

CARTE TRAITEUR  
2010-2011



Frick-Lutz

la référence

[www.frick-lutz.fr](http://www.frick-lutz.fr)





# Une belle histoire

C'était vers 1830, rue des Orfèvres à Strasbourg : au numéro 14, se trouvait la charcuterie Veuve Frick, au numéro 16, la boucherie Lutz.

La suite se devine aisément et depuis cette époque, l'enseigne Frick-Lutz réunit boucherie et charcuterie, pour le plaisir des gourmets et des amateurs de bonne chère.



Lorsque le temps vous manque, lorsque vous préférez être avec votre famille ou vos amis plutôt qu'à la cuisine, lorsque vous recevez des clients au sein de votre entreprise... laissez faire Frick-Lutz !

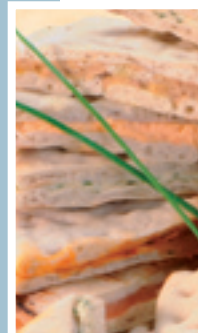
Que ce soit pour l'ordinaire ou pour les grandes occasions, nos chefs préparent de délicieuses spécialités, variées et équilibrées à partir de produits frais.

Réchauffez, servez : c'est délicieux...

Héritiers de père en fils d'un savoir centenaire dans l'art de choisir les animaux de boucherie, nous vous proposons les meilleures viandes en provenance d'élevages et pâturages de qualité.



## Apéritif



### PETIT PAIN AUX NOIX (40 CM)

Pour 3 à 5 personnes, environ 30 sandwiches 26 €  
Jambon cru, saucisson sec, jambon cuit supérieur, fromage

### GRAND PAIN AUX NOIX (60 CM)

Pour 6 à 8 personnes, environ 45 sandwiches 34 €  
Jambon cru, saucisson sec, jambon cuit supérieur, fromage

### KOUGELHOPF SURPRISE NOIX ET LARD

Pour 4 à 6 personnes, environ 40 toasts 32 €  
5 garnitures sur 5 niveaux  
Mousse de foie, fromage frais ail et fines herbes, filet de Saxe, saucisson sec, jambon cru

### KOUGELHOPF TRADITIONNEL SALÉ AUX NOIX ET LARD

environ 15 tranches 19 €

### KOUGELHOPF SUCRÉ D'ALSACE

environ 15 tranches 16 €  
Dans le strict respect de la recette traditionnelle alsacienne



### PAINS SURPRISE

pour 6 à 8 personnes (environ 60 toasts)

### PAIN DE CAMPAGNE TRADITION

35 €  
Crème de foie d'oie, saumon fumé, jambon cuit, filet de Saxe, saucisson sec et jambon cru

### PAIN POLAIRE DE LA MER

39 €  
Mousse de truite fumée à l'aneth, saumon fumé, rillettes de thon, beurre de crustacés et tomates confites

### PAIN PRESTIGE À LA FARINE DE SEIGLE

44 €  
Mousse de foie gras d'oie maison, magret de canard fumé, mousse de truite fumée, saumon fumé et jambon cru



# Plateaux de prêt à croquer



Tous nos canapés et verrines sont dressés sur des plateaux à usage unique, prêts à être dégustés sans couverts. Ils sont à commander au minimum 24 heures à l'avance (avant 10h pour une livraison le lendemain).

## MINI BRIOCHES GARNIES

24 pièces, le plateau 27,50 €

Crème de foie d'oie, saumon fumé, jambon cuit, magret de canard fumé, mousse de truite fumée, fromage frais aux herbes

## CROSTINI ITALIENS

35 pièces, le plateau 26,80 €

Tapenade d'olives noires, tapenade d'artichauts et pignons de pin  
Tapenade de tomates séchées et copeaux de parmesan

## MAURICETTES

20 pièces, le plateau 28,90 €

Farcies de saumon fumé, de mousse de foie, de jambon cuit, de magret de canard fumé, de fromage et fines herbes

## PANACHÉ DE MIGNONNETTES

20 mini pâtés en croûte maison, le plateau 23 €

Au filet de saumon cuisiné à la crème  
A la viande marinée au vin blanc et éclats de pistaches  
A la volaille et madère  
Au foie gras d'oie

## AMUSETTES DE LÉGUMES

24 pièces, le plateau 26,50 €

Bibelskas ail, ciboulette et légumes croquants  
Concombre au pesto rouge et pignons de pin grillés  
Mini pâtisson farci aux légumes méditerranéens  
Céleri branche au fromage frais et fines herbes  
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées  
Caviar de courgettes et crème de parmesan



## CLASSIQUES

Assortiment de 44 canapés, le plateau 49,90 €

Mini brioche garnie à la crème de foie d'oie  
Pain complet au beurre salé, tête de moine et chutney de fruits secs  
Foie gras d'oie et pruneau d'Agen  
Toast carré au jambon blanc, emmental et œuf de caille  
Mini blinis au saumon fumé et crémeux à l'aneth

## TRANSPARENCES SANS VIANDE

Assortiment de 32 mini verrines, le plateau 36,80 €

Mousse de concombres à la ciboulette et à la menthe  
Petite ratatouille niçoise au crumble thym citron  
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes  
Bibelskas ail, ciboulette et légumes croquants  
Verrine nordique (pomme de terre, hareng, « caviar » de hareng, pommes fruit)  
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées



## TRANSPARENCES CRÉATIVES

Assortiment de 35 mini verrines, le plateau 46,50 €

Sucette de foie gras aux noisettes torréfiées, caramel de bière et chutney de pommes  
Tartare de saumon mariné et spaghettis de concombres aigre-doux  
Petite salade de tomates cerises, mozzarella et vinaigre balsamique  
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange  
Mousse de concombres à la ciboulette et à la menthe  
Petite ratatouille niçoise au crumble thym citron

## TRANSPARENCES DE LA MER

Assortiment de 33 mini verrines, le plateau 48,30 €

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange  
Tartare de saumon mariné et spaghettis de concombres aigre-doux  
Noix de pétoncles, mousseline de petits pois et huile d'olive extra vierge  
Verrine nordique (pomme de terre, hareng, « caviar » de hareng, pommes fruit)  
Effiloché d'anguille fumée et radis au sirop d'érable  
Vitello tonnato original

## CRÉATIONS ORIGINALES SALÉES...

40 pièces, le plateau 58,30 €

Wrap avocat et saumon fumé  
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout  
Pince-moi de radis au tartare de saumon fumé et aneth frais  
Mousse d'artichaut et foie gras d'oie poêlé à la fleur de sel  
Fleur d'hibiscus farcie au reblochon  
Effiloché d'anguille fumée et radis au sirop d'érable  
Crostini de filet d'agneau fumé par nos soins et humus  
Roulade de crêpe et magret de canard fumé au chutney de mangue

## SUCETTES, BONBONS ET BROCHETTES SALÉS...

38 pièces, le plateau 44,90 €

Pétale de tomate séchée, mozzarella et basilic  
Poulet caramélisé miel et sauce soja à l'ananas  
Brochette raisin et emmental  
Melon, menthe et jambon séché (ou concombre suivant saison)  
Pic de filet de canard laqué  
Bonbon de foie gras au pain d'épice et au pruneau d'Agen  
Dés de saumon gravlax au citron  
Sucette de fromage de chèvre et raisin de Smyrne

## PETITES TARTELETTES SALÉES (PRÊTES À CHAUFFER)

24 pièces, le plateau 27,60 €

Tartelette façon tarte flambée, Tartelette façon pizza  
Tartelette quiche lorraine

## BOUCHÉES SALÉES (PRÊTES À CHAUFFER)

42 pièces, le plateau 48,30 €

Pruneau d'Agen au bacon  
Gougère à l'emmental  
Gambas frites en pâte tempura  
Accras de morue  
Petit vol-au-vent d'escargot au beurre persillé maison  
Queue de crevette en habit de riz vert croustillant  
Boulette de bœuf piquante  
Mini croque-monsieur



# Cocktails



Tous nos canapés et verrines cocktail sont dressés sur des plateaux à usage unique, prêts à être dégustés sans couverts.  
Nos pièces cocktail sont à commander au minimum 24 heures à l'avance (avant 10h pour une livraison le lendemain).

À partir de 10 personnes

## P'TIT COCKTAIL

8 bouchées par personne 9,20 €

### 5 SALÉES

Assortiment de mauricettes  
Wrap avocat et saumon fumé  
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées  
Toast carré au jambon blanc, emmental et œuf de caille  
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes

### 3 SUCRÉES

d'après la sélection (voir page 19)

## COCKTAIL ÉQUILIBRE

10 bouchées par personne 11,50 €

### 7 SALÉES

Duo de mignonnettes aux viandes marinées  
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout  
Verrine nordique (pomme de terre, hareng, « caviar » de hareng, pommes fruit)  
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes  
Crostoni italiens aux deux tapenades

Toast carré au jambon blanc, emmental et œuf de caille  
Mini blinis au saumon fumé et crémeux à l'aneth

### 3 SUCRÉES

d'après la sélection (voir page 19)

## COCKTAIL DES FINES BOUCHES

12 bouchées par personne 13,80 €

### 8 SALÉES

Foie gras d'oie et pruneau d'Agen  
Petite salade de tomates cerises, mozzarella et vinaigre balsamique  
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange  
Duo de mignonnettes aux viandes marinées  
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes  
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées  
Assortiment de mauricettes

Pain complet au beurre salé, tête de moine et chutney de fruits secs

### 4 SUCRÉES

d'après la sélection (voir page 19)



## PIÈCES DE PRÉSENTATION

À partir de 80 personnes, nous vous proposons **gratuitement\*** de dresser en partie nos créations de cocktails sur des grandes pièces de présentation afin de rendre vos buffets et cocktails inoubliables (plusieurs formes, suivant disponibilité: cygne, paon, papillon, escalier...)

\* avec caution

## COCKTAIL DES GOURMETS

14 bouchées par personne 16,10 €

### 10 SALÉES

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange  
Pince-moi de radis blanc au tartare de saumon fumé et aneth frais  
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout  
Mousse d'artichaut et foie gras d'oie poêlé à la fleur de sel  
Sucette de fromage de chèvre et raisin de Smyrne  
Assortiment de mauricettes  
Tartelette ratatouille épicée et filet d'anchois  
Pic de filet de canard laqué  
Duo de mignonnettes aux viandes marinées  
Melon, menthe et jambon séché (ou concombre suivant saison)

### 4 SUCRÉES

d'après la sélection (voir page 19)

## GRAND COCKTAIL GASTRONOMIQUE

16 bouchées par personne 18,40 €

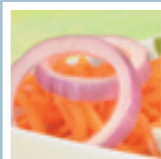
### 11 SALÉES

Brochette de melon, menthe et jambon séché (ou concombre suivant saison)  
Bonbon de foie gras au pain d'épice et de fromage de chèvre au sésame doré  
Dés de saumon gravlax au citron  
Mousse d'artichaut et foie gras d'oie poêlé à la fleur de sel  
Fleur d'hibiscus farcie au Reblochon  
Tartare d'anguille fumée au radis et sirop d'érable  
Pétale de tomate séchée, mozzarella et basilic  
Brochette de poulet caramélisé miel et sauce soja à l'ananas  
Roulade de crêpe et magret de canard fumé au chutney de mangue  
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout  
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange

### 5 SUCRÉES

d'après la sélection (voir page 19)





# Buffets

À partir de 10 personnes,  
à déguster assis et avec des couverts



## BUFFET FROID TRADITIONNEL

14,50 €

### SALÉ

Palette de charcuteries et galantines, presskopf,  
pâté et terrines de viandes  
Trio de mignonnettes en croûte  
Terrines maison de poissons et crustacés  
Duo de jambon cru et cuit  
Assortiment de crudités et salades  
Corbeille de pains au levain maison

### SUCRÉ

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

## BUFFET FROID DE LA MER

18,40 €

### SALÉ

Assortiment de terrines maison de poissons et crustacés  
Trilogie de saumon et blinis  
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout  
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange  
Tartare d'anguille fumée au radis blanc et sirop d'érable  
Bouquet de crevettes sauce cocktail  
Assortiment de crudités et salades  
Corbeille de pains au levain maison

### SUCRÉ

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

## BUFFET FROID GASTRONOMIQUE

24,50 €

### SALÉ

Ballottine de homard  
Bouquet de crevettes sauce cocktail  
Trilogie de saumon et blinis  
Palette de charcuteries, presskopf, pâté et terrines maison  
Duo de jambon cru et cuit  
Trio de mignonnettes en croûte  
Rôtis de bœuf et de veau finement tranchés  
Brochette de poulet caramélisé miel et sauce soja à l'ananas  
Bonbon de foie gras au pain d'épice  
et de fromage de chèvre au sésame doré  
Assortiment de crudités et salades  
Corbeille de pains maison  
Plateau de fromages affinés

### SUCRÉ

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

## BUFFET FROID ET CHAUD

25,20 €

### FROID

Ballottine de homard  
Bouquet de crevettes sauce cocktail  
Trilogie de saumon et blinis  
Palette de charcuteries, presskopf, pâté et terrines maison  
Trio de mignonnettes en croûte  
Assortiment de crudités et salades

### CHAUD (À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS)

Filet de sole poché au Chablis, raviole de champignons des bois,  
épinards à la crème et riz tricolore  
Fricassée de poulet aux morilles,  
pâtes d'Alsace aux œufs frais et cocotte de légumes de saison  
Corbeille de pains au levain maison  
Plateau de fromages affinés

### SUCRÉ

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur  
de nos charcuteries et pâtisseries salées pur beurre,  
nous fabriquons sur place, rue des orfèvres,  
la plus grande partie de ces spécialités régionales  
ce qui nous permet d'assurer à notre clientèle  
un rapport « fraîcheur-qualité-prix » exceptionnel.





# Plats froids

## ASSIETTE ANGLAISE

L'assiette 10,90 €

Assortiment de viandes rôties froides : roast-beef, veau, dinde et kassler  
Crudités et salades de saison  
Pain maison



## PLATEAUX REPAS

Nos plateaux repas sont livrés dans un coffret avec couverts et serviette

### TRADITIONNEL

14,50 €

Salade Caprese (tomate, mozzarella, basilic et pignons de pin grillés)  
Pâté en croûte et terrine maison,  
assortiment de crudités et salades de saison  
Pain maison  
Eclair (chocolat, vanille ou café en fonction des disponibilités)

### EQUILIBRE

17,30 €

Saumon mariné à l'aneth et aux câpres  
Poitrine de poulet rôti et taboulé oriental  
Fromage  
Pain maison  
Tarte sucrée du jour



### NORDIQUE

18,60 €

Trilogie de la mer  
(saumon fumé, gambas marinées et terrine de poissons maison)  
Salade de pommes de terre aux harengs matjes  
et salade de concombres à l'aneth  
Fromage  
Pain maison  
Salade de fruits frais

### GASTRONOMIQUE

21,50 €

Ballottine de homard  
Foie gras maison  
Rôti de veau  
Mini pâté en croûte maison  
Assortiment de crudités de saison et salade de quinoa aux fruits secs  
Fromage  
Pain maison



# Entrées froides

## FOIES GRAS 100% MAISON

Les 100 g à partir de 15,20 €

Oie nature, oie à la truffe noire du Périgord, canard nature

## TOMATE MOZZARELLA

5,80 €

## TRILOGIE DE SAUMON ET SES BLINIS

La portion 7,95 €

Palette de roulé de saumon aux petits légumes,  
saumon mariné et saumon fumé garnie

## SAUMON MARINÉ À L'ANETH, SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, SAUMON SAUVAGE FUMÉ

Les 100 g à partir de 6,85 €

## DEMI-LANGOUSTE GARNIE À LA PARISIENNE

selon arrivage 28 €

## POISSONS ENTIERS EN BELLEVUE, HOMARDS CUITS

sur commande, prix selon cours

## TERRINES MAISON DE POISSONS ET CRUSTACÉS

Les 100 g à partir de 4,49 €

Fruits de mer et gambas, saumon et rascasse en habit vert,  
noix de Saint-Jacques, ballottine de homard...

## TERRINES MAISON DE VIANDES ET VOLAILLES

Les 100 g à partir de 4,49 €

Lapin et ris de veau aux cèpes, sanglier aux noisettes,  
canard à l'orange, pintade aux abricots...





# Entrées à chauffer

**ESCALOPE DE FOIE GRAS CRU MARINÉ PRÊT À POÊLER**  
sur commande, la portion 11,60 €

**ESCARGOTS À L'ALSACIENNE**  
la douzaine 10,65 €

**COQUILLES SAINT-JACQUES TRADITIONNELLES**  
la pièce 9,15 €



À partir de 4 portions

**FEUILLETÉ DE SAUMON ET VELOUTÉ DE POISSON**  
le kg 39,05 €

**CASSOLETTE DE SOLE ET GAMBAS AU GEWURZTRAMINER**  
la pièce 10,50 €



# Poissons cuisinés

(prêt à chauffer)  
À partir de 4 portions

**FILET DE SOLE POCHÉ AU CHABLIS**  
la portion 14,80 €

raviole de champignons des bois, brunoise de légumes et riz tricolore

**PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE**  
la portion 13,30 €

étuvée de poireaux, champignons de Paris sautés et pommes vapeur

**MOUSSELINE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES**  
la portion 12,60 €

sauce façon beurre blanc, tagliatelles et brochettes de légumes



# Le coin des nouveauautés



## AMUSE-BOUCHES...

Uniquement par 6 10,90 €

Notre chef de cuisine vous propose un trio  
d'amuse-bouches surprise du jour



## CUISINEZ COMME UN GRAND CHEF EN TOUTE SIMPLICITÉ ET ÉPATEZ VOS CONVIVES

### KITS DE CUISINE

Tous les ingrédients vous sont livrés en kit  
avec le mode d'emploi de notre chef de cuisine

### ESCALOPE DE FOIE GRAS CRU À POÊLER

la portion 14,90 €

(Prêt à poêler) assaisonné et mariné au Porto blanc, accompagné  
de caramel de bière et chutney de pommes maison.

### CARPACCIO DE BŒUF

à partir de 4 personnes, la portion 8,80 €

Viande finement tranchée sur plateau à usage unique,  
accompagnée de vinaigrette : fleur de sel, vinaigre balsamique,  
huile d'olive et poivre du moulin, copeaux de parmesan,  
pignons de pin rôtis et feuilles de roquette



## COCOTTES À SE PARTAGER...

Plats mijotés en cocotte en fonte STAUB consignée  
Prêts à être réchauffés et toujours pour 2 personnes

### COCOTTE DE JONES DE VEAU CONFITES À LA SAUGE

la cocotte 2 personnes 28,60 €

Cèpes, artichauts, carottes, pommes de terre grenailles et jus de veau

### COCOTTE D'ÉPAULE D'AGNEAU À LA CUILLÈRE AU THYM FRAIS, MIJOTÉE 7 HEURES

la cocotte 2 personnes 26 €

Ail confit,  
pommes de terre grenailles,  
poirons et courgettes





# Spécialités alsaciennes

## SANS GARNITURES

### BOUCHÉE À LA REINE

la portion 7,05 €  
Vol-au-vent pur beurre maison

### COQ AU RIESLING

la portion 9 €

### ROSBIF ALSACIEN MARINÉ AU VIN ROUGE

A commander 72h à l'avance, la portion 9 €  
Au choix de cheval ou de bœuf



## AVEC GARNITURES

### QUENELLES DE FOIE À L'ALSACIENNE, POMMES SAUTÉES ET SALADE VERTE

la portion 9,50 €

### CHOUROUTE ROYALE

la portion 12,25 €

Chou, pommes de terre, lard fumé, lard cuit, knack, saucisse grillée, saucisse ménage, kassler, boudin noir/selon saison, jambonneau, quenelles de foie

### CHOUROUTE FRICK-LUTZ

la portion 11,20 €

Chou, pommes de terre, lard fumé, lard cuit, knack, saucisse grillée, saucisse ménage, kassler

### CHOUROUTE AUX TROIS POISSONS, SAUCE AU RAIFORT

la portion 12,70 €

Chou, pommes de terre, saumon, sandre et haddock fumé

### BAECKEOFE DE GIBIERS MARINÉS AU VIN BLANC ET SALADE VERTE

la portion 15,25 €

Selon arrivage et selon la saison

### BAECKEOFE AUX TROIS VIANDES ET SALADE VERTE

la portion 13,55 €

### MATELOTE DE POISSONS AU RIESLING, NOUILLES AUX ŒUFS FRAIS D'ALSACE

la portion 14,20 €

Sandre, perche, saumon et anguille, petits oignons et champignons

# Spécialités d'ici et d'ailleurs

À partir de 4 portions

## AVEC GARNITURES

### TAJINE D'AGNEAU OU DE POULET

la portion 10,40 €

### PAËLLA TRADITIONNELLE

la portion 13,80 €

### COUSCOUS ORIENTAL

la portion 10,75 €

### CASSOULET DU SUD-OUEST

la portion 10,40 €

### OSSO-BUCCO À LA MILANAISE

la portion 11,90 €

### TARTIFLETTE DE SAVOIE

la portion 7,30 €



## EXCLUSIVITÉ DE LA MAISON

### LA POTÉE D'EMILIE, SERVIE EN COCOTTE EN FONTE LUTÉE

2 à 3 personnes, la cocotte 33,15 €

4 à 5 personnes, la cocotte 62,65 €

Subtil mariage de foie gras d'oie, de ris de veau, de pommes de terre, de morilles et de truffes hachées, le tout agrémenté d'une sauce au Cognac légèrement crémée





# Viandes cuisinées

À partir de 4 portions

## SANS GARNITURES

### FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES

la portion 14,40 €

### FILET DE CANARD À L'ORANGE

la portion 13,20 €

### CIVET DE LAPIN HASEPFEFFER

A commander 72 heures à l'avance, la portion 9 €

### CIVET DE GIBIERS

A commander 72 heures à l'avance, la portion 10,75 €  
chevreuil, sanglier... selon arrivage et selon la saison



## AVEC GARNITURES

1 féculent et 1 légume selon votre choix parmi notre assortiment

### FILET DE BŒUF WELLINGTON, SAUCE PÉRIGUEUX

la portion 17,90 €

### FILET DE VEAU ORLOFF

la portion 18,40 €

Foie gras et duxelles de champignons

### NAVARIN D'AGNEAU AUX LÉGUMES DE SAISON

la portion 13,90 €



# Garnitures

## LÉGUMES

### PETITE RATATOUILLE NIÇOISE

la portion 2,95 €

### COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISON

la portion 3,10 €

### HARICOTS VERTS AUX LARDONS ET ÉCHALOTES FINEMENT CISELÉES

la portion 2,95 €

### ÉPINARDS À LA CRÈME

la portion 2,85 €

### PETITS POIS À LA FRANÇAISE

la portion 2,85 €

### BROCHETTE DE LÉGUMES DE SAISON

la portion 3,25 €



## FÉCULENTS

### GRATIN DAUPHINOIS

la portion 5,25 €

### SPAETZLE MAISON

la portion 3,35 €

### PÂTES D'ALSACE AUX ŒUFS FRAIS

la portion 2,65 €

### MOUSSELINES DE LÉGUMES AU FIL DES SAISONS

la portion 3,15 €

### SEMOULE À COUSCOUS AUX RAISINS DE SMYRNE

la portion 2,85 €

### RIZ TRICOLERE, RIZ BASMATI OU RISOTTO

la portion 3,05 €

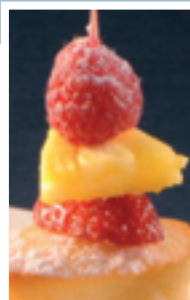
### GRUMBEEREKIECHLE MAISON

le kg 15,25 €

Galettes de pommes de terre

### POMMES CROQUETTES OU POMMES DAUPHINE

le kg 14,50 €



# Desserts



## PALETTES DE GOURMANDISES SUCRÉES

### PLATEAU DE MIGNARDISES SUCRÉES

Le plateau de 24 pièces 27,60 €

Le plateau de 35 pièces 40,25 €

Le plateau de 45 pièces 51,75 €

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison

Savarin chantilly

Mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat

Paris-Brest

Tartelette au chocolat

Tartelette citron meringuée

Macaron

Visitandine avec brochette de fruits

Tartelette chocolat, caramel et noix, glacé au chocolat

Verrine tiramisu

Opéra

Tartelette aux fruits

Mini pomme d'amour

Mini éclair vanille/café/chocolat

### PLATEAU DE 12 MINI VIENNOISERIES

8,40 €

Mini pain au chocolat, mini croissant, mini escargot, mini chausson aux pommes, mini streussel

### BROCHETTES DE FRUITS FRAIS SUR CÔNE

Le cône de 90 brochettes 51,75 €

### PYRAMIDE DE MACARONS ASSORTIS

La pyramide de 100 macarons 51,75 €



## POUR COCKTAIL

susceptible de varier selon la saison et la disponibilité

### COCKTAILS SE COMPOSANT DE 3, 4 OU 5 BOUCHÉES SUCRÉES

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison, savarin chantilly, mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat comme autrefois, Paris-Brest, tartelette au chocolat, tartelette citron meringuée, macaron, visitandine avec brochette de fruits, tartelette chocolat caramel et noix/glacé chocolat, verrine au tiramisu, opéra, tartelette aux fruits, mini pomme d'amour, mini éclair vanille/café/chocolat



## POUR BUFFET

### BUFFET FROID TRADITIONNEL

La sélection se décline comme ci-dessous selon le nombre de personnes, la disponibilité et la saison.

Sélection d'entremets de saison (entremets aux 3 chocolats, mousse au chocolat grand cru et crème caramel, mousse aux myrtilles/yaourt/framboises, forêt-noire, torche aux marrons, opéra, fraisier...)

+ Une mini verrine de tiramisu

+ Un macaron moelleux

### BUFFET FROID DE LA MER

Même assortiment que le buffet froid traditionnel avec en sus:

Tarte aux fruits de saison (tarte aux pommes streussel, tarte aux pommes, tarte à la rhubarbe meringuée, tarte au chocolat/caramel, tarte au citron, tarte aux abricots, tarte aux quetsches, tarte aux mirabelles...)

+ Crème anglaise

+ Coulis aux fruits rouges

### BUFFET GASTRONOMIQUE ET BUFFET FROID ET CHAUD

Même assortiment que le buffet froid de la mer avec en sus:

Ile flottante ou salade de fruits





# Nos idées cadeaux

CORBEILLES GARNIES

FOIE GRAS EN TERRINE FRAÎCHE DÉCORÉE,  
EN VERRINE OU EN CONSERVE

CAVIAR...

Expéditions  
dans toute la France

# Frick-Lutz

membre du



16 rue des Orfèvres Strasbourg centre  
Tél. 03 88 32 60 60 • Fax 03 88 75 07 98  
lundi 14h-19h, mardi au vendredi 8h-19h,  
samedi 7h-18h30

5 rue du Chaudron Strasbourg centre  
Tél. 03 88 32 00 64 • Fax 03 88 23 27 79  
mardi au vendredi 9h-12h et 14h-19h,  
samedi 10h-18h, fermé le lundi

20 rue d'Austerlitz Strasbourg centre  
Tél. 03 88 25 12 69 • Fax 03 88 24 53 06  
lundi 9h-13h et 15h-18h (fermé en juillet et août),  
mardi au jeudi 8h-13h et 15h-19h,  
vendredi 7h30-19h, samedi 7h30-18h

3 place de l'Île de France Strasbourg Meinau  
Tél 03 88 39 31 68 • Fax 03 88 43 79 60  
lundi 8h30-12h30 et 15h-18h,  
mardi 8h-12h30 et 15h-19h, mercredi 8h-12h30,  
jeudi et vendredi 7h-13h et 15h-19h, samedi 7h-13h

68 route de Lyon Strasbourg Illkirch  
Tél et Fax 03 88 67 47 82  
lundi, mardi et jeudi 8h-12h45 et 15h-19h,  
mercredi 8h-12h45, vendredi 7h30-12h45 et 15h-19h,  
samedi 7h30-13h

[www.frick-lutz.fr](http://www.frick-lutz.fr)

