



FLAMMEKUECHE

L'Alsace s'invite chez vous ! Dégustez nos tartes flambées traditionnelles au feu de bois. Concept convivial, rapide et accessible à tous.

Nos Flams

Flam traditionnelle

crème assaisonnée, lardons, oignons

Flam gratinée

crème assaisonnée, lardons, oignons, emmental

Flam munster :

crème assaisonnée, lardons, oignons, munster

Flam forestière :

crème assaisonnée, lardons, oignons, champignons (selon saison)

Flam forestière gratinée

crème assaisonnée, lardons, oignons, champignons (selon saison), emmental

Flam pomme

crème sucrée, pomme, cannelle

Tous nos ingrédients sont d'origine française. La crème et les fonds de tarte sont fabriqués de façon artisanale en Alsace.

En pratique

Pour les particuliers et entreprises, 3 possibilités tarifaires :

- Forfait illimité (prix en fonction des flams choisies)
- Nombre de tartes convenu à l'avance
- Facturé à la tarte



FLAMMEKUECHE

Offre évènement grand public

La tarte flambée est une solution de restauration particulièrement adaptée aux festivals :

- **Pratique**, nos flams sont coupées après cuisson et servi sur planchette cartonnée, idéal pour les emporter et les partager.
- **Rapide**, une fois commandée, la flam est prête en 30 secondes !
- **Accessible**, une flam est vendue entre 8 et 10 euros, une tarte par personne suffit à combler les appétits.
- **Responsable**, nous limitons au maximum nos déchets : nous servons nos flams sur des planches cartonnées recyclable. Le portionage des ingrédients nous permet d'éviter le gaspillage.

En pratique

Notre stand flammekueche s'adapte à tous type de festival, le four à bois est sur une remorque, nous installons des tables pour préparer les tartes, nous amenons également un véhicule frigorifique à brancher sur secteur.

Nous pouvons nous occuper de l'encaissement (CB, espèces) ou utiliser un système de règlement propre à chaque évènement.

Le petit plus

Nous pouvons coupler notre stand Flammekueche avec une autre prestation Gustum ! Cornet de saucisson, planche de fromage, buvette, pour toujours plus de plaisir.