

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 :

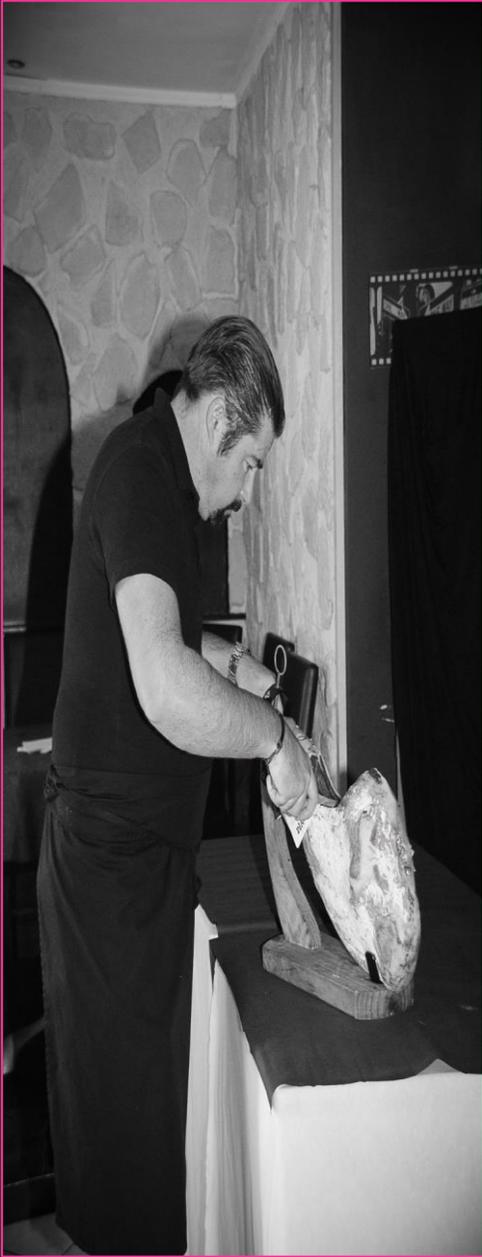
2009 : ouverture de son restaurant à Frelinghien

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



Offrez à vos convives un atelier gourmand culinaire plancha en live show

- ❖ Poêlée de gambas à la gitane
- ❖ Lagarto, secreto (viandes de porc ibérique), accompagnés de ses sauces
- ❖ Noix de Saint Jacques juste saisie à la fleur de sel et aromatisée à la vinaigrette d'agrumes
- ❖ Escargots à la Catalane
- ❖ Riquillette de bœuf de Galice à la fleur de sel de Guérande et poivre de Seshuan
- ❖ Riquillette de canard à la façon laqué

Nombre de pièces, par personne

2 choix : 4,50€

3 choix : 6,50€

4 pièces : 8,50€



Atelier découpe culinaire en live

- ❖ Découpe du saumon de Norvège accompagné de ses toasts et sa crème framboisine 4,50€
- ❖ Découpe de patta Negra 6,50€
- ❖ Découpe du Jambon Cébo ou Jambon de Bayonne 4,50€
- ❖ Bar à huîtres selon le cours



Du côté de la rôtisserie (minimum 40 personnes)

- ❖ Le cochon à la marinade Portugaise à la peau croustillante et à la chair moelleuse et goûtiue 16,00€
- ❖ La porchetta farcie au jambon légèrement fumé, savoureuse à souhait 15,00€
- ❖ Le jambonneau à l'os, graine de moutarde et piment d'Espelette (entre 350 et 400g la pièce) 12,00€
- ❖ La longe de cochon à la Sicilienne (Pièce de cochon purée de tomates séchées , coppa tomates confites, mozzarella Buffalo) 13,00€
- ❖ La longe de cochon à la Catalane: (farcie aux poivrons Del pequillos, chorizo des Asturies et fromage de brebis) 11,50€
- ❖ La noix de jambon à la marinade de miel, orange 15,00€
- ❖ Le carré de côte de cochon de la ferme Duroc de Bataillé à la chair savoureuse et son craquelin croustillant 17,00€
- ❖ L'agneau de race locale à la marinade d'ail ,romarin et marjolaine 15,00€
- ❖ Le déhanché de bœuf à la fleur de sel et poivre rare 9,50€
- ❖ Le demi poulet blanc traditionnel aux épices méridionales 11,00€

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre et ses légumes ou un bar à salades



Du côté du Brasero XXL à partir de 50 personnes

(accompagnement de pommes de terre et légumes de votre choix)

- ❖ La côte de cochon de la ferme « Duroc de Bataillé » à la chaire savoureuse et peau croustillante, accompagnée de ses sauces 15,50€
- ❖ La côte de bœuf de Race française à la fleur de sel et poivre du moulin 16,00€
- ❖ La brochette généreuse de volaille et chorizo des Asturies, poivrons grillés marinade à la Catalane 12,00€
- ❖ La travers de porc épaisse , confit à la marinade Louisienne 12,00€
- ❖ La double côte d'agneau aux épices Marocaine 15,00€
- ❖ La saucisse brasse de Porcelet 11,00€
- ❖ Le Bar entier farcie au thym flambée au Ricard 15,00€
- ❖ Le dos de saumon aux pétales de chorizo et poivron confit 15,00€

Les Fromages chauds au Brasero pour agrémenter votre apéritif ou par simple dégustation, servis avec ses mouillettes

- ❖ Le camembert Normand au lait cru pour 3 personnes 15,00€
- ❖ Le Mont d'or pour 4 personnes 25,00€



Les Plancha et BBQ classique (accompagnement pommes de terre et légumes inclus)

- ❖ La brochette de volaille jaune au Chorizo et poivrons del piquillo
- ❖ Travers de porc à la façon Saint Louis
- ❖ Brochette de boeuf à la fleur de sel et poivre du moulin
- ❖ Dos de saumon grillé (+ 1.50 € / pers)
- ❖ Brochette de crevettes sauce au piment d'Espelette et à l'avocat
- ❖ Trio de saucisse fines (curry, piment d'Espelette, volaille paysanne)
- ❖ Aiguillette de magret de canard aux abricots

Tarif par personne

3 pièces 14,50€

4 pièces 17,00€

5 pièces 19,00€



Les Planchas et BBQ prestige (accompagnement: légumes et pommes de terre inclus)

Atelier du cochon Ibérique

- ❖ Secreto, Lagarto et lomo
- ❖ Presa
- ❖ Pluma
- ❖ Chorizo des Asturies

Atelier de volaille Label rouge

- ❖ Filet de poulet jaune fermier
- ❖ Aiguillettes de canard du Sud Ouest
- ❖ Filet de caille

Atelier de volaille Label rouge

- ❖ Filet de poulet jaune fermier
- ❖ Aiguillettes de canard du Sud Ouest
- ❖ Filet de caille

Tarif par personne

3 pièces 16,50€

4 pièces 19,00€

5 pièces 21,00€

Atelier plancha ou bbq de boeuf maturée

- ❖ Aiguillette de filet de boeuf
- ❖ Noix d'entrecôte taillé dans la côte à los
- ❖ Poire taillée en aiguillette

Atelier plancha ou bbq poisson

- ❖ Noix de Saint Jacques mariné (1pc)
- ❖ Brochette de gambas sauvage
- ❖ Filet de rouget barbet
- ❖ Noix de saumon
- ❖ Thon snaké au sésame

Atelier plancha ou bbq agneau

- ❖ Côtelettes d'agneau
- ❖ Brochette agneau abricot et sésames

Tarif par personne :

- 3 Pièces (200g) 17.00 €
- 4 Pièces (300g) 20.00 €

Les accompagnements de pommes de terre et de légumes

Les choix de pommes de terre

- ❖ Pomme de terre au four et sa crème ciboulette
- ❖ Pomme de terre sautées à l'ail et persil
- ❖ Pomme de terre à la catalane (chorizo, cébetes, oignons rouges 0,50ctm de supp)
- ❖ Gratin dauphinois
- ❖ La ratte du Jouquet en pelure 0,50 centimes de supplément

Le choix des légumes

- ❖ Méli mélo de tomate oignons et courgettes
- ❖ Ratatouille niçoise
- ❖ Poêlée d'haricots verts et carottes
- ❖ Carottes cumins légèrement crémée
- ❖ Salade bar (3 de votre choix)



Les accompagnements

Pomme de terre :

- ❖ Pomme de terre au jus , échalote et épices de l'atelier
- ❖ La pomme de terre grenaille cuit en pelure à la fleur de sel et huile d'olive, épines de thym
- ❖ La pomme de terre à la Catalane (chorizo et oignons rouges)
- ❖ La pomme de terre reconstituée : (oignons, lardons, crème fraîche et cantal (0,80 € de supplément)
- ❖ La pomme de terre au four rôtie à la fleur de sel , crème moutardée au miel, ciboulette et pointe d'ail
- ❖ Gratin dauphinois



Légumes :

- ❖ Duo de courgettes jaune et verte , oignons rouges ail et persil
- ❖ Ratatouille maison à l'huile d'olive vierge ail et basilic
- ❖ Tomates provençales au beurre d'ail
- ❖ Endives Braisée (selon saison) légèrement caramélisées
- ❖ Carottes au cumins



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)

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

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