Menu enfant 22€ :
Suprême de chapon, jus de cuisson, pomme de terre Anna,
Buche chocolat noisette

La Carte

La boite à Apéritif : 12€ = 6 pièces par personne
Cake à la truffe, wrap de crabes, gougère au saumon
tartare de dorade au citron vert, Cannelé tomates, burger foie gras

Le homard 22€ / Le chapon 20€
(Préparé comme dans les menus)

Le foie gras naturel : mis sous vide
Les 250g 35€ / **Les 500g** : 60€ / **Le 1kg** : 115€

► Possibilité d'offrir une carte cadeau pour le restaurant
(Éviter les heures de service de 12h à 13h30)
Ou en ligne sur notre site Bons ou chèques cadeaux

► Acompte de 50 % demandé à la commande

Retrait des commandes : au 21 bis rue de l'horloge Riom
Pour le 24 décembre : 13h/ 16h30
Pour le 25 décembre : 10h/11h30
Pour le 31 décembre : 13h/16h

Attention, stock en quantité limitée !

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
Email : restaurantleflamboyant@orange.fr

Menu à emporter pour les Fêtes de fin d'année

24,25 et 31 décembre 2026
(Servi en boite individuel)

Menu Gourmand 35€ : 2 plats + dessert avec :
Foie gras + suprême de chapon + dessert
Menu Prestige 44€ : 2 plats + dessert avec :
Verrine de homard + suprême de chapon + dessert
Menu Signature 55€ : 3 plats + dessert avec :
Foie gras + Verrine de homard + suprême de chapon + dessert

Notre menu

Notre Entrée
Foie gras maison aux pommes caramélisées & raisins macérés,
pain aux fruits du mendiant
Notre Crustacé
Verrine de queue de homard décortiqué,
écrevisses & pétoncles aux agrumes d'hiver
Notre Viande
Suprême de chapon fermier aux morilles,
pomme Anna croustillante & mousseline de céleri à la truffe
Notre Dessert
Barre chocolat au lait, crémeux exotique & coulis mangue-passion.

Menu ou Plats à emporter Pour le 24, 25 et 31 Décembre 2026

Bon de commande **LE FLAMBOYANT BISTRO-GASTRO RIOM**

☐ **Menu à 35€ : 2 plats + dessert avec :** Foie gras + suprême de chapon + dessert

☐ **Menu à 44€ : 2 plats + dessert avec :** Verrine de homard + suprême de chapon + dessert

☐ **Menu à 55€ : 3 plats + dessert avec :** Foie gras + Verrine de homard + suprême de chapon + dessert

Notre entrée :

☐ Foie gras maison aux pommes caramélisées & raisins macérés, pain aux fruits du mendiant

Notre crustacé

☐ Verrine de queue de homard décortiqué, écrevisses & pétoncles aux agrumes d'hiver

Notre viande :

☐ Suprême de chapon fermier aux morilles, pomme Anna croustillante & mousseline de céleri à la truffe

Notre dessert :

☐ Barre chocolat au lait, crémeux exotique & coulis mangue-passion.

MENU ENFANT

☐ Suprême de chapon, jus de cuisson, pomme de terre Anna & Buche chocolat noisette

LA BOITE Apéritive : 12€ = 6 pièces par personne ☐

LE FOIE GRAS les 250g 35€ ☐ / Les 500g : 60€ ☐ / Le 1kg : 115€

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 35€ **(2 plats et dessert) =**…….
…….X 44€ **(2 plats et dessert)** = …….
…….X 55€ **(3 plats et dessert)** = ……..

A la carte

….. **X 22€ HOMARD =**……
….. **X 20€ CHAPON** = …….
….. **X 22€ Menu ENFANT =**…….
….. **X 12€** boite apéritive= ……
…… **X**……€ Foie gras **=** …….

TOTAL : …….. ……

ACOMPTE :……

Commande pour le :….. ….. /12 / 2026

Nom & Prénom :

N° téléphone :