



Communiqué de presse

« Les vigneron et leurs Flammées »

Flamme and Co Strasbourg

Chaque année nous organisons un évènement culinaire. Cette année se sont les viticulteurs qui sont invités !

Des tartes flammées fraîches et créatives, cuites au feu de bois en accord avec de grands vins d'Alsacevoici ce que nous vous proposons !

En coordination avec les vigneron nous avons élaborés un menu dégustation en accord avec les vins. Ce menu sera en vente au tarif de 29.50 € pendant 3 semaines sur nos cartes.

Pour la première édition, nous accueillons Mélanie Pfister du Domaine Pfister « André Pfister et sa fille Mélanie », 53 rue principale 67310 DAHLENHEIM.

La soirée de lancement a lieu le MERCREDI 05 MARS 2014 à Strasbourg.

Le menu se décline ainsi :

Un verre de Riesling Silberberg 2008

Avec une flammade (mi salade-mi flammée) avec copeaux de vieux comté, salade de jeunes pousses, noix et morceaux de flammée gratinée au comté

Un verre de Pinot Noir Barriques 2009

Avec une flammée carrée au magret de canard, bas crème, fond brun, jeune carotte, cumin et confit d'orange

Option flammées traditionnelles avant le dessert (inclus dans le tarif)

Un verre de Gewurztraminer Silberberg VT 2007 (en option)

Avec Une flammée carrée exotique, mangue et ananas frais, caramel passion

FLAMME AND CO

53/55 Grand' rue 67000 STRASBOURG

03 90 40 19 45

Suivez notre actualité sur www.oliviernasti.com



Pour la deuxième édition, Albert Seltz « Domaine Seltz » 21, rue principale 67140 MITTELBERGHEIM, nous fera l'honneur de sa présence.

La soirée de lancement a lieu le MERCREDI 02 AVRIL 2014.

Le menu se décline ainsi :

Un verre de Sylvaner 1997

Avec une salade aux jeunes pousses d'épinards, champignons de Paris et huile de truffe

Un verre de Sylvaner vieille vigne 2011

Avec une flammée carrée au jambon cru de Parme, sept herbes fraîches, copeaux de vieux parmesan et vinaigre balsamique

Option flammées traditionnelles avant le dessert (inclus dans le tarif)

Un verre de Colline aux poiriers (en supplément)

Avec une flammée carrée pomme et caramel au beurre salé.

Le vigneron accompagné de sa famille, ses amis, la presse et de nos clients seront présent lors de la soirée de lancement.

Pour partager un moment de convivialité et d'accords flammés, inviter vos amis, famille, collègues, le Flamme and Co est l'endroit idéal.

FLAMME AND CO

53/55 Grand' rue 67000 STRASBOURG

03 90 40 19 45

Suivez notre actualité sur www.oliviernasti.com