



Date limite de commande

Pour Noel : Lundi 20 décembre

Pour Nouvel an : Lundi 27 décembre

Pour passer vos commandes

Tel 03.20.35.14.25 ou 03.20.48.81.18

mail: contact@villagegastronomie.com

Traiteur **Village by Fred**

1780 route Nationale 59930 la Chapelle D'Armentieres

L'atelier de Fred organise **la soirée de la Saint Sylvestre**

Soirée animée par notre D.J Olivier

À la salle des fêtes de Frelinghien 59236

Menu tout inclus 75 € menu enfant 40€ boissons incluses

Amuse bouche , 2 entrées, plat; fromage, dessert

Coupe pétillante à minuit

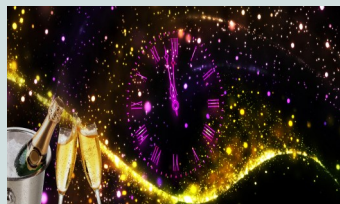
Voir le menu complet:

www.latelierdefred-rotisserie.fr

Tel **03.20.48.81.18**

Pass sanitaire obligatoire

Acompte de 50 % à la reservation



Village by l'atelier De Fred

Nos menus de Noël et nouvel an 2021



Entrées Froides

Assiette Nordique	12.00€
Saumon fumé façon gravlax, crevettes bouquets, flétan, émietté de pince de crabe, accompagné de ses blinis	
La terrine de foie gras de canard maison	12.00 €
accompagnée de sa gelée de sauternes et son toast brioché	
1/2 langouste à la Parisienne décorée	
de sa macédoine de légumes	(prix selon le cours)

Entrées Chaudes

Escargots de bourgogne la douzaine	8.50€
Coquille Saint Jacques au champagne et crevettes	9.00€
Boudin blanc caramélisé au foie gras	9.00€
accompagné de son tournedos de pomme	

Nos volailles

Suprême de pintade farci aux morilles et jus de truffes , peau croustillante pommes de terre grenailles aux châtaignes et girolles et fagot d'endives	14.50€
Confit de canard à la bière de Noël écrasé de pomme de terre au cœur de mascarpone et sa poêlée de légumes d'autrefois	14.50€
Caille aux raisins et muscat, pommes de terre grenailles aux châtaignes et girolles , poêlée de légumes d'autrefois	14.50 €

Nos VIANDES et POISSON

Souris de cerf désossée mijotée aux airelles Accompagnée de sa poire pochée , écrasé de pomme de terre au cœur coulant de mascarpone en duo de carottes des sables	15.00€
Pavé de bœuf sur son pain d'épices laqué de sa tranche de foie gras , sauce 1900 (porto et gelée de groseilles) fagot d'endives et carottes des sables	18.00€
La trilogie de poissons garnie de son risotto au safran et fruits de mer	18.00€

Nos pains surprises

- Pain surprise du fromager Crème de roquefort, fondant de chèvre, mimolette	35.00€
- Pain prestige du Village by Fred Mousse de foie gras, jambon de cébo, magret de canard, fromage de brebis sur sa tapenade de poivrons	45.00€
- Pain surprise terre et mer Saumon fumé, rillettes de crabe, fromage aux piments doux et ciboulette, rilette de thon	36.00€

- Palette de charcuteries fines Ibériques et ses tapenades (pour 4 personnes)	27.00€

L' incontournable culinaire des fêtes de fin d'année

Notre terrine de foie gras de canard maison	80 € le kilo
Peut être vendue au détail	
Notre saumon fumé maison	48 € le kilo
Peut être vendu au détail	

