

Maria Miloshevska



Peter Berka



Francautritam

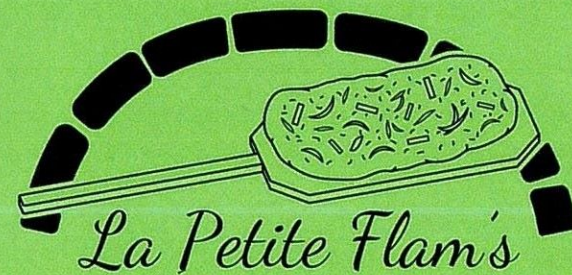


La flammekueche est un plat familial et convivial de la gastronomie alsacienne, dont l'existence remonterait au Moyen-Âge.

Il était autrefois préparé chaque semaine, juste avant la cuisson du pain, lorsque le four était à sa température la plus élevée (environ 400°C). L'origine de la flammekueche est liée à la tradition paysanne, celle de faire cuire le pain dans un four communal plusieurs fois par semaine.

Événementiel (salon, rassemblement, anniversaire, retour de noces, repas d'entreprise, départ en retraite, etc...) 30 Personnes minimum

Suivez-nous sur Facebook, Instagram
RÉSERVATION AU 07 75 86 91 07



La Petite Flam's

**Pâte artisanale pétrie tous les jours
avec la Farine Epi Breizh et l'huile de Colza
garnie avec des produits locaux.
Base crème maison**

**Tél. : 07 75 86 91 07
Pensez à réserver**

*100%
Made in Breizh*

