



*F*rédeville

Tables en fête 2023



Menu de fêtes

Entrées 14,50 €

Velouté de potimarron, éclats de châtaigne et mousseline de balsamique
Salade de lingots et coques, bisque de langoustine
Coquille Saint-Jacques lutée en croûte
Noix de ris-de-veau braisée au vin de Montlouis et carottes rôties aux agrumes
Dôme de saumon en tartare et coulis tout vert
Médaillon de foie gras de canard et chutney de mangue



Plats 21,50 €

Poularde parfumée à la badiane,
poêlée de châtaignes et noix, choux de Bruxelles braisés
Filet de bœuf aux morilles, gratin de topinambours et pommes de terre
Caille farcie au foie gras, riz noir, poêlée de shiitakés et petit jus truffé
Filet de daurade caramélisé aux épices sauce safran,
feuilleté de légumes et grenailles fumées
Tournedos de lotte au poivre vert et céleri crémeux aux herbes



Desserts 8,10 €

Boule de Noël : mousse au chocolat noir et praliné aux éclats de feuillantine
Tarte mangue fraîche en gelée fine et mousse à la passion
Intensément vanille, meringue et marrons glacés
Macaron au chocolat exquis et poire caramélisée

Menu complet 42,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Cocktail apéritif

6 pièces 10,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir
et confit de canard

Club sandwich au foie gras de
canard, piquillos et Pata Negra

Profiterole aux œufs de
saumon et pommes vertes

Mi-cuit de saumon au sésame

Bouchée de pain d'épices,
potimarron et noisettes torréfiées

-

VERRINE SALÉE FROIDE

Œufs brouillés aux truffes
servis dans leur coque

10 pièces 18,50 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir
et confit de canard

Club sandwich au foie gras de
canard, piquillos et Pata Negra

Profiterole aux œufs de
saumon et pommes vertes

Mi-cuit de saumon au sésame

Bouchée de pain d'épices,
potimarron et noisettes torréfiées

Fond de sarrasin houmous
et tomate confite

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes
servis dans leur coque

Panna cotta de foie gras
aux échalotes confites

-

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Chausson de chèvre et miel

Brochette de noix de
Saint-Jacques au lard fumé



Cocktail dînatoire

25 pièces 43,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir
et confit de canard

Club sandwich au foie gras de
canard, piquillos et Pata Negra

Profiterole aux œufs de
saumon et pommes vertes

Mi-cuit de saumon au sésame

Bouchée de pain d'épices,
potimarron et noisettes torréfiées

Fond de sarrasin houmous
et tomate confite

Maki de mi-cuit de bœuf
au vinaigre balsamique

Roulé de croque-monsieur
aux deux poivres

Toast de patate douce
et anguille fumée

Pic de crevette sauvage
au poivre rouge de Kampot

Gougère au Comté

Crackers grainé au tartare
d'algues et fond d'artichaut

-

VERRINE SUCRÉE

Mousse à la poire, poire au
vin épicié et biscuit sablé

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Chausson de chèvre et miel

Brochette de noix de
Saint-Jacques au lard fumé

Bouchée de rouget
et échalotes confites

Samoussa d'escargot
et compotée de légumes

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes
servis dans leur coque

Panna cotta de foie gras
aux échalotes confites

Tartare de maigre de Corse aux
agrumes et baies de Timur

-

PIÈCES SUCRÉES

Tarte intensément chocolat

Macaron (un parfum au choix)
vanille, orange sanguine, marron
glacé, chocolat

Chou praliné à la pistache et
aux éclats de pistache de Sicile

Sablé du millionnaire

Douceur d'agrumes
brownie blond aux noix de Pécan,
crèmeux citron kalamansi et nuage coco

Marché Gourmand

Foie gras de canard

Foie gras de canard entier mi-cuit "maison" fabriqué artisanalement dans nos cuisines à partir de foies extras, issus d'un élevage du Poitou que nous avons sélectionné pour sa qualité.

Cuit en terrine au Montlouis moelleux OU Cuit au torchon

250 g (4 parts) 40 €

500 g (8 parts) 80 €



Saumon d'Ecosse Label Rouge

Sélectionnés en provenance de l'Atlantique Nord, les filets de saumon sont préparés de deux façons : au sel de Guérande et mélange d'épices "maison" puis fumés par nos soins pour le saumon fumé ; marinés au sel, au sucre et aux baies pour le saumon gravlax.

350 g (5 parts) 29,75 €

500 g (7/8 parts) 42,50 €



Jambon Ibérico

Nous vous proposons un Jambon Ibérico de Teruel, obtenu à partir de porcs espagnols Cerdo Ibérico nés, élevés et abattus dans la province de Teruel.

100 g - 18€



Accompagnements

Chips de pain d'épices
Crackers aux graines de courge

16 pièces chacun - 3,90€

Informations

MODALITÉS DE COMMANDE

Prix TTC valables jusqu'au 5 Janvier 2024 pour un retrait à notre laboratoire
Sans minimum de commande

Frais de livraison : 12€ TTC entre Tours et Amboise
Autres secteurs et autres dates : nous contacter

Délais de commande

Noël : Mardi 19 Décembre avant 12h00 au plus tard
Saint-Sylvestre : Mardi 26 Décembre avant 12h00 au plus tard

-

INFORMATIONS PRATIQUES

Dans la même commande, les entrées, plats et desserts peuvent être panachés

Les foies gras, saumons et jambons sont conditionnés
sous-vide et doivent être stockés au frais

Les foies gras sont vendus en blocs, non tranchés

Les saumons et jambons sont vendus tranchés (tranches fines)

Les menus sont livrés en contenant à usage unique

Des consignes de réchauffe seront fournies avec votre menu

Possibilité de menu enfant (nous contacter)

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

La Ferme du Boulay 37270 Saint-Martin-le-Beau

02 47 50 27 07

contact@fredeville-traiteur.fr

www.fredeville-traiteur.fr

