

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

Nos burgers *Maison* accompagnés de frites fraîches

- * Burger de cochon de lait garni de salade, oignons, tomate, fromage 11.50€
- * Burger de poulet fermier garni de salade, oignons, tomates, fromage 10.00€
- * Burger de steak de bœuf garni de salade, oignons tomates, fromage 11.00€
- * Burger végétarien : tomate, salade, oignons, fromage, 8.00€

Pain burger classique aux graines de sésames

Pain bägel aux graines de sésame et pavot +0.20€ cts pp

Pain façon bagnat

Pain bägel oignons et grains de sésames + 0.30€ cts pp.

Agrémentez vos burgers

Oeuf au plat 1.00€

Bacon 1.00€

Fromage spécifique 1.50€

(Maroilles, Saint Paulin)



Sauces incluses: mayonnaise maison, ketchup, sauce burger

Nos Fajitas accompagnées de frites fraîches

- * Fajitas de poulet à la sauce légèrement piquante garnie de ses poivrons et oignons 8.50€
- * Fajitas de cochon de lait, poivrons, tomates, oignons et sauce salsa 10.50€
- * Fajitas de bœuf, tomate, salade, fromage, oignons choux rouge 9.50€
- * Fajitas végétarienne composée de courgettes, tomates, poivrons, oignons et fromage 7.50€



Nos plats cuisinés

- * Couscous de l'atelier aux légumes frais 12.00€
Merquez, poulet, agneau, semoule, pois chiche, poivrons, navets, courgettes, aubergines, carottes
- * Couscous royal 14.00€
Merquez, poulet rôti, agneau, brochette de bœuf, pois chiche, poivrons, courgettes, aubergines
- * Tartiflette accompagnée de sa salade mêlée 10.50€
Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons
Accompagnement de plateau de charcuterie (terrines campagnarde, rosette, salami, mortadelle) 3.50€
- * Carbonnade flamande accompagnée de ses frites fraîches 12.00€
- * Moules de Hollande frites 10.50€

** Paëlla de l'atelier*

10.50€

*chorizo, poulet rôti, calamars, moules en coquilles, gambas, fruits de mer, petits pois, poivrons, riz
épices à paella*



** Paella de Valencia*

12.00€

*Chorizo, poulet rôti, calamars, lapin, moules en coquille, gambas, fruits de mer, petits pois, poivrons
riz et épices à paella*



Agrémentez vos plats avec un atelier tapas pour votre apéritif 4 par personne

3.50€

Sangria maison aux fruits frais

3.50€



Notre chef utilise des épices d'ici et d'ailleurs pour parfaire vos mets..