



**Menu enfant : 22€ par personne**

Boite apéritive (4 pièces), suprême de poulet à la crème, pomme Anna, biscuit au chocolat framboise



## Nos Suggestions à la Carte

▶ **La boîte à Apéritif : 12€ = 7 pièces par personne**

Tomate cerise façon pomme d'amour, wrap de légumes, tartelette de céviche de poissons, tartelette de lentilles blondes de saint flour et magret fumé, macaron salé, cake moelleux, tourteaux & avocat

▶ **Le foie gras : les 250g : 45€ Les 500g : 85€ Le 1kg : 148€**

▶ **Civet de langouste au vin jaune & légumes racines : 30€ la portion**

▶ **Marmite briochée de ris de veau aux morilles : 28€ la portion**



▶ possibilité de carte cadeau pour le restaurant

▶ 50 % D'acompte à la commande (pas de CB)

▶ Quantité limitée



**Retrait des commandes : au 21 bis rue de l'horloge Riom**

**Pour le 24 décembre : 14h/ 17h30**

**Pour le 25 décembre : 10h/11h30**

**Pour le 31 décembre : 14h/17h30**

# Le Flamboyant "Bistro-Gastro"

21 Bis Rue De L'horloge

63200 Riom



04.73.63.07.97 Ou 06.80.30.12.10

Site : [www.restaurant-le-flamboyant.com](http://www.restaurant-le-flamboyant.com)

Email : [restaurantleflamboyant@orange.fr](mailto:restaurantleflamboyant@orange.fr)



**Menu à emporter pour les Fêtes de fin d'année**



24,25 & 31 décembre 2024

**Menu à 42€ : 2 plats + dessert** (entrée ou poisson, viande ou poisson, dessert)

**Menu à 53€ : 3 plats + dessert** (Entrée, Poisson, Viande, Dessert)

**Prix à la carte : Poisson 18€ Viande 22€ Dessert 8€**



Notre menu

Entrée

Foie gras aux figues cuit au torchon maison

Poisson

Méli-mélo de sole, sandre et noix de St jacques, raviole d'écrevisses, bouillon de poissons et crustacés

Viande

Tournedos de sanglier aux champignons, sauce grand veneur, légumes racines

Dessert

Dôme mangue, passion, ananas, noix de coco



**Menu Végétarien : 30€**

Soupe de Potimarron à la truffe

Lasagne de légumes oubliés, coulis de poireaux

Dôme mangue, passion, ananas, noix de coco



Menu ou Plats à emporter Pour le 24, 25,31 Décembre  
Bon de commande **LE FLAMBOYANT BISTRO GASTRO RIOM**

### Notre entrée :

Foie gras aux figues cuit au torchon maison

### Notre poisson

Méli-mélo de sole, sandre et noix de St jacques, raviole d'écrevisses, bouillon de poissons et crustacés

### Notre viande :

Tournedos de sanglier aux champignons, sauce grand veneur, légumes racines

### Notre dessert :

Dôme mangue, passion, ananas, noix de coco

**Menu Végétarien**

**Menu enfant** : 22€ par personne

**La boîte Apéro** : 12€ = 7pièces par personne

Le Foie Gras les 250g 45€  / Les 500g : 85€  / Le 1kg : 148€

**Civet de langouste au vin jaune & légumes racines** : 30€ la portion

**Marmite briochée de ris de veau aux morilles** : 28€ la portion

### Trois solutions pour passer votre commande :

☛ Par Téléphone **04 73 63 07 97**  
☛ Inscrivez ci-contre votre choix, en indiquant à chaque fois le nombre. Document à remettre au restaurant.

☛ Par email :  
**restaurantleflamboyant@orange.fr**

**Toute commande devra être accompagnée d'un chèque ou espèces d'acompte (50%) pour être enregistrée. . PAS DE CARTE BLEUE**

### Menus

.....X 42€ (2 plats et dessert) = .....

.....X 53€ (3 plats et dessert) = .....

.....X 30€ (**menu végétarien**) = .....

..... X 22€ (enfant) =.....

### A la carte

..... X 18€ (poisson) =.....

..... X 22€ (viande) = .....

..... X 8€ (dessert) =.....

..... X 12€ boîte apéritive= .....

.....€ Foie gras = .....

Langouste ..... X 30€ = .....

Ris de veau .....x 28€= .....

**TOTAL** : .....

**Commande pour le** :..... /12 /24

**Nom** :

**N° téléphone** :