



UN REPAS DE *chef*

POUR VOS REPAS DE *fêtes*

Apéritif

à tartiner, à grignoter, à partager

Tapenade d'olives violettes (180 g)	5,70€
Guacamole maison (200 g)	5,70€
Rillettes de saumon aux herbes (180 g)	6,50€
Sablés au tandoori et graines de courges (180 g)	3,90€
Crumble parmesan (180 g)	4,80€

Plateau apéro

Composé de canapés variés
et de mini bocaux comme suit :

Bocaux :

Crevettes marinées, condiment patate douce au lait de coco et quinoa au curry

Vinaigrette de lentilles, panais, magret de canard fumé et poire

Canapés :

Toast de foie gras de canard et confit de figes

Sablé graines de courge au potimarron et mousse de chèvre frais à l'huile de noix

Brioche à la chair de tourteau avocat et citron vert

Tartelette aux poireaux et saumon fumé

20 pc pour 3 à 4 pers (16 pc et 4 bocaux) 31€

40 pc pour 6 à 8 pers (32 pc et 8 bocaux) 59€

Entrées

Caviar français « Sturia » vintage	80€ / 50g
Ballottine de foie gras de canard, mi-cuit au naturel Origine Ferme Puntoun, Sud-Ouest	36€ / 250g
Foie gras de canard au vin chaud en bocal	37€ / 250g
Filet de saumon Bömlo fumé ou mariné aux herbes par nos soins	10€ / 125g - 20€ / 250g
Truite fumée au poivre de Timut	8€ / 100g

Pour agrémenter vos entrées

Chutney mangue, pomme, ananas	6,00€ / 180g
Confit de figes épicées	4,50€ / 180g
Dampfnüdle maison	1,20€ pièce
Crème aigrette	4,50€ / 180g

Entrées en bocaux

Fraîcheur de chair de crabe au citron vert, mangue et céleri rémoulade au curcuma	8,00€
Royale de foie gras et champignons, mousseline de panais aux noisettes torréfiées	7,50€





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.

Viandes

Minimum de commande 2 portions

Pojarski de caille et foie gras de canard, mousseline de patates douces et jus corsé	17,00€
Entrecôte de veau snackée, poêlée de champignons du marché, gratin de pommes de terre au vieux comté et jus à la cardamome	18,90€
Civet de cerf confit 12h, poêlée de légumes oubliés, spätzles au parfum de truffe noire *	16,00€
Vol-au-vent de poularde et veau (ris de veau, quenelles de volaille à la truffe noire), tagliatelles aux champignons de Paris (Uniquement en bocal et pour 2)	39,00€

Poissons

Minimum de commande 2 portions

Filet de flétan blanc des Fjords rôti, risotto crémeux au safran et nage de moules bouchot *	19,50€
Brochette de noix de St-Jacques poêlées, käseknepfles, confit de légumes oubliés et coulis de crustacés	21,00€

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€).



Desserts

En bocaux individuels

Légèreté de panna cotta à la mangue, fruits exotiques au gingembre et namélaka au chocolat Nyangbo, crumble au spéculoos	5,90€
L'addictive tarte au citron meringuée	5,10€
Torche aux marrons d'Ardèche Sabaton façon au rhum ambré « Clément »	5,90€
Tu sais c'qu'il te dit l'cassis ?	5,90€
Ganache montée au pralin et confit de cassis, cœur crème brûlée et dacquoise noisettes, noisettes caramélisées	
Vanille, pécan, caramel	5,90€
Diplomate à la vanille, cake et crumble noix de pécan, crémeux Dulcey et caramel au beurre salé	

Parce qu'on aime avoir du rab'

Spätzles natures	5€ / 500g
Spätzles à la truffe noire	7,50€ / 500g

Jus & Sauces

Bocaux de 300 ml :

Jus de viande au foie gras	14,50€
Jus de viande au porto/cardamome	12,00€
Jus de viande à la truffe	14,50€



Modalité de commande :

Merci de passer vos commandes par mail :

- Pour le 24/12 avant le vendredi 18 décembre 19h
- Pour le 31/12 avant le lundi 28 décembre 16h

À retirer à la boutique les 24 et 31 décembre jusqu'à 13h30

La boutique sera fermée du 24 au soir au 27 décembre inclus, puis du 31 au soir au 3 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