

BRASSERIE

FLO  
EINDHOVEN

# J'ADORE NOËL CHEZ FLO

Een authentieke Franse kerst beleven zonder dat u hiervoor naar Parijs hoeft? Dan ben u bij Brasserie FLO Eindhoven aan het juiste adres!



Wij kijken er naar uit u en uw gasten te verwelkomen  
in ons hotel en onze brasserie!

Le goût de Brasserie FLO • Klassiekers uit de Franse keuken • *J'aime*

# J'ADORE NOËL CHEZ FLO

De Fransen vieren kerst vanaf kerstavond op een zeer royale manier met vrienden, familie of in een prachtig restaurant.

Wilt u een tongstrelende Franse kerst met Franse chansons en een geweldige sfeer beleven zonder dat u hiervoor naar Parijs hoeft? Dan bent u bij Brasserie FLO Eindhoven aan het juiste adres!

**Op kerstavond kunt u in Brasserie FLO genieten van ons Dîner de Réveillon.**

Wij laten de keuze graag over aan onze gasten, want wie weet er nu beter dan u zelf, wat u op kerstavond wenst te dineren?

Ons Dîner de Réveillon is een keuze uit een 3-, 4-, of 5-gangenmenu.

Samengesteld door onze chef-kok, klassiek Frans én internationaal met Franse allure. Onze sommelier heeft prachtige wijnen geselecteerd, die onze gerechten heerlijk begeleiden, wij adviseren u graag met een passend advies.

**Op eerste en tweede kerstdag serveren wij een feestelijk 5-gangen menu.**

De avond begint om 18:00 uur met een warm welkom van bubbels en drie FLO amuses. Daarna volgt er een selectie van heerlijke gerechten, zoals in Frankrijk gebruikelijk is. Onze sommelier adviseert u graag bij uw wijnkeuzen, zodat u samen kunt genieten als een god in Frankrijk!

Tot slot volgen er diverse nagerechten, de 'Desserts á la FLO'. 'Sharing is caring', daarom serveren wij de nagerechten op mooie plateau's, als afsluifing van een feestelijke avond.

Laat u verrassen, het zal u aan niets ontbreken!

Ons kerstmenu serveren wij uitsluitend op reservering. Wij zien uw reservering met plezier tegemoet via 040 - 235 8 231 of [info@floeindhoven.com](mailto:info@floeindhoven.com)

## BON APPÉTIT!

# DÏNER DE RËVEILLON

24 december

€ 32,50

3 gangen - 3 courses

Voor-, hoofd- en nagerecht  
*Starter, main course and dessert*

€ 39,50

4 gangen - 4 courses

Voorgerecht, soep, hoofd- en nagerecht  
*Starter, soup, main course and dessert*

*(Kaas in plaats van dessert € 4,50 extra  
Rather cheese than dessert € 4,50 extra)*

€ 47,50

5 gangen - 5 courses

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas en  
nagerecht  
*Starter, soup, main course, cheese and  
dessert*

## VOORGERECHTEN / STARTERS

Mootje huisgerookte zalm met Japanse witte koolsalade en miso-mayonaise  
*Fillet of home-smoked salmon with Japanese white coleslaw and miso-mayonnaise*  
of / or

Terrine van eendenlever en zacht gegaarde wildzwijns-sukade met een salade en pompoencrème  
*Terrine of duck liver and slow cooked wild boar with a small salad and a spicy pumpkin cream*  
of / or

Cannelloni van zoetzure komkommer gevuld met quinoa en crème van paprika  
*Cannelloni of sweet and sour cucumber filled with quinoa and cream of paprika*

## SOEPEN / SOUPS

De originele Franse uiensoep met Gruyère kaascrouton  
*The original French onion soup with Gruyère cheese crouton*  
of / or

Soep van shiitakes met kokosroom en koriander met in sesamolie gemarineerde shiitake  
*Soup of shiitakes with coconut cream and coriander with in sesame oil marinated shiitakes*

## HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Gebakken heekfilet met geroosterde groenten, aardappelpoffertjes en waterkers-spinazie saus  
*Pan fried hake fillet with potato pancakes and watercress-spinach sauce*  
of / or

Tajine met gestoofde hazenschouders met Ras el Hanout, aardappelpoffertjes, rode kool en beukenzwam  
*Tajine with stewed hare shoulders with Ras el Hanout, potato pancakes, red cabbage and beech mushroom*  
of / or

Risotto met eekhoorntjes brood, geroosterde groenten, pecannoten en wortelkrokant  
*Risotto with porcini mushrooms, roasted vegetables, pecan nuts and carrot crisps*

## KAAS / CHEESE

Assortiment Franse kazen met kletzenbrood en chutney van appel en peer  
*Selection of French cheeses with nut-fig bread and apple pear chutney*

## NAGERECHTEN / DESSERTS

Crème brûlée van vijgen met in rode port gepocheerde vijg  
*Crème brûlée of figs with in red port marinated figs*  
of / or

Crêpes Suzette geflambeerd met Grand Marnier geserveerd met vanille ijs (vanaf 2 pers.)  
*Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier served with vanilla ice cream (from 2 pers.)*

## SËLECTION DE VINS

Onze wijnarrangementen bestaan uit speciaal geselecteerde wijnen per glas en koffie met friandises ter afsluiting.

Wijnarrangement 3-gangen

€20,00

Wijnarrangement 4-gangen

€26,00

Wijnarrangement 5-gangen

€31,50

# J'ADORE NOËL CHEZ FLO

25 & 26 december | € 59,50 p.p.

Om 18:00 uur ontvangen wij u in onze Foyer voor een feestelijk glas bubbels en 3 heerlijke FLO amuses.  
*At 06.00 PM we will welcome you in our Foyer to enjoy a festive glass of sparkling wine and 3 delicious FLO appetizers.*

## AMUSE / AMUSE-BOUCHE

Tartaar van kreeft  
*Tartar of lobster*

Oosterschelde oester met mangogelei  
*'Oosterschelde' oyster with a mango jelly*

Bruschetta met Manzo di Marinata  
*Bruschetta with Manzo di Marinata*

## VOORGERECHT / STARTER

Mootje huisgerookte zalm met Japanse witte koolsalade en miso-mayonaise  
*Fillet of home-smoked salmon with Japanese coleslaw and miso-mayonnaise*

## QUSSENERECHT / ENTREMET

Terrine van eendenlever en zacht gegaarde wildzwijns-sukade met kruidige crème van pompoen  
*Terrine of foie de canard and slow cooked wild boar with a spicy pumpkin cream*

## HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Gebraden patrijsfilet met gekonfijt boutje, Livar-bloedworst, geroosterde groenten, aardappelpoffertjes en saus van vlierbessen  
*Roasted partridge fillet with a confit leg, Livar black pudding, roasted vegetables, potato pancakes and elderberry sauce*

Of / or

Gebakken heekfilet met geroosterde groenten, aardappelpoffertjes en waterkers-spinaziesaus  
*Pan-fried hake fillet with roasted vegetables, potato pancakes and watercress-spinach sauce*

## KAAS / CHEESE

Pierre Robert met crème fraîche, een chutney van abrikozen en gember, geserveerd met kletzenbrood  
*Pierre Robert with crème fraîche, with chutney of apricots and ginger, served with nut-fig bread*

## DESSERTS À LA BRASSERIE FLO

Crème brûlée van vijgen  
*Crème brullee of figs*

Sorbet van stoof peer  
*Sorbet of cooking pear*

Mousse van tamme kastanjes  
*Sweet chestnuts mousse*

Chocolade tartelette met en mousse van bloedsinaasappel  
*Chocolate tartelette with a mousse of blood orange*

Tarte Tartin van appel, noten en kaneel  
*Tarte tartin of apple, nuts and cinnamon*

## SÉLECTION DE VINS

Onze wijnarrangementen bestaan uit speciaal geselecteerde wijnen per glas en koffie met friandises ter afsluiting.

Wijnarrangement 3-gangen  
Wijnarrangement 4-gangen  
Wijnarrangement 5-gangen

€20,00  
€26,00  
€31,50

A festive restaurant interior with a large Christmas floral centerpiece, a table with a white tablecloth, and a lamp.

**JOYEUX  
NOËL &  
BONNE  
ANNÉE!**