



FLINK SAUVE LES REPAS DE FÊTES !

Téléchargement des visuels : <https://we.tl/t-IFKm3lapgg>

Flink, le service de livraison de courses à domicile en 10 minutes, répond présent en ces périodes de fêtes de fin d'année. Des hors-d'œuvre au dessert, l'application propose les incontournables de Noël à des prix alléchants pour une livraison toujours aussi efficace !

Un réveillon de Noël et un Nouvel An réussis sans bouger de son canapé ? C'est possible grâce à Flink !

Un dernier dossier à boucler, une réunion interminable, puis la course aux cadeaux... Autant de raisons qui nous poussent souvent à négliger le choix des mets sur la table familiale. Pourtant, ces réunions sont gages de partage et de joie autour d'un bon repas. La présence de produits de qualité est donc indispensable ! En ce sens, Flink assure nos arrières et nous propose une sélection d'incontournables pour les Fêtes de fin d'année. Et pour entrer dans la danse, quoi de mieux qu'une sélection de calendriers de l'avent Lindt ? Pour une dizaine d'euros ou moins, ces derniers seront un bon moyen de préparer ce compte à rebours de façon gourmande et festive.

Entrées et viandes de qualité à table

Qui dit fêtes de fin d'année, dit délicieuses entrées... On ne lésinera donc pas sur les succulents toast Harry's unitaires natures pour moins de deux euros, disponible d'ici quelques temps sur l'application. Des toasts, oui, accompagnés d'une tranche de saumon, mieux ! Le saumon fumé Labeyrie est quant à lui déjà disponible à l'achat, pour moins d'une dizaine d'euros.

Les réfractaires au poisson ne seront pas en reste, puisque l'application propose également de la charcuterie et des laitages de premier choix à prix doux. Pour moins de cinq euros, un assortiment de jambons crus et de fromages est déjà disponible : jambon de Bayonne Delpyrat, Brillat-Savarin ou encore le doux cœur de Neufchâtel. Pour moins de six euros, davantage de laitages de choix sont encore proposés : de la tomme de Savoie Fermière, du Saint Nectaire, du Cabrissac Louis Tessier (fromage de chèvre à la croûte cendrée), ou encore du Morbier AOP du

Mont de Joux, aux notes fruitées et crémeuses. D'autres incontournables seront au rendez-vous puisque l'application prévoit incessamment sous peu la mise en ligne de foies gras Labeyrie (130g en provenance du Sud Ouest ou encore de la célèbre maison Fauchon (125g). A découvrir bientôt également, le confit d'oignons, pot de 110g. Pour terminer, en guise de plat de résistance, pour une dizaine d'euros, quoi de mieux qu'un magret de canard, d'ores et déjà disponible, pour compléter ce tableau déjà idyllique ?

Sélection de vins et champagnes pour accompagner ces mets de qualité

Choisir une bonne bouteille de vin peut s'avérer difficile... Néanmoins, Flink facilite le choix des consommateurs et propose une sélection de vins des plus pointue. Un choix rendu possible grâce à un partenariat exceptionnel entre Stéphane Derenoncourt - consultant expert en viticulture et œnologie - et l'application, en place depuis septembre dernier. Une sélection qualitative, surprenante mais aussi authentique, allant d'une dizaine à une cinquantaine d'euros. Pour le réveillon, à une vingtaine d'euros, l'expert Stéphane Derenoncourt suggère en accompagnement d'un plat de cailles farcies un vin rouge Château de Minière, ou encore un rouge Bordelais issu du Domaine Charles François & Fils Terra Cotta. Un réveillon de Noël et un Nouvel An ne sont bien évidemment pas réussis sans le débouchage en bonne et due forme d'une pétillante bouteille de champagne. Pour une trentaine d'euros, le champagne Lanouvelle, aux qualifications les plus exigeantes, est disponible sur la plateforme. Le champagne Deutz, d'une cinquantaine d'euros, offrira quant à lui un style fin, pur et délicat.

Note de fin : desserts et confiseries.

Cette année, les desserts seront eux aussi de qualité ! En effet, Flink annonce sa collaboration avec la Glacerie Paris, fondée par David Wesmaël, meilleur ouvrier de France. Pour une quarantaine d'euros, quatre délicieuses bûches tubes nomades, aux saveurs franches et typiques, seront disponibles -Madagasikara, Bosphora, Stombolia, Savana-. Des créations originales signées, disponibles à portée de main en 10 minutes. Pour les sceptiques craignant les catastrophes de la livraison, un tube de polystyrène garantit la chaîne du froid jusqu'à 2 heures, entre le point de vente Flink et le domicile du consommateur.



Toujours plus de desserts gourmands !

Flink gâte ses utilisateurs au travers de ses nombreuses futures possibilités sucrées ! Ainsi, la maison Fauchon s'invitera une fois de plus au dessert avec l'**Intense Chocolat**, délice chocolaté de 375g, ou encore l'**Intense Fruits Rouges**, de 380g. L'historique maison Dijonnaise Mulot et PetitJean, à la recette traditionnelle aujourd'hui encore bien gardée, fera découvrir aux utilisateurs son iconique **Pain d'épice pur miel** ; un plaisir gourmand de 170g. En restant sur le chemin des traditions, l'indétrônable dessert Italien, le **Panettone** (750g) de la maison Galup,

sera aussi disponible à la vente. Nestlé s'invitera également à la table des desserts, pour le plaisir de petits et grands, avec sa **Bûche Dessert Glacée 3 chocolats**. Il ne faudra pas oublier la **Vanille Coeur de Meringue** de la maison Mystère : 308 g de pur bonheur.

D'autres produits de La Glacerie Paris seront également disponibles à partir du 25 novembre sur la plateforme Flink telle que la **Confiserie Glacée**, composée de guimauve au chocolat façon mendiant, la **Galette glacée à flamber**, ou encore la bûche **Claire de lune**, à l'allure de lune en trompe l'oeil. Des pâtisseries de créateurs accessibles pour moins d'une centaine d'euros.

A noter : L'Épiphanie se prépare aussi chez Flink, avec les galettes frangipane Pasquier. Prochainement disponible à la vente.

A propos de Flink

Flink a été fondée en Allemagne en décembre 2020 par Oliver Merkel, Julian Dames et Christoph Cordes. L'équipe combine 40 ans d'expérience dans le commerce de détail, en ligne et hors ligne. Service de livraison de courses à domicile ultra-rapide, Flink a l'ambition de jouer un rôle majeur dans la révolution digitale de la distribution de produits du quotidien en Europe. Flink propose un large éventail de grandes marques et de produits bio. Flink soutient également les producteurs locaux, utilise des emballages durables et assure ses livraisons à vélo électrique par des coursiers salariés. Flink a déjà ouvert 100 magasins en Allemagne, en France et aux Pays-Bas et connaît l'une des croissances les plus rapides d'Europe.

A propos de La Glacerie de Paris : gage de qualité et de confiance

David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France glacier, a repensé la dégustation de la glace avec des formats innovants. Il se différencie de par la préservation du goût originel des fruits et saveurs composant ses créations. Parmi celles-ci : les Envies, entremets glacés en forme de dômes refermant diverses associations de saveurs et de textures dont un coeur de meringue française, les Tubes glacés, les Bonbons de chocolat glacés, petites bonbons alliant fondant et croustillant en bouche ou encore les Barres glacées, pour un moment de gourmandise intense.

A propos de Stéphane Derenoncourt et de Terres Millésimées

Terre Millésimées naît en 2011 ; cette cave basée à Saint Emilion, propriété de Stéphane Derenoncourt, consultant expert en viticulture et œnologie, est le fruit d'une histoire d'amitié et d'émotions partagées autour du vin. C'est également un lieu d'échange et de dégustation. On y présente les découvertes et les vins incontournables, finement sélectionnés. Ces sélections sont le résultat des recherches passionnées et effrénées de son fondateur, Stéphane Derenoncourt, qui parcourt les vignobles du monde entier depuis 30 ans. Bien plus qu'une cave,

Terres Millésimées propose un voyage à la découverte de vins singuliers et identitaires, qui racontent l'histoire de leurs lieux.