

## ENTREES

Caviar d'Aquitaine	72€/30 g
Caviar Oscietre d'Aquitaine	82€/30 g
Ballottine de foie gras de canard mi- cuit au naturel Origine : Ferme Puntoun, Sud-Ouest	54€/250 g
Foie gras de canard au vin chaud en bocal	54€/250 g
Saumon Bömlö fumé ou mariné aux herbes	11,50€/125 g - 23€/250 g
Truite fumée au poivre de Timut	10€/100 g

## POUR AGREMENTER VOS ENTREES

Chutney mangue, pomme, ananas	6,50€/180 g
Confit de figues épicées	5,00€/180 g
Crème aigrelette	5,00€/180 g

## ENTREES EN BOCAUX

### Froide :

Œuf mimosa à la truffe noire Mélanosporum,  
mijoté de tomates Aurora  
et croûtons au beurre

### A réchauffer :

Ravioles de shiitake au combawa,  
crevettes et chou pak choï, bouillon  
thaï gingembre lait de coco et sésame

12,90€

9,90€

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

## POISSONS

Minimum de commande 2 : portions par plat

**Médaillon** de lotte française rôtie, dahl de lentilles corail bio épicées, riz basmati aux herbes et graines, mangue et crème safranée \* **27,90€**

**Brochette** de noix de St-Jacques snackées et boudin noir maison, confit d'oignons rouges, käseknepfles, julienne de légumes et velouté de pommes à cidre \* **23,50€**

## VIANDES

Minimum de commande : 2 portions par plat

**Pithiviers** de caille au foie gras de canard de la ferme Puntoun, mousseline de potimarron aux châtaignes **19,90€**

**Mignon** de veau fondant cuit à basse température, parmentier de basse côte de bœuf braisé, embeurrée de chou vert et jus corsé à la cardamome **23,50€**

**Civet** de cerf mijoté longuement, légumes racines rôtis, gratin de pommes de terre et céleri rave au Beaufort AOP \* **18,90€**

**Vol-au-vent** maison de pintade et veau aux morilles, quenelles de volaille, tagliatelles aux pleurotes persillées **44€**  
**(Uniquement en bocal et pour 2)**

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Allemagne, France et Autriche

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

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

## PARCE QU'ON AIME AVOIR DU RAB'

Spätzles naturels	6,00€ / 500 g
Spätzles à la truffe noire	8,00€ / 500 g

## JUS & SAUCES

Bocaux de 300 ml :

Jus de viande au foie gras	14,50€
Jus de viande au porto/cardamome	13€
Jus de viande à la truffe	14,50€
Sauce crème aux morilles	15,50€

## DESSERTS

En bocaux individuels

Légèreté de panna cotta mangue - passion, dacquoise * coco et caramel passion, brunoise de fruits exotiques	6,00€
Torche aux marrons d'Ardèche Sabaton * au confit de cassis et biscuit croquant à la noisette	6,00€

Banane toi-même !!

Mousse légère à la banane, crème au chocolat plein arôme, cookies et bananes flambées au rhum 3 Rivières	6,00€
--	-------

Chocolat - Noisette \*

Fondant au chocolat et ganache montée à la noisette, crème brûlée pralinée et guimauve maison	6,00€
---	-------

Pistache - griottes

Diplomate onctueuse à la pistache et coulis griottes, cake moelleux, griottines de Fougerolles	6,00€
--	-------

\* Sans gluten

## APERITIF

### à tartiner, à grignoter, à partager

Tapenade d'olives violettes (180 g)	6,20€
Houmous maison (180 g)	6,00€
Guacamole maison (180 g)	5,70€
Rillettes de saumon aux herbes (180 g)	7,00€
Sablés au tandoori et graines de courges (180 g)	4,20€
Crumble parmesan (180 g)	4,90€

### PLATEAU APERO

Composé des canapés et mini bocaux comme suit :

#### Bocaux :

- Houmous maison et féta bio marinée, pois chiches à l'huile de sésame et grenade

- Quinoa au calamansi, chair de tourteau au citron vert et mangue, condiment patate douce au gingembre

#### Canapés :

- Foie gras de canard de la ferme Puntoun, pain aux fruits secs et confit de figues

- Croquant aux graines et mousse de chèvre frais, poire et noix

- Brioche à la rilette de saumon allégée aux herbes et guacamole

- Tartelette aux champignons du moment, mousseline de potimarron et volaille moelleuse

- 20 pc pour 3 à 4 pers (16 pc et 4 bocaux) 34,00€

- 40 pc pour 6 à 8 pers (32 pc et 8 bocaux) 61,50€

### DES BULLES POUR L'APERÔ ?

Crémant rosé Jérôme Meyer 16,00€

Champagne Brut Nature Jean Michel 35,00€

#### Modalité de commande :

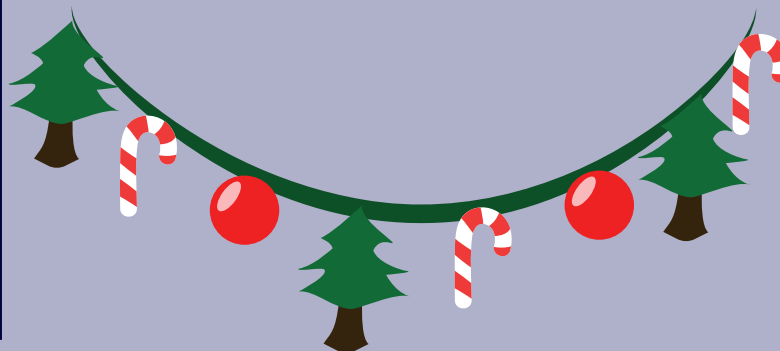
Merci de passer vos commandes par mail :

**Pour le 24/12 avant le mardi 20 décembre 18h**

**Pour le 31/12 avant le mardi 27 décembre 18h**

A retirer à la boutique les 24 et 31 décembre entre 9h30 et 13h30

La boutique sera fermée du 24 au soir au 26 décembre inclus, puis du 31 au soir au 4 janvier inclus.



9 rue du Ruisseau Bleu 67100 Strasbourg

03.88.65.61.35

contact@fleckandco.com – www.fleckandco.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Un repas de chef pour vos repas de fêtes !

