



Frick-Lutz

la référence

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Date limite pour
votre commande
de Noël


Samedi 16 décembre 2017

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE
www.frick-lutz.fr




Les spécialités cuisinées garnies

Civet de biche au gruau de cacao et poivre voatsiperifery, spätzles, choux rouge et marrons confits

La portion  17,50 €

La potée d'Émilie selon une recette originale

La cocotte de 2-3 pers.  36 €

La cocotte de 4-5 pers.  66 €

Les garnitures

Chou rouge confit aux marrons et aux pommes

La portion  3,60 €


Pommes dauphines, pommes croquettes

Le kg  16,50 €


Spätzles

La portion  3,50 €

Risotto aux cèpes

La portion  3,60 €

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

La portion  4,95 €

Mousseline de carotte, mousseline de céleri, mousseline de patates douces

La portion  3,50 €

Sauce Périgieux, Sauce volaille, madère, poisson, gibier (pour 2 pers.)

Le boudin  de 2,50 € à 4,80 €

Nos farces pour vos viandes

Farce aux marrons

Farce aux griottes

Farce champignons

Le kg  28,90 €

Farce au foie gras

Farce ris de veau, truffes


Le kg  35 €

Saumon mariné façon gravlax
citron yuzu et baies roses de Madagascar

Moelleux de dinde farcie aux marrons
et petites giroles

Tarte tatin aux endives

Poêlée de légumes anciens et figues

 18,50 €

par personne

Les Menus de Noël

Cassolette de noix de pétoncles
façon cotriade

Filet de veau aux morilles

Tarte tatin aux endives et poêlée
de légumes anciens et figues

 25,50 €

par personne