



Hausgemachte  
Flammkuchen

Vegetarische  
Varianten

## Flammkuchen

Unsere hausgemachten Flammkuchen bieten wir klassisch, mit Lachs und Lauch, mit Chili-Salami und als vegetarische Option mit Mozzarella, Tomate und Pesto an. Alle Zutaten sind frisch, werden vor Ort per Hand auf dem leckeren Flammkuchenboden angerichtet und traditionell im Steinofen gebacken. So läuft unseren Kunden bereits das Wasser im Mund zusammen, während sie darauf warten, dieses knusprige Erlebnis endlich in den Händen halten zu dürfen.

Traditionell  
im Steinofen



Handgefertigt

mit  
Edelschimmel

ohne Konservierungsstoffe,  
reines Naturprodukt

## Französische Salamis

Unsere luftgetrockneten Gourmet-Salamis in handlichen 180 Gramm Portionen aus der französischen Auvergne werden liebevoll mit hochwertigen Produkten in Handarbeit hergestellt. Wir bieten bis zu 20 verschiedene Sorten Salami an. Zu den absoluten Delikatessen gehören dabei die Sorten: Knoblauch, Wildschwein, Hirsch, Ziegenkäse und Chili.

Jeder Probess, welchen wir unseren Kunden direkt am Stand offerieren, wird so zu einem erlesenen Moment der Glückseligkeit. Wie alle unsere Produkte ist auch die Salami ein reines Naturprodukt ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Die Zugabe eines Edelschimmels, welcher zugleich schützend und aromatisierend wirkt, rundet dieses Produkt ab.



# Mochi

Unsere Neuinterpretation der japanischen Silvester-Delikatesse Mochi wird von uns statt mit Bohnenfüllung mit Milchspeiseeis oder veganem Sorbet angeboten. Zusammen mit einer Kreuzberger Eismanufaktur werden diese mundgerechten Leckerbissen einzeln von Hand hergestellt, um ein herrliches Dessert zu liefern, das vor kräftigen Aromen und natürlichen Früchten nur so strotzt.

vegane  
Varianten



außen Reis  
innen Eis

Kreuzberger  
Eismanufaktur

JEAN LUC'S



Handgemachte  
Winter(eis)variante

## Frittierte Mochis

Köstlich, einzigartig und besonders süchtig machend: Wir sind die ersten und einzigen Anbieter, die frittierte Mochis verkaufen.

Direkt vor Ort werden unsere schmackhaften Mochis mit Teig ummantelt, damit sie frisch und warm zu genießen sind. Die Symphonie aus einer knusprigen Außenseite und einer zart schmelzenden Eiscreme in der Mitte sind der perfekte Genuss bei kaltem Wetter.

von außen knusprig  
innen zart  
schmelzendes Eis



JEAN LUC'S



selbstgemachte  
Dips

frisch und  
handgemacht

Show erlebniss  
für Groß und Klein

## Spiralkartoffeln

Unsere brutzelnd heißen Spiralkartoffeln sind in wenigen Minuten frisch zubereitet. Als besonderes Highlight erleben unsere Gäste die Zubereitung direkt vor Ort – mit Hilfe eines normalen Akkuschaubers zaubern unsere Mitarbeiter aus einer ganzen Kartoffel unsere kulinarische Köstlichkeit.

Nach Kundenwunsch besprühen wir die Spiralkartoffel anschließend mit Käse-, BBQ- oder Sourcreme-Sauce im perfekten Verhältnis und schaffen so ein Meisterwerk mit jedem wohlschmeckenden Bissen.

JEAN LUC'S



EPICERIE FINE

Exklusivbar

Cocktails,  
mit und ohne  
Alkohol

Französische  
Weinbar

## Weine & Cocktails

Ob klassisch, französisch oder alkoholfrei: Wir bieten diverse Cocktails und Weine an, sodass keine Wünsche offen bleiben. Unsere sonnengereiften Weine können im Rahmen einer stilvoll dekorierten Exklusivbar für anspruchsvolles Publikum zusammen mit Champagner und Crémant genossen werden. Bei Bedarf wird auch ein zünftiger Bierwagen bereitgestellt.

Bierwagen



# HeiÙer Winterzauber

Der Genuss nimmt im Winter erst so richtig an Fahrt auf!  
Das Publikum muss nicht auf der Piste sein, um in den  
Genuss von heiÙen Cocktails und „Glühchampagner“ zu  
kommen. Ein besonderes Highlight sind die heiÙen  
Schnäpse unserer Manufaktur, die durch den fruchtigen  
Geschmack, garniert mit einem Sahnehäubchen, auch  
wirklich jedes Herz erwärmen.

HeiÙe  
Cocktails



HeiÙer Champagner  
oder Sekt

HeiÙe Schnäpse  
mit Sahnehäubchen



Vegane  
Angebote

Teilbarer Grill

Regional und  
Bio-Qualität

## Regionaler Grill

Neben dem etablierten Grillangebot liegt unsere Expertise im Bereich der Zubereitung von veganem Grillgut. Unsere schmackhaften Bio-Produkte werden von regionalen Anbietern bereit gestellt, sodass der hohe Qualitätsstandard gewahrt bleibt. Durch einen teilbaren Grill werden vegane bzw. vegetarische und Fleischgerichte separat voneinander zubereitet.



JEAN LUC'S



Frittierte Spieße,  
beispielsweise mit  
Champignons,  
Tomate &  
Mozzarella

Brokkoli-  
Hot-Wings



Pommes Variationen,  
wie etwa Poutine

## Veggie-Special

Crunchy, heiß, vegetarisch und vegan: Das zeichnet die Produkte auf dem Veggie-Stand aus. Hier werden unterschiedliche pflanzliche Alternativen am Spieß angeboten, sodass die frittierten Snacks bequem zu genießen sind. Auch ausgefallene Variationen wie Hot-Wings aus Brokkoli lassen das kulinarische Herz von

Vegetariern und Foodies höher schlagen. Ein besonderes Highlight sind dabei unsere legendären Pommes Kreationen: Chili Cheese Fries und Chili con Carne Fries mit Sour Creme. Natürlich fehlt der Festival Klassiker Pommes Rot Weiss auch nicht in unserem Angebot - und das alles auf Wunsch auch vegan.

## Mini-Pizza – Von klassisch bis Veggie

Wer einen Ausflug in die moderne französische Küche unternehmen möchte, kann dies dank unserer Mini-Pizzen schnell umsetzen. Ein Biss in den knusprigen Pizzarand lässt die Côte d'Azure am Abend vor dem inneren Auge aufleben. Ähnlich wie unsere Flammkuchen werden die Pizzen klassisch, beispielsweise: Salami, Diavolo und Tunfisch, oder nur mit pflanzlichen Produkten belegt.

Klassische  
(Mini-)Pizzen



Vegetarische bzw. vegane  
(Mini-)Pizzen

JEAN LUC'S



EPICERIE FINE

Foie Gras  
und Terrinen

Klassische  
französische  
Suppen

Erlesene  
Weinflaschen

## Französische Suppenklassiker

Auf Wunsch kann bei einigen Ständen unser Suppenangebot dazu gebucht werden. Hierbei locken unsere französischen Suppen nach traditioneller Zubereitungsart die Besucher mit ihrer geschmacklichen Raffinesse. Neben der weltweit bekannten Zwiebelsuppe werden auch herzhaftere Varianten der französischen Küche wie die Käse-Lauch-Suppe mit Einlage serviert.

## Französische Entdeckungsreise

Weiterhin ist es möglich, dass diverse französische Delikatessen zu bestehenden Ständen dazu gebucht werden. Beaujolais, Bordeaux oder Burgund: Neben erlesenen Weinflaschen aus hervorragenden Weinanbaugebieten und Terrinen unterschiedlichster Zubereitungsart, kann exklusives Publikum mit Spezialitäten wie Foie Gras begeistert werden.



**Jean Lucs Epicerie Fine UG**

(haftungsbeschränkt)

Behrenstraße 28, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 549 064 980

info@jeanlucs.de

[www.jeanlucs.de](http://www.jeanlucs.de)