



Tables en fête 2024

Menu de fêtes

Entrées 15,00 €

Tourte de faisan aux légumes d'hivers confits

Médaille de foie gras de canard, magret de canard, poire confite,
caramel de vin rouge aux épices

Velouté Dubarry aux truffes et langoustines

Salade Curbi

(Mâche, Noix de Saint-Jacques, praires, coques, amandes, potimarron rôti)

Plats 22,00 €

Poularde rôtie, sauce aux écrevisses, mousseline de christophine

Gigue de chevreuil, sauce grand veneur, écrasé de céleri et choux de Bruxelles

Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois et cèpes

Turbot et palourdes, court-bouillon au vin blanc de Montlouis-sur-Loire,
riz vénéré et légumes de saison tournés

Lotte à l'armoricaine, légumes farcis, artichaud,
champignons et pomme de terre Roseval

Desserts 8,10 €

Boule de Noël : mousse aux marrons et cœur de meringue

Bûchette au chocolat et éclats de caramel au beurre salé

Finger d'agrumes au thé Earl Grey

Entremets Victoria

(Biscuit noisette, crème vanille et citron, ananas Victoria)

Tarte Nopal

(Biscuit joconde, crème à la vanille, compoté de figues et
figues de Barbarie, fruits au naturel)

Menu complet 43,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Cocktail apéritif

6 pièces 11,90 €

10 pièces 19,50 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

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

Raviole de radis noir et langoustine

Cracker's de poisson fumé, pesto rosso et haddock

Mi-cuit de saumon au sésame

Bouchée de pain d'épices, houmous, potimarron rôti

-

VERRINE SALÉE FROIDE

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

PIÈCES SALÉES FROIDES

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

Raviole de radis noir et langoustine

Cracker's de poisson fumé, pesto rosso et haddock

Mi-cuit de saumon au sésame

Bouchée de pain d'épices, houmous, potimarron rôti

Gougère au comté

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

Tartare de crevettes sauvages marinées au citron vert et coriandre

-

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Chausson de boudin aux pommes

Pic de Noix de Saint-Jacques aux agrumes

Cocktail dînatoire

25 pièces 45,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

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

Pan bagna aux rillettes de poulet, estragon et pickles

Cracker's de lapin au romarin

Raviole de radis noir et langoustine

Cracker's de poisson fumé, pesto rosso et haddock

Cake à la lotte et tomate confite

Mi-cuit de saumon au sésame

Sablé au parmesan, rouille, rouget

Bouchée de pain d'épices, houmous, potimarron rôti

Cake aux champignons et huile de truffe blanche

Gougère au comté

Wrap d'artichaud, gouda et poivres

-

VERRINE SUCRÉE

Verrine d'agrumes (citron, kumquat)

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Chausson de boudin aux pommes

Pic de Noix de Saint-Jacques aux agrumes

Velouté de langoustine et châtaigne

Nem de poireaux et magret de canard fumé

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

Tartare de crevettes sauvages marinées au citron vert et coriandre

Tartare végétal (Betteraves, carottes, câpres, cornichons, mayonnaise, moutarde, sauce soja et tabasco)

-

PIÈCES SUCRÉES

Truffe au chocolat

Tentation poire caramel

Mini tarte tatin

Petit chou à l'orange sanguine

Macaron au marron

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 3 Janvier 2025 pour un retrait à notre laboratoire
Sans minimum de commande

Frais de livraison : 13€ TTC entre Tours et Amboise
Autres secteurs et autres dates : nous contacter

Délais de commande
Noël : Jeudi 19 Décembre avant 12h00 au plus tard
Saint-Sylvestre : Jeudi 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)



FREDEVILLE TRAITEUR

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

02 47 50 27 07

contact@fredeville-traiteur.fr

www.fredeville-traiteur.fr

