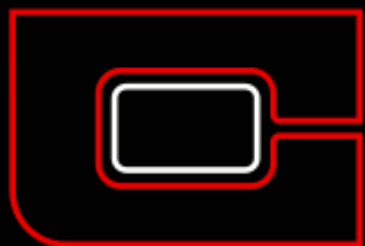


## DOSSIER DE PRESSE 2010



**FLAMME & CO**

**Créateur de tartes flammées**

## FLAMME & CO

### Un concept Deux adresses Trois associés

#### STRASBOURG (67000)

FLAMME & Co 53-55 Grand Rue T : 03.90.40.19.45.

#### KAYSERSBERG ( 68240)

FLAMME & Co 4 rue du Général de Gaulle T: 03.89.47.16.16

contact@flammenandco.fr www.flammeandco.fr

Olivier et Emmanuel Nasti, deux frères restaurateurs, se sont associés à Olivier Lammert, le beau-frère d'Emmanuel, pour créer le restaurant Flamme & Co, sur le concept de la tarte flambée revisitée.

**Olivier Nasti** crée les recettes des tartes flammées

**Emmanuel Nasti** met en place la carte des vins

**Olivier Lammert** est le gérant des deux adresses Flamme & Co

### Un concept musical "Eat & Music DJ".

Musique toute la semaine et DJ le week-end, avec un service qui se prolonge jusqu'à 01 h du matin. Le terme « flammée » vient de la traduction du mot alsacien « flammekueche » qui signifie exactement « tarte à la flamme ». Les ingrédients de la tarte flammée d'Olivier Nasti sont sélectionnés auprès de producteurs locaux afin d'obtenir des tartes d'une grande qualité gustative, originales et équilibrées.

Un concept culinaire nommé aux "Palms de la Restauration by Leaders Club France 2007"

### Fiche d'identité Flamme & Co à Kayserberg

Ouverture le 3 juin 2006

Gérant associé : Olivier Lammert. Directeur : David Igot.

Capacité : 46 places, 50 en salon lounge

Ouvert du mardi au dimanche de 18h30 à minuit (1h le week-end)

Fermeture le lundi

Ticket moyen : 27 € . Menu dégustation : 24,90 €

### Fiche d'identité Flamme & Co à Strasbourg

Ouverture 3 juillet 2010

Gérant Olivier Lammert. Directeur : Francis Brumt.

Capacité : 105 places assises distribuées sur deux niveaux

Terrasse : 40 places

Ouvert midi et soir de 12h à 14h30 et de 19h à 1h.

Fermé le dimanche midi

Formule déjeuner : 15 € les deux plats et 18 € les trois plats.

Suggestions en soirée. Ticket moyen : 27 €

