier au jus d'herbes acidulées	9,50 €
Aumonière de St Jacques et sa fondue de poireaux sauce normande	8,50 €
Brioche d'escargots au Vermouth	8,00 €
Jambon en croûte sauce Chablis	7,00 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'une timbale de riz



Pour les fêtes, nous prendrons en commande **uniquement les produits présents sur ce dépliant.**

Merci de votre compréhension.

Plats cuisinés

Filet de veau farci aux abricots sauce au Jurancon	14,00 €
Pavé de filet de bœuf crème morilles	14,50 €
Suprême de poulet jaune poché sauce aux girolles	13,00 €
Demi magret de canard aux pêches, miel et épices	12,50 €
Pavé de cuissot de cerf au poivre vert	13,00 €

Les plats cuisinés seront accompagnés de 2 légumes au choix :

- purée de pomme de terre « truffé maison »
- flan de champignons
- brochette de légumes
- gratin dauphinois



*Nos produits vous seront remis sur plat jetable
allant au four ou au micro-onde*

Apéritif

Assortiment de fours salés (<i>le kilo</i>)	25,00 €
Mini gougères (<i>le kilo</i>)	20,00 €
Mini burger varié : foie gras, roquefort, saumon fumé	1,00 €
Mini navette varié : tomate/œuf, jambon serrano, crevette	1,00 €
Pain surprise charcuterie ou fromage	19,00 €
Pain surprise saumon fumé	22,00 €



Le coin des gourmands

Petit four sucré	0,90 €
Mini macaron	0,80 €
Lingot pomme spéculos	3,50 €
Douceur acidulée (mousse framboise, crémeux passion)	3,50 €
Craquant chocolat insert vanille	3,50 €
Gourmandise à la myrtille	3,50 €

Desserts à partager

Bûche framboise passion	
Bûche tutti frutti	
Bûche craquant chocolat	
4 personnes : 12,00 € , 6 personnes : 18,00 € , 10 personnes : 30,00 €	
Plateau de 30 petits fours sucrés	25,00 €

Nos menus (minimum 2 personnes)



25€

3 Fours salés /pers.

Médaille de foie gras

Suprême de poulet jaune poché sauce girolles

Flan de champignons et brochette de courgettes

Lingot pomme spéculos



35€

Assortiment 3 bouchées gourmandes (1 bun's, 1 navette, 1 tartelette)

Verrine chic au foie gras

Aumônière de st Jacques sauce normande

Pavé de filet de bœuf crème de morilles

Garniture de trois légumes

Bûche passion framboise

Macaron 2/pers.

Toute l'équipe du P'tit Flo
vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année
et une bonne et heureuse année
2020

Prise des commandes

Pour le 24 Décembre

--> jusqu'au vendredi 20 décembre 2019

Pour le 31 Décembre

--> jusqu'au vendredi 27 décembre 2019

Merci de respecter ces dates pour nos approvisionnements «difficiles en période de fêtes»

Enlèvement des commandes

Le 24 Décembre et le 31 Décembre de 10h à 16h

Mr Frédéric LOUIS 32, Grande rue - 89600 Saint-Florentin

www.leptitflo.fr - Par mail : le.ptit.flo@orange.fr

03 86 35 08 02 ou 06 15 94 81 86