



Tables en fête 2025

Menu de fêtes

Entrées 15,00 €

Ris de veau braisé au cidre et velouté de champignons

Foie gras en gelée de Porto, chutney de mangue

Brochette de Noix-de-Saint-Jacques lardées de jambon Ibérique 100% Bellota, purée de topinambours, sauce au vin jaune

Raviole de homard et crevettes sauvages, linguine de légumes et espuma de bisque

Salade de praires, coques, couteaux, langoustine,
Achard de légumes aux épices douces

Plats 22,00 €

Filet de bœuf, sauce au foie gras, échalotte confite,
écrasé de pommes de terre à la truffe et effeuillé de choux de Bruxelles

Chapon, sauce aux morilles, paysanne de légumes et purée de céleri

Epaule de cerf confite, condiment de cerfeuil, mijoté de châtaignes et butternut

Queue de lotte, sauce au Champagne, poêlée de crosnes et shiitakés du Val de Loire

Turbot, jus de coques, riz safrané, artichaut poivrade

Desserts 8,10 €

Tartelette intensément chocolat
pâte sablée, ganache au chocolat, éclats de caramel et nougat, copeaux de chocolat

Boule de Noël
pain de Gênes, mousse au chocolat au lait, cœur coulant fruit de la passion

Tarte Nopal
biscuit Joconde, crème à la vanille, compotée de figes et figes de Barbarie

Dans l'esprit d'un tiramisu
biscuit Joconde, crème au Marsala-café, gruë de cacao

Finger exotique
financier, nuage coco, gel de brunoise de mangue et ananas, fruits au naturel

Menu complet 43,90 €

Cocktail apéritif

6 pièces 11,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir, bœuf au poivre

Cracker's, mousseline de foie gras et jambon ibérique

Sablé sésame, Sainte-Maure-de-Touraine et chutney de poire

Club sandwich aux rillettes de saumon et citron caviar

Pic de crevette au poivre rouge de Kampot

-

VERRINE SALÉE FROIDE

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

10 pièces 19,50 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir, bœuf au poivre

Cracker's, mousseline de foie gras et jambon ibérique

Sablé sésame, Sainte-Maure-de-Touraine et chutney de poire

Sablé au parmesan, houmous de carotte pourpre et chips de panais

Club sandwich aux rillettes de saumon et citron caviar

Pic de crevette au poivre rouge de Kampot

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

Tartare de Noix-de-Saint-Jacques, citron et poudre d'algue Nori

-

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Chausson à la canette et au foie gras

Velouté de langoustine et châtaigne



Cocktail dînatoire

25 pièces 45,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Pan bagna, mi-cuit de magret de canard et agrumes

Cannelé emmental, cheddar et crémeux de chorizo

Raviole de radis noir, bœuf au poivre

Cracker's, mousseline de foie gras et jambon ibérique

Potimarron rôti au miel et sésame, poulet fumé

Sablé au parmesan, houmous de carotte pourpre et chips de panais

Cake au comté

Sablé sésame, Sainte-Maure-de-Touraine et chutney de poire

Wrap d'houmous, piment d'Espelette, crudités

Club sandwich aux rillettes de saumon et citron caviar

Mi-cuit de saumon au yuzu

Pic de crevette au poivre rouge de Kampot

-

VERRINE SUCRÉE

Verrine d'agrumes et Earl Grey

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Chausson à la canette et au foie gras

Velouté de langoustine et châtaigne

Samoussa escargots et achard de légumes

Ris de veau en beuchelle

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

Tartare de Noix-de-Saint-Jacques, citron et poudre d'algue Nori

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

-

PIÈCES SUCRÉES

Truffe au chocolat

Feuillantine, crème praliné, noisette

Financier, crème à la vanille, clémentine corse

Tartelette arabica

Parfums d'hiver
dacquoise noisette, mousse poire tonka

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 100% Bellota, 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 2 Janvier 2026 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 : Vendredi 19 Décembre avant 12h00 au plus tard
Saint-Sylvestre : Vendredi 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

