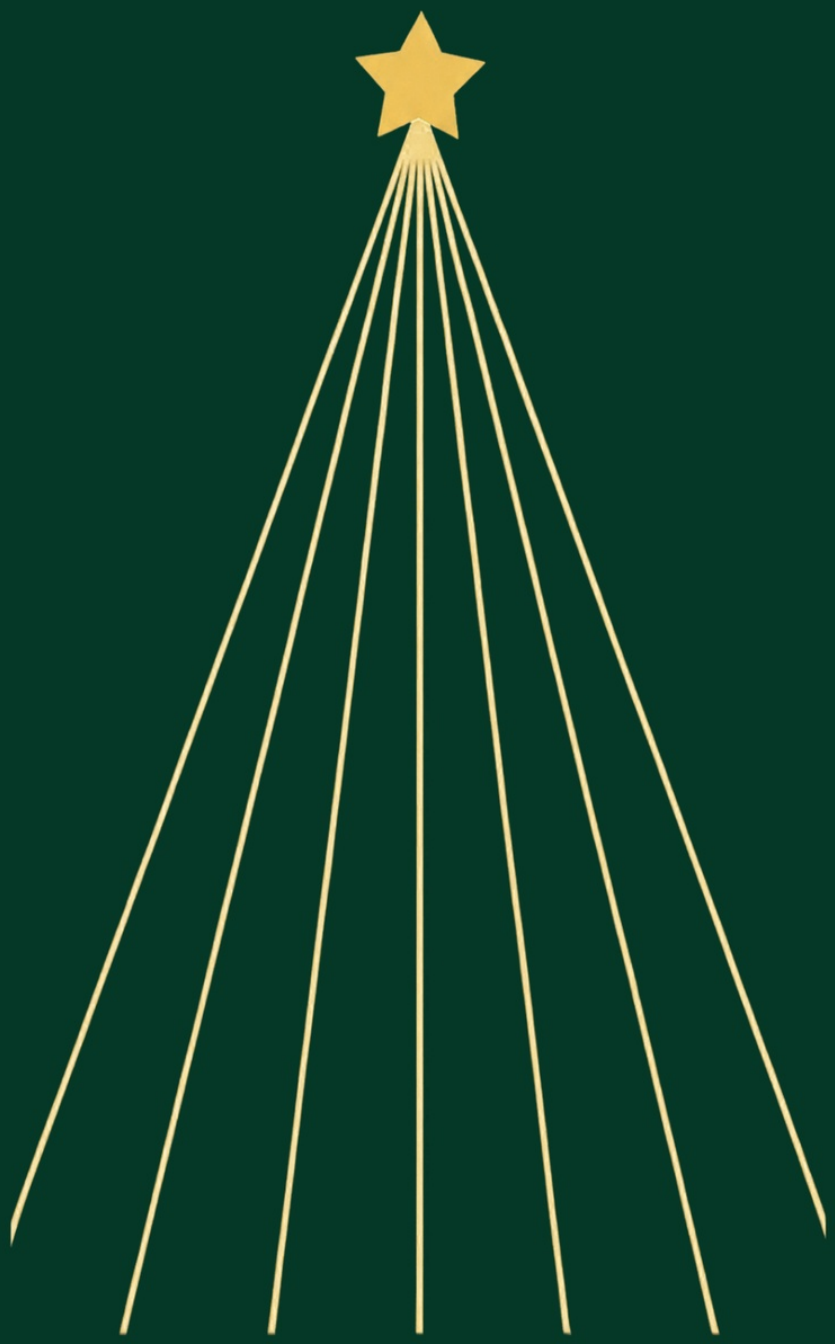
Frédeville

TABLES EN FÊTE 2026



Menu de fêtes

Entrées 15,00 €

Entrées froides :

Tourteau en habits de chou, patates douces rôties et graines de sésame

Salade gourmande de homard et crevettes sauvages,
vinaigrette de bisque infusée à l'estragon

Opéra de foie gras poêlé sur pain d'épices, déclinaison de pomme Granny Smith

Entrées à réchauffer :

Brochette de Noix de Saint-Jacques, crème Dubarry aux truffes

Beuchelle à la tourangelle - ris de veau, rognons, champignons

Plats 22,00 €

Tous nos plats sont à réchauffer

Filet de bœuf, pressé de pommes de terre aux truffes, carottes de couleur braisées, sauce Périgueux

Poularde de Bresse, jus de volaille réduit au Cognac, poêlée de cèpes
et pommes de terre grenailles rissolées

Épaule de cerf confite, sauce Grand Veneur, risotto de céleri, condiment griotte

Turbot sauce au vin jaune, petit épeautre crémeux et potimarron rôti

Dos de maigre, marmelade de citron, sauce aux feuilles de câpres,
trompettes de la mort et topinambours

Desserts 8,10 €

Bûche chocolat praliné (à partager pour 4, 6, 8 ou 10 personnes)
(Biscuit joconde, croquant praliné, mousse au chocolat noir 66%)

Boule de noël
(Pain de Gênes, crème vanille et insert mangue-passion)

Tarte à l'orange
(Pâte sucrée, crème d'amande et orange, suprêmes d'orange)

Opéra 2 chocolats (lait et noir)

Dacquoise poire-marron
(Dacquoise noisettes, poires caramélisées, mousse et crémeux de marrons)

Menu complet 43,90 €

Cocktail apéritif

6 pièces 11,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir et queue de boeuf

Cracker's de graines, fromage de chèvre aux fines herbes et anguille

Bouchée de patate douce, mousseline de Comté

Sablé sésame, rillettes de saumon à l'aneth

Sablé au parmesan, purée d'olives vertes et crevette rôtie

-

VERRINE SALÉE FROIDE

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

10 pièces 19,35 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir et queue de boeuf

Cracker's de graines, fromage de chèvre aux fines herbes et anguille

Bouchée de patate douce, mousseline de Comté

Sablé sésame, rillettes de saumon à l'aneth

Sablé au parmesan, purée d'olives vertes et crevette rôtie

Club sandwich au foie gras et jambon ibérique cebo de Campo

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

Tartare de crevette sauvage au citron vert et verveine

-

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Nem de crabe

Petit chausson à la volaille et au foie gras

Cocktail dînatoire

25 pièces 45,90 €

PIÈCES SALÉES FROIDES

Raviole de radis noir et queue de bœuf

Cracker's de graines, fromage de chèvre aux fines herbes et anguille

Bouchée de patate douce, mousseline de Comté

Sablé sésame, rillettes de saumon à l'aneth

Sablé au parmesan, purée d'olives vertes et crevette rôtie

Club sandwich au foie gras et jambon Pata Negra

Pan bagnat au magret de canard fumé

Pomme de terre Bleue d'Artois, aïoli de roquette, pickles de radis, pousses de betterave

Saumon mariné, miel et graines de sésame

Wrap de truite fumée et roquette

Pic de filet de bœuf mariné et vinaigre balsamique

Pan bagnat au tartare de maigre

-

VERRINE SUCRÉE

Ananas frais, coulis mangue-passion

PIÈCES SALÉES À RÉCHAUFFER

Nem de crabe

Petit chausson à la volaille et au foie gras

Achard de légumes, langoustine en timbale de navet

Velouté de cèpes et éclats de châtaigne

-

VERRINES SALÉES FROIDES

Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque

Tartare de crevette sauvage au citron vert et verveine

Potimarron et châtaignes rôties, crumble végétal au piment d'Espelette

-

PIÈCES SUCRÉES

Princesse Mentonnaise (Coque macaron, crémeux citron et zestes de citrons confits)

Financier orange

Truffe au chocolat

Tartelette Arabica

Feuillantine pralinée

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.

1 recette au choix : 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.

1 recette au choix : saumon fumé OU 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 31 décembre 2026 pour un retrait à notre laboratoire
Sans minimum de commande

Frais de livraison : 13,00 € TTC entre Tours et Amboise
Autres secteurs et autres dates : nous contacter

Délais de commande
Noël : Lundi 21 Décembre avant 12h00 au plus tard
Saint-Sylvestre : Lundi 28 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 retirés ou livrés froids; en contenant à usage unique.
Certains éléments sont à réchauffer par vos soins.
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

Frédeville