



UN REPAS DE CHEF POUR VOS REPAS DE FÊTES...

APÉRITIF

Faites-vous plaisir avec un plateau apéro composé de canapés variés et de mini bocaux.

Canapés :

Toast de foie gras de canard et confit de figues, sablé graines de courge à la mousse de chèvre frais miel et noix, moelleux norvégien au cumin et saumon fumé, financier salé au butternut et magret fumé.

Bocaux :

Lentilles et kasha à l'estragon, carottes à l'aigre-doux, poire de bœuf et guacamole.

Quinoa noir au calamansi, tartare de crevettes et mangue

Pour 3 à 4 pers 20 pc (16 pc et 4 bocaux) 31 €
Pour 6 à 8 pers 40 pc (32 pc et 8 bocaux) 59 €

| | |
|--|-------|
| Rillettes de saumon aux herbes (180gr) | 6,50€ |
| Sablés au tandoori et graines de courges (180gr) | 3,90€ |
| Crumble parmesan (180gr) | 4,80€ |

ENTRÉES

| | |
|---|----------------------|
| Caviar français « Sturia » vintage | 80 €/50 gr |
| Ballotine de foie gras de canard, mi-cuit au naturel | 35 €/250 gr |
| Foie gras de canard au vin chaud en bocal | 36 €/250 gr |
| Compression de foie gras de canard, volaille et pleurotes | 9,50 €/tranche 80 gr |
| Pressé de bœuf au foie gras et figues | 9 €/tranche 80 gr |
| Filet de saumon Bömlo fumé ou mariné aux herbes par nos soins | 20 €/250 gr |

DESSERTS

En bocaux individuels

| | |
|--|--------|
| Légèreté de panna cotta à la banane, passion, coco et ganache montée au chocolat Nyangbo | 5,90 € |
| Cerise sur le gâteau version Forêt Noire aux griottines de Fougerolles | 5,90 € |
| Diplomate praliné au beurre salé, namelaka Biskélia et gavottes | 5,90 € |
| Citron et bergamote en texture (Mousse allégée au citron, ganache chocolat blanc à la bergamote, cake et crumble citron) | 5,90 € |

LES A-CÔTES

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Spätzles natures | 5€/500 gr |
| Spätzles à la truffe noire | 6€/500 gr |
| Chutney mangue, pomme, ananas | 6€/180 gr |
| Confit de figues épicé | 4,50€/180 gr |
| Dampfnüdle maison | 1,20€ pièce |

JUS & SAUCES

Bocaux de 300 ml :

| | |
|----------------------------|---------|
| Jus de viande au foie gras | 14,50 € |
| Jus de viande au porto | 12 € |
| Jus de viande à la truffe | 14,50 € |

Nos plats sont à dresser chez vous sur assiette selon les consignes fournies par nos soins.

Pour vous faciliter le travail et passer un moment agréable avec vos convives, nous vous invitons à choisir un plat identique pour l'ensemble de vos invités.

Les plats mentionnés avec un * peuvent être proposés en bocaux (Supp de 1€).

VIANDES

Minimum de commande 2 portions

| | |
|--|---------|
| Carré de veau rôti en basse t°, écrasé de pommes de terre à la truffe, légumes racines et jus à la truffe | 18 € |
| Tourte de lièvre à la royale, mousseline de patate douce aux parfums de gingembre | 19 € |
| Ballotine de pintade farcie aux marrons et champignons, gratin de pommes de terre au comté, poêlée de champignons et sauce foie gras * | 16 € |
| Ragoût de cerf aux choux et pommes, spätzles au parfum de truffe noire * | 15,50 € |

POISSONS

Minimum de commande 2 portions

| | |
|---|---------|
| Coquille Saint-Jacques gratinée au champagne et riz safrané | 15,50 € |
| Dos de dorade sébaste snacké au chorizo ibérique, risotto crémeux à l'encre de seiche, julienne de légumes et velouté de petits pois fumé * | 18,50 € |

IDÉES CADEAUX

La truffe

Maison Baumont à Blagnac

| | |
|---|--------|
| Délice d'artichaut à la truffe 130gr | 8,50€ |
| Gressinis à la truffe (120gr) | 8,50€ |
| Huile d'olive vierge à la truffe blanche 10cl | 23,50€ |
| Truffes noires entières extra 12,5gr | 31,50€ |
| Douceur pralinés à la truffe | 9,90€ |

Alcools et liqueurs

| | |
|--|------|
| Tomahawk, liqueur québécoise de whisky au sirop d'érable 70 cl | 46 € |
| Golden Eight, liqueur de poire by Massenez 70 cl | 36 € |
| Skinos, liqueur Grecque de Mastiha 70 cl | 29 € |

Gourmandises

Offrez un cadeau gourmand original pour les fêtes, et composez selon votre choix et votre budget un coffret de chocolats Dolfin et Schall, épices Nomie, tartinades rue Traversette, thés du comptoir français du thé, sirop de gingembre Cur'Caribes, miels Hédène de France, préparations à gâteaux sans gluten, pâtes à tartiner maison ...

Carte Cadeau

Offrez une carte Fleck & Co à vos proches. Pour un montant de votre choix, valable sur toutes la boutique sans durée dans le temps, et à utiliser en une ou plusieurs fois.

Modalité de commande :

Merci de passer vos commandes, soit par téléphone, ou par mail :

- Pour le 24/12 avant le mercredi 19 décembre 15h
- Pour le 31/12 avant le jeudi 27 décembre 15h

À retirer à la boutique les 24 et 31 décembre jusqu'à 14h

La boutique sera fermée du 24 au soir au 26 décembre inclus, puis du 31 au soir au 6 janvier inclus.

Fleck & Co
9 RUE DU RUISSEAU BLEU
67100 Strasbourg

+33 (0)3 88 65 61 35
contact@fleckandco.com
www.fleckandco.com



@fleckandco