

La rôtisserie de l'atelier *Fred*

Spécialiste de viande, volaille et charcuterie Ibérique ...

10 place des combattants, 59236 Frelinghien, 03.20.48.81.18

La Rôtisserie de *Fred*

... se déplace chez vous



03 20 48 81 18 www.latelierdefred-rotisserie.fr

Mos plats à la rôtisserie concoctés devant vos convives . . .



* *Le porcelet à la marinade Portugaise de 40 à 59 personnes* 16.00€

à partir de 60 personnes 15.00€

* *Le cuissot de veau à la chaire rosée et savoureuse* 16.00€

* *L'agneau à la marinade d'ail, romarin et marjolaine de 40 à 59 personnes* 15.50€

à partir de 60 personnes 14.50€

* *Le poulet jaune Fermier à la marinade unique* 11.00€

* *La porketta farcie au jambon fumé savoureuse à souhait* 14.50€

* *Le jambon à l'os, marinade à l'américaine en croûte de moutarde* 11.50€

* *La longe de cochon Espagnole farcie au chorizo et Pimento del pequillo* 12.50€

* *Le Déhanché de Bœuf nature sur os, à la fleur de sel et poivre du moulin* 15.50€



Café Delite

Tous nos plats sont servis avec 1 choix de pomme de terre et 1 choix de légumes



Nos sélections de pomme de terre :

- ✓ Nos pommes de terre au jus et épices sélectionnés
- ✓ Gratin dauphinois (sous réserve d'un four sur place)
- ✓ Pomme de terre en robe des champs et sa crème ciboulette aromatisée à la framboise

Note sélection de pommes de terre avec un supplément de 0.80 € centimes par personne

- ✓ Pomme de terre à la toscane : tomates séchées, aubergines, paprika, huile d'olive
- ✓ La pomme de terre campagnarde, farcie de lardons et oignons et son vieux cantal

Nos sélections de légumes:

- ✓ Courgettes ,tomate, oignons rouge ,ail et persil
- ✓ La piperade Basquaise à l'huile d'olive et pulpe d'ail
- ✓ Sélection de crudités et salades composées (3 aux choix) selon vos goûts

Salade de tomates, salade de carottes, salade d'endives au des de roquefort, salade de taboulé, salade verte mêlée, coleslaw, salade de betterave, ou tout autre salade de légumes de votre choix



Notre sélection d'Entrées

Nos entrées Froides

- ✓ L'atelier de charcuterie et ses condiments sélectionnés
- ✓ Le tiramisu de chèvre frais, tomates séchées en millefeuille de bacon
- ✓ Le pralin de foie gras maison accompagné de ses toasts tièdes et sa chutney de figues
- ✓ Saumon fumé par nos soins, toasts brioché et crème framboisine :
- ✓ L'éventail d'avocat et sa bataille de crevette bouquet sauce Marie- Rose
- ✓ La rosace de melon au jambon de pays et sa fiole de porto
- ✓ l'opéra de saumon monté sur son moelleux tomate, mascarpone à la saveur citronnée
- ✓ La sphère d'avocat farci aux gambas, pointe d'asperges, tomate cerise et chair d'avocat

4.50€

5.00€

9.50€

6.50€

5.50€

6.00€

6.00€

5.50€



Le melon au porto

Nos entrées chaudes

- ✓ Ravioles à la ricotta et épinard, émulsion de senteur de truffé et copeaux de parmesan
- ✓ Le millefeuille de pommes reinette et son tournedos de chèvre gratiné au miel de sapin
- ✓ La tian de légumes et sa mozzarella gratinée, liséré d'huile d'olive et mesclun
- ✓ la tarte tatin revisitée aux endives caramélisées, fondu de son paré de Maroilles
- ✓ La salade du sud ouest (magret de canard fumé, gésiers, lardons, et copeaux de foie gras)
- ✓ Cassolette de fondu de poireaux montée de ses Saint Jacques juste dorées à le fleur de sel

7.50€

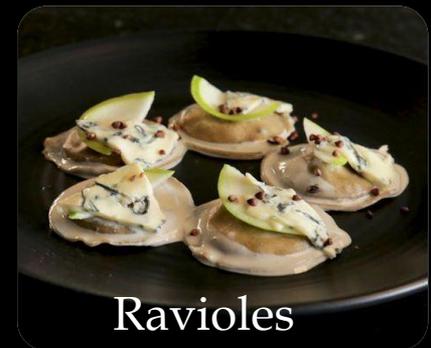
5.00€

4.50€

6.00€

6.50€

8.50€



Ravioles

Possibilité de faire un buffet d'entrée selon votre choix (sur devis)

Notre sélection de fromages

- * Le plateau de 5 sortes de fromages accompagné de son bar à pains et décoré de ses fruits 6.50€
- * L'assiette de 3 Fromages accompagnée de mesclun 3.50€



Les Fromages chauds

- * Le paré de vieux Lille posé sur son toast campagnard et servi avec son mesclun 3.50€
- * Le Saint Marcelin posée sur son tronçon de pomme, gratiné au miel de sapin et liseré de balsamique 4.00€

Nos farandoles de desserts joliment présentés sous forme de buffet

- * 5 sortes de desserts de votre choix 6.50 €
- * 3 sortes de desserts de votre choix 5.50 €
- * 2 sortes de desserts de votre choix 4.50 €



Choix des desserts

- * Tiramisu aux fruits rouges OU au pur arabica
- * L'onctueux au chocolat : sur une base de biscuit spéculos une mousse légère et onctueuse truffée de poires
- * Le tutti frutti: sur une base de génoise une mousse légère aux fruits rouges et décorée de fruits frais
- * Le traditionnel fraisier décoré de ses fraises
- * Le cadre framboise passion craquantant : (crémeux framboise, mousse mangue passion, croquant chocolat blanc et riz soufflé)
- * Le cheese-cake au coulis de citron truffées d'éclats de framboise posé sur un sablé
- * Assortiment de mignardises: mini cannelé, mini choux, mini tatin,, mini millefeuille, guimauve de fruits,
- * l'entremet caramel poires : sur une génoise une mousse de caramel avec des copeaux de poires
- * Feuillantine chocolat : mousse de chocolat noire sur une feuillantine, glaçage au cacao
- * Entremet façon forêt noire
- * Ile flottante à l'orange
- * La tropezienne
- * Le moelleux au chocolat
- * Tarte aux fruits (tarte aux fraises , tarte aux abricot, tarte aux pommes normande
- * Choux profiterole garnie aux parfum: vanille de bourbon, chocolat ou café
- Le banoffee pie: sur un sablé façon spéculos, une crème façon chantilly, tranche de banane
Confiture de lait et saupoudré de cacao



Show cooking de dessert

- * Bananes caramélisées au jus d'ananas et orange flambée au rhum 3.00€
- * Les crêpes Suzette flambées au grand-Marnier 4.00€
- * La poêlée de fruits de saison au caramel d'orange 3.50€



Atelier crêpes et gaufres cuites à la minute à partir de 3.50€

Accompagnement: sucre, confiture, chocolat et chantilly

La fontaine de chocolat à partir de 4.50€

Fruits frais, quimper, mini cake, mini financier, chouquette



Frais kilométriques

Dans un rayon de 5 kilomètres de notre zone de fabrication » Lomme 59160 » les frais de route sont offerts. Au delà 0.90 centimes du kilomètre aller et retour

Selon la prestation les frais de route peuvent être offerts ou si longue distance des frais supplémentaire.

Options

Service de service de salle 22€ par heure minimum 4 heures

Frais de chef supplémentaire possible pour un service de rôtisserie

Unique pour un nombre inférieur à 50 personnes (40€)

Location de vaisselles, chapiteaux

Sur devis

