

# L'atelier de Fred

## Nos menus de réceptions



Nous vous proposons une sélection de plats parmi tant d'autres. N'hésitez pas à nous communiquer vos goûts, vos envies. Le chef réalisera le menu de votre souhait.



## Menu découverte 26€ par personne service inclus

### Entrée

L'opéra de saumon à la mascarpone aromatisée à la framboise, sur son moelleux tomate, servit sur son mesclun aromatisée à la vinaigrette de soja

Ou

La croustade de poularde aux champignons sauvages, nappée de sa sauce à l'ancienne façon Henri 4

Ou

Le tartare de melon et mangue, habillé de son jambon de Bayonne, tuile de pain et mâche croquante à la vinaigrette de framboise

### Plat

Le confit de canard aux 3 poivres, millefeuille de pommes de terre au cantal, mélimélo de légumes niçois

Ou

Le rôti de veau à la sauce aux morilles, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et sa mousseline de carottes aux cumins

Ou

Le pavé de saumon, nappé de sa sauce légèrement citronnée, riz pilaf, et poêlée de wok de légumes

### Dessert

Farandole de 4 desserts de votre choix

Tarte de saison, moelleux au chocolat, salade de fruits fraîche, forêt noire, fraisier, tiramisu au café, ile flottante à l'orange, tarte au citron

# Menu Saveur 34€ par personnes service incl



## Entrée

Le tartare d'avocat et tomates confits en intercalaire de magret de canard fumé monté de sa chiffonnade de jambon de Cébo, et sa tombée de roquette assaisonnée à la vinaigrette de soja

Ou

La poêlée de gambas et Saint Jacques juste saisies montée sur sa garniture de légumes, suprême de citron vert et sauce aigre douce

Ou

La salade du Sud ouest: gésiers confits, foie gras, magret de canard, jambon de pays aromatisée à la réduction de vinaigre de balsamique

## Plat

Le suprême de volaille jaune sauce crémeuse au monbazillac, douceur d'estragon, pomme purée montée à l'huile d'olive  
Et ratatouille niçoise

Ou

La pièce de bœuf à l'échalotes rôties sauce au vieux vin de bordeaux, millefeuille de pommes de terre au cantal et légumes du soleil

Ou

Le tournedos de cabillaud sur son lit d'asperges croquant nappée de sa sauce crémeuse revisité au citron

## Fromage

Plateau de 4 fromages accompagné de ses fruits et son bar à pains

## Dessert

Farandole de desserts ( 5 desserts aux choix selon vos souhaits)

# Menu de l'atelier de Fred 40€ par personne service inclus

## Entrée

Ravioles de lotte et langoustine sur spaghettis de légumes, émulsion crémeuse et herbes du potager, copeaux de parmesan

Ou

L'esprit de foie gras de canard confiture de cerises noires ou d'abricot et ses toast briochés

Ou

Le risotto crémeux au vieux parmesan en harmonie de sa garniture forestière, et sa vapeur de truffes

## Plat

La pièce de bœuf coiffée de sa tranche de foie gras, sauce 1900 sur son miroir de caramel de groseilles

Ou

Biseaux de volaille fermier farci d'une duxelles de champignons sauvages, tagliatelles de légumes et blinis au bacon  
pomme de terre paillason

O

Noix de veau rôtie, réduction d'un fond brun à la sauge, fricassée de légumes verts et pommes fondantes aux thym

## Fromage

Plateau de fromages (4 sortes) décoré des ses fruits frais et son bar à pain

## Dessert

Farandole de dessert (4 sortes)

# Notre sélection de fromages pour vos plateaux

- \* Comté, Fourme d'Ambert, Brie, Camembert, Hollande, Morbier
- Fromage frais à la ciboulette et échalotes, Maroilles, Fromage d'Abbaye
- Buche de chèvre, vieux Lille, gruyère, Saint Paulin.



# Notre sélection de Gâteaux pour vos farandoles de dessert

- \* L'impériale aux fruits, crème à la vanille sur son biscuit de Reims
- \* La fusion mandarine et Cointreau aux zeste d'orange confits et son moelleux de génoise au cacao
- \* Les tartes de saisons
- \* Profiteroles garnies
- \* Le poire caramel sur sa génoise
- \* Le délice framboise sur une mousse légère à la vanille de bourbon sur son croquant de biscuit
- \* Le moelleux au chocolat sur son biscuit de spéculos
- \* La fusion du chocolat blanc aux éclats de framboises
- \* Verrine de mousse de fruits
- \* Folies de macarons
- \* Fraisier
- \* Tarte latin



Si vous ne trouvez pas le dessert de votre choix, n'hésitez pas à nous le communiquer

# Le Bar

Boissons pendant le vin d'honneur accompagné de soft : eau plate et pétillante, coca et jus d'orange

Soupe de champagne (2/pers)	4.50€/ pers
Punch de votre choix (2/pers)	4.50€/ pers
Sangria (2/pers)	4.50€/ pers
Mojito (2/pers)	5.50€/ pers



Crément pour accompagner votre dessert      bouteille de 75 cl

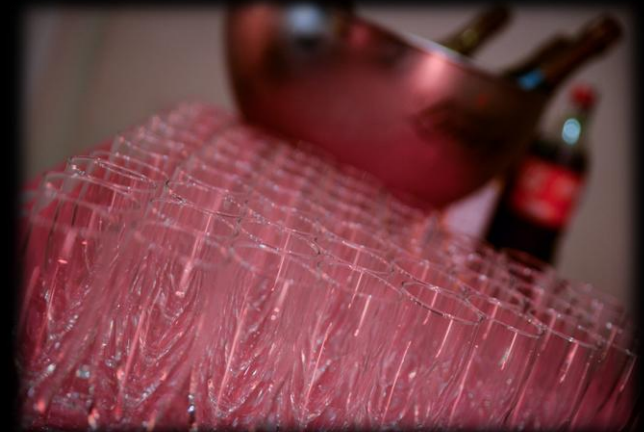
Adrien Romel brut      9.80€

Adrien Romel carte noire      15.50€

Champagne en bouteille de 75 cl

Champagne Pierre Domi      25.00€

Champagne Nicolas Feuillade      35.00€



## *Bières en fût de 20 litres (avec tireuse)*

<i>Jupiler</i>	130.00€
<i>Leffe blonde</i>	130.00€
<i>Karmelit triple</i>	180.00€
<i>Kronenbourg</i>	100.00€
<i>Queue de charue</i>	130.00€
<i>La Goudale</i>	130.00€
<i>La chouffe</i>	140.00€

## *Fût de 30 litres (avec tireuse)*

<i>Jupiler</i>	120.00€
<i>Leffe blonde</i>	170.00€
<i>Karmelit triple</i>	180.00€
<i>Rince cochon</i>	170.00€
<i>Curée des trolls</i>	165.00€
<i>Kronenbourg</i>	110.00€
<i>Burgerbrau</i>	95.00€
<i>Krak</i>	155.00€



## *Carte des vins en bouteille de 75 cl*

### *Vin rouge en bouteille 75 cl*

<i>Bordeaux 1ere Cotes de Blayes la Rosseraie</i>	6.50€
<i>Côte de bourg Château Fradeyroux</i>	7.50€
<i>Châteaux Pichon Le Mayne « Graves de Vayres »</i>	9.50€
<i>Châteaux Pichon le roc</i>	6.50€
<i>Côte du Rhône vieille vigne Saint Privat</i>	6.50€

### *Vin rouge Val de Loire et autres*

<i>Saint Nicolas de bourgueil Michel Laurent</i>	7.00€
<i>Herault i.g.p Petite balade</i>	5.50€

### *Vin blanc en bouteille 75 cl*

<i>Châteaux Pichon Le Mayne Graves de Vayres</i>	9.50€
<i>Bordeaux 1ere Côte de Blaye</i>	7.50€
<i>Bergerac blanc moelleux</i>	5.50€
<i>La fleur de mont désir ( pour accompagner votre foie gras)</i>	

### *Vin rosé en bouteille 75 cl*

<i>Bordeaux terre douce</i>	6.00€
<i>Côte de Provence</i>	7.50€
<i>Saint Chinant l'excellence de Saint Laurent</i>	6.50€