

L'atelier de Fred : Le traiteur autrement

Spécialiste de cuisson de viandes en rôtisserie ou brasero XXL

Après avoir travaillé 15 ans à l'étranger, Suisse, Angleterre et Belgique dans des établissements prestigieux et de renom, le chef « Fred » décide d'ouvrir son propre restaurant en 2009 dans un petit village prénommé Frelinghien. En 2013, il développe une façon de cuisiner et installe une rôtisserie grande flamme dans la salle de son restaurant afin d'offrir un spectacle culinaire à ses clients. Passionné de viandes et de volailles soigneusement sélectionnées dans les Hauts de France, le chef accommode toutes ses viandes avec des épices d'ici et d'ailleurs, Il fait ses propres marinades pour chacune d'entre elles de façon à les rendre croustillantes, onctueuses et a un goût unique. Quelques années plus tard le succès est au rendez vous et le chef Fred décide de développer un service traiteur avec une rôtisserie ambulante.

L'atelier de Fred en quelques dates :

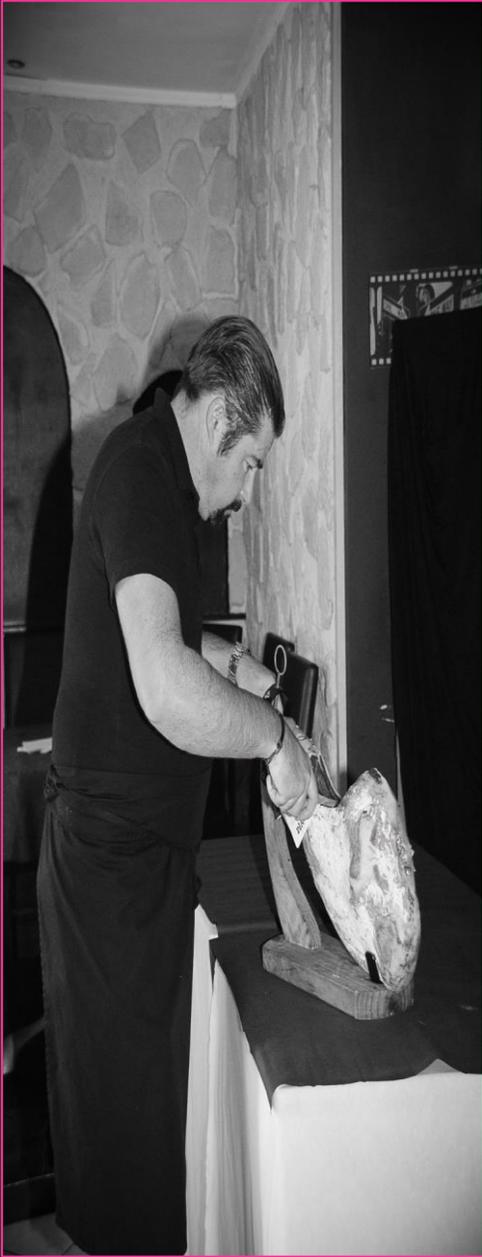
2009 : ouverture de son restaurant à Frelinghien

2013 : création du service traiteur à domicile pour les particulier, professionnel et collectivité

2014: création des rôtisseries ambulantes sur les marchés (Lezennes le roy Merlin, Sainghin, Frelinghien, la Chapelle d'Armentières

2021: reprise de la boutique épicerie fine / Traiteur Lemai Village à la Chapelle d'Armentières

2024 : Création d'une antenne à Flines lez Mortagnes



Les Menus de réception by *Fred*

Entrées

- ❖ La Quail de saumon fumé aux perles roses de truites décorée de son mesclun à la vinaigrette d'agrumes 8,50€
- ❖ La noix de st Jacques juste dorée à l'huile d'olive vierge, fleur de sel et poivre rare, en mille-feuilles de tomates romaines, croquant de comté et tombée de roquette 10,50€
- ❖ Le vertige autour du Périgord : pralin de foie gras, langue Quail, compotine d'oignons aux raisins secs servi avec sa brioche 11,00€
- ❖ le bonbon de foie gras en habit et son magret de canard à la mandarine 11,00€
- ❖ Gambas juste saisies, salsa d'avocats, mangue ananas et coriandre 7,00€
- ❖ Transparence de mousseline d'avocat au tartare de tomates romaines, espuma de chèvre et transparence de betteraves 7,00€
- ❖ Le tian de légumes rôtis aux épices de thym et cristal de basilic et de roquette 6,50€
- ❖ L'éventail de melon aux couleurs partagées sur son miroir de mangue, tranquette de cebo arrosée de fraises et basilic 6,50€
- ❖ Saumon mariné au condiment de pomme et céleri sur blis, crème aigre concombre et fenouil mariné 8,00€
- ❖ Charcuterie théorique, antipasti de légumes, tapenade variée, mikado de fromage de brebis et manchego et baguettine dorée à l'huile d'olive et fleur de sel 8,50€
- ❖ Tarte aux petits légumes de saison garnie de son jambon serrano, presse de brebis aux herbes fraîches 7,00€

Les plats

Du côté du boucher

- ❖ Filet d'agneau rôti en croûte de parmesan sauce à l'ail, écrasé de pommes de terre, timbales de légumes 16,00€
- ❖ Pavé de veau rôti à la fleur de thym nappé de sa crème aux morilles et son gratin dauphinois à la truffe 15,00€
- ❖ Suprême de volaille jaune à la crème de morilles, pommes de terre Anna, millefeuilles de légumes façon tian 12,00€
- ❖ Le tournedos de boeuf Rossini, corolle de légumes, pomme châteaux 15,00€
- ❖ Le filet mignon de porc ibérique taillé en tournedos, piqué de sa branche de romarin, pomme Anna et ratatouille 14,00€
- ❖ Le canard confit servi avec sa sauce aux poivres verts ou aux airelles accompagné de son gratin dauphinois et sa ratatouille niçoise 14,00€
- ❖ Le rôti de porcelet, navets glacés et carottes des sables, sauce pomme château au four, beurre échiré et jus au vin corsé 12,50€



Du côté du Poissonnier

- ❖ Dos de saumon confit à l'huile d'olive et sel de fenouil, riz espagnol et sauce nacrée au beurre blanc, pommes de terre vapeur et ses légumes croquants 13,00€
- ❖ Filet de bar au champignons et coquillage, jus de crustacés, timbale de céréales méditerranéennes ratatouille 15,00€
- ❖ Le dos de cabillaud cuit à l'unilatéral, trait d'huile d'olive au citron vert, mousseline de rattes, carottes des sables et cœur de betteraves en bataille 15,00€
- ❖ Sandre rôti, palet de pomme de terre fondant au cœur de caviar et petites perles 15,00€

Les buffets froids by Fred

L'atelier du boucher :

- ❖ Jambon de pays, jambon blanc, rosette, salami, mortadelle, pâté de campagne, cuisse de poulet, rillettes de canard, rillettes de poulet, rôti de porc au miel, rôti de bœuf cuit à la fleur de sel, cuisse de poulet rôtie

L'atelier du poissonnier :

- ❖ Saumon belle vue, cocktail de crevettes, tomate au thon, tomate aux crevettes, filet de hareng(rollmops), saumon fumé (2,50€ par personne)

L'atelier du primeur :

- ❖ Salade de tomates au basilic, salade de riz à la niçoise, piémontaise, salade de pâte à la Catalane, concombre, carottes au citron, salade de lentilles, betteraves aux raisins, macédoine de légumes, œuf à la Russe, salade de coleslaw, salade de pommes de terre façon piémontaise, salade de quinoa,

- ❖ L'atelier du fromager : voir les Fromages de notre carte

- ❖ L'atelier du pâtissier : voir les Pâtisseries de notre carte

Buffet Découverte

20.50 € / pers

- * 4 Viandes
- * 1 Poissons
- * 4 Légumes
- * 2 sortes de fromages
- * 2 desserts

Buffet du chef

25.00 € / pers

- * 5 viandes
- * 2 poissons
- * 6 légumes
- * 3 fromages
- * 3 desserts

Les Fromages by Fred

*Buffet de fromages de nos belles Régions

3 variétés / pers (environ 100g) 5.50€

4 variétés 6.50 €

5 variétés 7.50 €

Boulette d'Avignes, Vieux Lille, Chèvre bûche, Mont des Cats, Maroilles; Sablé de Wissant, écume de Wimereux, Mimolette,

Brie de Meaux, beaufort

Beaufort

Comté

St Nectaire

Tomme de Savoie

Chèvre bûche

Roquefort

Fourme d'Ambert

Roquefort



Les desserts classique by Fred

- ❖ Le passion croquant (crèmeux framboise, mousse mangue passion, croquant chocolat blanc, riz soufflé et coco rappée)
- ❖ L'opéra chocolat et café (crèmeux café, ganache chocolat noir, biscuit opéra imbibé de café)
- ❖ Le partage des îles : mousse mangue passion, coulis de framboise, noix de coco rappée
- ❖ Croustillant à l'amande, (biscuit séché aux amandes, ganache au chocolat, mousse chocolat noisette torréfiée)
- ❖ L'Alliance fraise et nougat sur un biscuit Joconde (biscuit moelleux à la noix de coco, confit passion mangue goyave, mousse à la mangue)
- ❖ L'entremet aux poires caramel (Mousse caramel avec inclusions de poires, nappage caramel)
- ❖ Charlotte aux poires ou Charlotte aux fruits rouges
- ❖ Salade de fruits de saison
- ❖ Sélection de tartes : Normande, citron meringuée, tarte aux fraises ou framboises, bourdalou, tarte tatin
- ❖ Grande folie de macarons

L'atelier de Fred vous propose ses gâteaux uniques pour votre événement réalisés par la Fabrik à gâteaux

- ❖ Wedding cake, pièce montée choux craquelin, nadel cake, nude cake (Tarif sur demande)



Farandole de dessert aux choix :

1 choix = 4.50 € (1 part)

2 choix = 5.50 € (2 demi parts)

3 choix = 6.50 € (3 demi parts)

4 choix = 7.50 € (4 demi parts)

Bon à savoir . . .

❖ *Comme chaque prestation est unique, Les tarifs peuvent varier selon vos besoins et le nombre de personnes . . .*

Sur la période de Mai à Septembre inclus, les prestations des samedis seront sur la base de 70 adultes minimum (prestation complète du vin d'honneur au fromage et/ ou dessert)

❖ *L'ensemble de nos tarifs sont étudiés sans services de salle , et sans prestation du chef (les prix du chef sont calculés selon le choix de la prestation*

❖ *Frais Kilométrique : 0,90 centimes du kilomètres (sur certaines prestations les frais peuvent être offerts)*

❖ *Un devis personnalisé vous sera envoyé sur simple demande*

❖ *Tarif valable jusque décembre 2024*

Au plaisir de régaler vos papilles . . .



- ❖ Les présentes conditions de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande
- ❖ Toute commande implique de la part de chaque client l'adhésion entière et sans réserve aux dites conditions
- ❖ Demande de devis sur simple demande
- ❖ Pour toute commande, un acompte de 30% sera demandé (non encaissé), la facture sera à régler en totalité avant la prestation
- ❖ Pour toute annulation, l'acompte de réservation sera conservé
- ❖ Nous ne posons pas d'option sur les devis envoyés, ils sont valables 6 mois et selon la disponibilité.

Pour mieux vous servir 3 destinations possibles

Salle de réception

L'atelier de FRED

10 place des combattants

59236 Frelinghien

Tel: 03.20.48.81.18

www.latelierdefred-rotisserie.com

Facebook:

<https://www.facebook.com/atelierdefred/>

Boutique traiteur

Village by Fred

1780 route nationale

59930 La Chapelle d'Armentieres

Tel: 03.20.35.14.25

www.villagegastronomie.com

Facebook :

<https://www.facebook.com/villageambassadeurdesterroirs/>

Le siège social

L' Atelier de FRED

104 C rue de Wiers

59158 Flines-lez-Mortagne

Tel: 07.72.77.07.65



Entourez vous des meilleurs prestataires...

DJ Ludo

Contact: au 06.16.82.17.27



D, J AB evenementiel

Contact: Benoit contact@abeventementiel.com

TEL: 06 50 12 71 82



Box Photo :

Contact: Vanessa au 06.83.87.88.30

ou vanessa@pic-makers.fr



Barman

giuseppe@viabar.fr

Contact : Giuseppe

www.viabar.fr

au 06.68.54.85.29



*Décoratrice et location de
vaisselles*

Contact: Angel au 06.99.66.20.49

ou dekobyangel@gmail.com