

L'atelier de *Fred*

La carte de nos Cocktails



Cocktail découverte du côté des salés

- * Blinis de saumon fumé sur sa crème aromatisée au vinaigre de framboise
- * Pains nordique garnis: rillettes de saumon ; rillettes de thon ; rillettes de sardine douce, poulet à l'andalouse
- * Navettes garnies : jambon blanc, jambon de pays, crème de fromage, thon à la catalane, roselle, etc..
- * Assortiment de bâtonnets de légumes accompagné de ses sauces
- * Verrines fraîcheur de saison : tartare de concombre à l'aneth, tartare de tomate et mousse à la guacamole
- * Panna cotta de chorizo et courgettes, mourons des oiseaux (mini piment très doux)
- * Profiterole fromagère
- * Brochette de poulet au citron
- * Bouchée croustillante au chèvre et basilic et dés de chorizo
- * Gaspacho de tomate , de poivrons et basilic , concombre subtilement aromatisée à la menthe
- * La sucette fromagère habillée de son jambon de pays
- * bille de chèvre en coque de noisettes
- * Cromesquis de camembert à la chapelure
- * Muffins garni d'aubergines, poivrons rouges graine sésame et crème boursin
- * La brochette anti-pasti : jambon de Cerrano, tomate marinée et bille de mozzarella au basilic
- * Le mini croque Monsieur, et le mini croque végétarien
- * Brochette de billes de melon et feta et jambon sec (en saison)
- * Assortiment de tapenade et ses gressins (tapenade de tomates séchées, tapenade de poivrons, tapenade d'olives)



Du côté des Sucrées

- * Verrine fraîcheur aux multiples saveurs (soupe de fraise et passion, soupe pina-colada, soupe framboise et mangue)
- * Mini baba au rhum
- * Verrine aux fruits frais
- * Moelleux à la banane et chocolat
- * Chouquette , mini donuts, mini cannelés
- * Mini timbale de fruits
- * Macaron en folie
- * Mini éclairs aux parfums variés
- * Mini millefeuille à la vanille
- * Mini fondant au chocolat
- * Tartelette de fruits de saison
- * Verrine à la panna cotta aux fruits
- * Verrine de mousse de chocolat blanc et framboises
- * Lingot au citron



Prix côté sucré et salés

N'hésitez pas à mixer les pièces sucrées et salées

4 pièces / personne :	4.50€
6 pièces / personne :	6.70€
8 pièces / personne :	8.90€
10 pièces / personne :	12.00€
12 pièces / personne :	14.50€
14 pièces / personne :	15.40€
16 pièces / personne :	16.00€
18 pièces / personne :	18.00€

Atelier des gourmands pour les petits et les grands

Crêpes et/ ou gaufres accompagnées de ses confitures, chantilly et chocolat . À partir de 3.50 €

Barbe à papa (minimum 60 barbes à papa) 2.50 €

Cocktail Prestige by « Fred »

- * Planche de charcuterie ibérique: mini fayet Catalan, taureau séché, chorizo ibérique de belota de Salamanca
- * Baguette frottée à l'huile d'olive et gratiné à la Morcilla (boudin noir ibérique) et fromage de vieux brebis
- * Baguette gratinée à la soubressade (pâte de chorizo), liseré de son miel et pétales d'amandes
- * Tartare de Saint Jacques marinée aux agrumes
- * Poêlée d'escargots à l'escabèche
- * Mini burger de chorizo au fromage de brebis affiné
- * Mini burger de cochon de lait au fromage de Manchego (fromage ibérique)
- * Mousse de foie gras et figues montée sur sa tuile fine truffée
- * Oreo de saumon fumé et sa chantilly aromatisée à la vinaigrette de framboise
- * Moules à l'escabeche

Prix par personne

4 pièces:	6.50€
6 pièces:	9.70€
8 pièces :	12.80€
10 pièces:	16.00€
12 pièces :	18.00€
14 pièces:	21.00€
16 pièces :	24.00€

Offrez à vos convives un atelier culinaire en live préparé à la plancha

- * Chorizo des Asturies
- * Aiguillette de magret de canard du sud ouest
- * Gambas à la gitane (cébettes, tomates cerise, huile d'olive, dés de citron verts)
- * Saint Jacques juste dorée marinée à la saveur subtile de l'agrumes
- * Lagarto et secreto et lomo (pièce de cochon ibérique)
- * Minis saucisses de cochon de lait à la moutarde
- * Aiguillette de bœuf à la fleur de sel et poivres du moulin



Nos Ateliers de dégustations



Prix par personne
5.50€

* Découpe de la patta negra 36 mois d'affinage

servie avec ses pains (Tumaqua) toasté à la tomate et ail

* Découpe de jambon de Serrano ou de cébo servi avec ses pains tumaqua

3.50€

* Découpe de saumon fumé maison servi avec ses blinis et sa crème aromatisée à la framboise
sa mousseline à la framboise

3.50€

* Atelier foie gras en terrine ou chaud à partir de

5.50€

* Bar à huîtres

(sur devis)

Notre sélection de pains surprise

Pain aux céréales 5 variétés (50 pièces) 41€

- * Saumon fumé et beurre citronnée
- * Fromage de chèvre et tomate aux herbes et roquette
- * Jambon Serrano et beurre
- * Rillettes d'oie et moutarde à l'ancienne
- * Fromages frais figue et noix

Pain campagnard 5 variétés (50 pièces) 38€

- * Rosette cornichons
- * Truite fumée au citron
- * Roquefort aux noix
- * Mix de légumes grillés
- * Terrine de lapin

Le pain surprise croque en bouche 50 pièces 48€

Assortiments de mini pains

- * Charcuterie fine
- * crème de roquefort aux noix
- * Saumon fumé
- * Rillettes de poulet rôti
- * Thon mayonnaise, tomate



Notre équipe

