

## Le Menu de la Saint Sylvestre



Variation Terre-Mer  
Saumon fumé, foie gras, mini pâté en croûte de homard, magret de canard fumé, tiramisu de saumon aux petits légumes, œuf de caille  
\*\*\*

Cassolette de joue de loup et gambas aux petits légumes  
\*\*\*

Filet de veau aux morilles sauce au Banyuls  
Flan de butternut  
et julienne de légumes à l'huile de noisette

37,00€  
par personne

## Le Buffet de la Saint Sylvestre

Mini macaron au foie gras  
Dégustation de terrine de poissons  
Saumon fumé d'Écosse  
Roast beef et rôti de veau froid en fines tranches  
Assortiment de jambons séchés sélectionnés par nos soins (Parme, San Danièle et Montagne)  
Rouelle de volaille aux fruits confits  
Assortiment de Terrines de viande de saison  
Salades et crudités variées  
Plateau de fromages affinés  
Pain au levain  
Trilogie de verrines  
Desserts

39,50€  
par personne

### Les spécialités bouchères à cuire avec leur sauce

Nos chefs bouchers ont sélectionné pour vous des volailles d'une qualité exceptionnelle ; des dindes fermières, des canettes ainsi que des oies à rôti et leurs découpes, toutes les volailles de Bresse ; dinde, chapon, poularde, coq roulé... ainsi que le veau, notre gibier frais.

Canette s/os farcie aux griottes  
4 à 6 personnes 27,90€/kg

Dodine de chapon, farcie à l'ancienne avec son jus de truffe et foie gras  
6 à 10 personnes 37,90€/kg

Suprême de chapon avec sa farce aux champignons des bois  
2 personnes 38€/kg

Médaille de biche s/os avec sa marinade au poivre et sa sauce  
à partir de 3 personnes 53,75€/kg

Gigot de chevreuil désossé façon grand-mère  
4 à 6 personnes 50,75€/kg

NOUVEAUTÉ  
Filet de veau farci aux girolles  
3 à 8 personnes 32,55€/kg

### Les desserts festifs

Nos bûches de Noël

- Bûche aux 3 chocolats  
Mousse chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait sur une base de génoise
- Bûche à la Forêt Noire  
Génoise au chocolat, crème fouettée, cerises au kirsch
- Bûche à la mousse mandarine chocolat
- Bûche roulé citron meringué  
Génoise crémeux citron sur une base sablée
- Bûche marron et mousseline vanille

la portion 3,95€  
4 personnes 15,80€  
6 personnes 23,60€

Nos crèmes au beurre

- Crème beurre café (avec de la génoise)
- Crème beurre kirsch (avec de la génoise)

1 personne 3,80€  
4 personnes 14,90€  
6 personnes 22,40€

Plateau de mini verrines sucrées

- Verrine «Tiramisu», «Carachoc», «Éclat rouge», «Panna cotta» ou «Exotique»

le plateau de 35 pièces 70€

Plateau de mignardises sucrées

- Eclair vanille, Eclair chocolat, Tartelette aux fruits, Tartelette chocolat, Tartelette citron, Paris-Brest, Macarose, Financier pistache/framboise, Baba au rhum, Opéra

le plateau de 30 pièces 45€  
le plateau de 45 pièces 67,50€

Pyramide de 40 macarons

- Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Framboise, Citron

la pyramide 60€

Brochettes aux 4 fruits de saison piquées sur ananas  
le plateau de 40 pièces 60€



# Frick-Lutz

16 rue des Orfèvres • Strasbourg Centre  
Tél. 03 88 32 60 60 • Fax 03 88 75 07 98



En rapport aux mesures exceptionnelles de sécurité et d'accès mises en place au centre ville de Strasbourg, nous informons notre aimable clientèle, que nos succursales seront à votre disposition pour que vous puissiez récupérer votre commande en toute quiétude

- |   |  |  |
|---|--|--|
| 68 route de Lyon<br>Strasbourg Illkirch<br>Tél. 03 88 67 47 82  | 44 Grand Rue<br>Dorlisheim<br>Tél. 03 88 38 85 53                      | 28 rue du Général Leclerc<br>Eckbolsheim<br>Tél. 03 88 78 30 11<br><b>PARKING PRIVÉ</b>                              |
| 20 rue d'Austerlitz<br>Strasbourg centre<br>Tél. 03 88 25 12 69 | 3 place de l'Île de France<br>Strasbourg Meinau<br>Tél. 03 88 39 31 68 | <b>Nouveau Restaurant</b><br>28 rue du Général Leclerc<br>Eckbolsheim<br>Tél. 03 88 29 66 85<br><b>PARKING PRIVÉ</b> |
| 2 rue de la Galerie<br>Truchtersheim<br>Tél. 03 88 69 88 83     | Marché NEUDORF<br>Mardi matin<br>Samedi matin                          |  |

www.frick-lutz.fr

# Frick-Lutz

la référence

## CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Date limite pour votre commande de Noël  
**Samedi 17 décembre 2016**

www.frick-lutz.fr

Exemple de présentation : photo non contractuelle - Votbio-Group Graphique F 47 Illkirch - 1611389  
IMPRIM'VERT® 10-31-1620 PEFC





## Pour vos apéritifs

### Amuse-Bouche (trilogie de mini-verrines)

- Saumon fumé en gelée de gewurtztraminer, crème de mascarpone au raifort
- Foie gras au chutney de poire
- Cappuccino de cèpe et chantilly à la truffe

la boîte **12,50 €**

### Petites tartelettes salées

Façon tarte flambée, pigga, flamiche, champignons des bois, saumon et baies roses, tartelette comté et bleu

les 100 g **4,74 €**

### Feuilletés salés maison pur beurre

Pavot, sésame, gruyère, jambon cuit, boursin, olives, anchois, câpres, chorizo, lardons, oignons, poisson, porc, knack, farine de blé, beurre, sel, poiure

les 100 g **5,41 €**

### Pain de la mer à la farine de seigle/céréales

Saumon fumé, tarama, anchoïade, mousse de poisson, tiramisu de crabe

pour 8 à 10 personnes, 80 toasts **39 €**

### Pain polaire végétarien

fromage ail et fines herbes, tapenade, tartare de tomates confites, caviar d'aubergine, hummus

pour 6 à 8 personnes, 60 toasts **30 €**

## Les terrines et pâtés maison

À la coupe dans nos boutiques

### Terrines de la mer « maison »

les 100g **à partir de 4,49€**

Terrine de lotte et Saint-Jacques au corail d'oursin

Terrine de saumon, joue de loup de mer au safran

Terrine de truite sandre et romanesco

Terrine de fruits de mer et gambas

Ballotine de homard

### Terrines de viandes volailles et gibier « maison »

les 100g **à partir de 4,39€**

Terrine de gibier aux noisettes

Terrine de lapin aux cèpes

Terrine de pintade aux abricots

NOUVEAUTÉS :

Terrine de canard aux figues séchées noix et marrons

Terrine de lièvre, champignons des bois et baies

### Marbré de canard au foie gras d'oie

les 100g **6,08€**

### Nos pâtés en croûte maison

#### Au foie gras d'oie

les 100 g **5,99 €**

#### Aux quatre viandes

Vosgien  
Volaille  
Pistache/porc

les 100 g **à partir de 3,59€**

#### Mini pâtés en croûte « maison »

- à la viande marinée au vin blanc et éclats de pistaches
- à la volaille et madère
- au foie gras d'oie
- au homard
- au saumon

les 100 g **à partir de 3,58€**

## Entrée froide de prestige

Langouste à la parisienne (Origine Cuba)

la demie **29,50€**

Foie gras canard entier (Maison)

les 100 g **16€**

Foie gras d'oie entier (Maison)

les 100 g **20€**

Foie gras d'oie entier (maison) à la truffe du Périgord

les 100 g **23,50€**

Saumon fumé

les 100g **9,89€**

Saumon fumé sauvage

les 100g **11,20€**

Hure de Noël

les 100g **3,04€**

Pâté Périgourdin au foie gras

les 100g **4,11€**

## Entrées dressées

### NOUVEAUTÉ

#### Palette gourmande

Saumon poché, fumé, jambon de parme, foie gras, magret de canard fumé, œuf de caille, navette briochée, mini pâté en croûte homard

la portion **14,50€**

### NOUVEAUTÉ

#### Douceur scandinave

Saumon fumé, poché, flétan fumé, blinis, queue de crevette, terrine de la mer, rillette de poisson en quenelle, céleri remoulade

la portion **12,50€**

#### Caille farcie au foie gras d'oie

la portion **13,80€**

### NOUVEAUTÉ

Saumon mariné aux baies roses et citron vert

la portion **8,50€**

## Entrées à chauffer

Coquille Saint-Jacques traditionnelle

la pièce **9,90€**

### NOUVEAUTÉ

Escalope de foie gras d'oie crue marinée (prêt à poêler) la portion (en kit) au caramel de pain d'épices et compotée de pommes

la portion **13,80€**

Escargots à l'alsacienne

la douzaine **9,50€**

### NOUVEAUTÉ

Petit feuilleté de pigeon au foie gras et champignons des bois

la pièce **11,80€**

### NOUVEAUTÉ

Cassolette de joue de loup et gambas aux petits légumes

la pièce **9,80€**



## Nos ballottines

Ballottine de canard

les 100g **5,31€**

Ballottine de chapon

les 100g **5,25€**

Ballottine de homard

les 100g **5,75€**

## Nos fameuses tourtes et feuilletés

Feuilleté de saumon et sa sauce (4-6 pers en forme de poisson, au-delà forme carré)

les 100 g **4,42€**

NOUVEAUTÉ : vous trouverez une fête cette année dans la tourte de Noël

Tourte de Noël (modèle déposé)

V viande d'oie, viande de canard, foie gras d'oie avec une fête spéciale fête de fin d'année

la pièce **33,90€**

Tourte de chevreuil, champignons sylvestre et marrons 2-3 pers.

la pièce **32,50€**

## Les poissons cuisinés garnis

### NOUVEAUTÉ

Torsade de sole tropicale au jus de crustacés anisé et gambas poelées

la portion **14,50€**

### NOUVEAUTÉ

Filet de sandre au Pinot Gris d'Alsace et crumble aux épices de Noël

la portion **16,50€**

### NOUVEAUTÉ

Filet de Saint Pierre au vin de Rivesaltes et petites girolles

la portion **19,50€**

Pour Noël nos poissons sont accompagnés d'un risotto des 3 continents (rouge, blanc, noir).

Pour la Saint Sylvestre nos poissons sont accompagnés de tagliatelles safranées.



## Les viandes cuisinées garnies

Moelleux de dinde rôtie aux marrons

la portion **14,20€**

### NOUVEAUTÉ

Magret de canard à la réglisse et zeste d'orange confite

la portion **16,80€**

### NOUVEAUTÉ

Filet de veau cuit en basse température aux morilles sauce Banyuls

la portion **21,50€**

Chapon farci, sauce porto blanc

la portion **17,30€**

Civet de chevreuil façon Grand-Mère, Spätzle et choux rouge

la portion **17,50€**

Pour Noël nos viandes sont accompagnées d'un blini de pommes de terre et d'une fricassée de légumes (crones, artichaut, fèves, jeunes carottes).

Pour la Saint-Sylvestre nos viandes sont accompagnées d'un flan de butternut et d'une julienne de légumes à l'huile de noisette.

Saumon mariné à l'aneth, baies roses et citron vert

\*\*\*

Magret de canard à la réglisse et zeste d'orange confit

Blinis de pommes de terre et fricassée de légumes

**17,50€**

par personne

## Les spécialités cuisinées garnies

### NOUVEAUTÉ

Paup de biche aux griottes et poiure de Sichuan

la portion **19,80€**

La potée d'Émilie selon une recette originale

la cocotte de 2-3 pers. **36€**

la cocotte de 4-5 pers. **66€**

Filet de bœuf Wellington sauce périgieux avec garniture

la portion **18,90€**

à partir de 3 pers. et jusqu'à 10 pers. en 1 pièce

## Les garnitures

Chou rouge confit aux marrons et aux pommes

la portion **3,60€**

Pommes dauphines, pommes croquettes

le kg **15,50€**

### Spätzles

la portion **3,50€**

Risotto aux cèpes

la portion **3,60€**

La farce à dinde aux marrons

le kg **28,90€**

La farce au foie gras

le kg **35,00€**

Mousseline de pommes de terre aux brisures de truffes noires du Périgord

la portion **4,95€**

Mousseline de carotte, mousseline de pommes de terre

la portion **3,50€**

Sauce Périgieux, Sauce volaille, sauce madère, sauce poisson, sauce gibier

le boudin (pour 2pers.) **de 2,50€ à 4,80€**

# Les Menus de Noël

Cassolette d'écrevisses aux petits légumes et champignons

\*\*\*

Civet de chevreuil façon Grand-Mère,

Spätzles choux rouge aux pommes et marrons

**25,00€**

par personne

