Fred réception depuis 1954

La gazette des gourmets

Nos plats de fêtes à emporter





Menu Prestige

Foie gras de canard entier et son confit d'oignons
Coquille Saint-Jacques gourmande déglacée au champagne
Tournedos fondant de chapon sauce suprême
Mille-feuille de pommes de terre
Julienne de carottes et courgettes aux parfums de Noël

34.80€



Menu Poêle d'argent

Palet norvégien de saumon fumé aux crabe et mangue
Cassolette de crevettes au Chablis
Filet de veau du Limousin sauce au jus de truffe
2 croquettes de pommes de terre
Flan d'asperges aux fines herbes

37 €



Commandez pour vos repas de fêtes

Joyeuses fêtes 2026

Les amuse-bouches
Entrées froides
Entrées chaudes

Les amuse-bouches

Des bouchées généreuses pour ouvrir les festivités.

6 cheeseburgers apéritifs	12 €
Feuilleté à la saucisse de Francfort prêt à trancher	3.90 €
Cube de Noël toasté charcutier (30 toasts-6/8p) Pain de mie toasté et tranché garni de rillettes d'oie, crème de foie gras, jambon cru, émincé de chair de crabe et surimi, saumon fumé	38 €
Plateau de 24 canapés festifs Pan cake au saumon fumé d'Ecosse, Wrap de jambon de Parme et crème au parfum de truffe d'été, briochin au crabe et surimi, verrine de crème d'ananas aux lardons de magret fumé, pain perdu d'épices au foie gras maison, sablé parmesan crème montée de chèvre et éclats de noix.	32 €
Plateau de 16 petites faluches au thon	24 €
Plateau de 16 verrines Foie gras compotée de poire, mousse d'ananas et crevettes coriandre, chèvre frais basilic aux noisettes torréfiées, crackers saumon et avocat	32€
Le Saltufo, saucisson aux truffes d'été et parmesan	5.50€
Le saucisson sec tranché	8.90€
La planche apéro de Noël 800g (8-10p) Saltufo à la truffe, jambon cru, galantine de fête, pâté en croute, saucisson au piment d'Espelette, oignons au Xérès, filet mignon fumé, chorizo ibérique.	32€

Entrées froides

	La part
Foie gras de canard maison, confit d'oignons, pain perdu de pain d'épices	11,50€
Palet norvégien de saumon fumé aux crabe et mangue	9.80€
Entremets de foie gras aux éclats de gavote et cœur acidulé de framboise	10€
Gravlax de saumon aux agrumes (consigne 3€ en sus)	8.50€

	La part / le gâteau
Œuf mimosa au thon en tenue de fête (idéal pour les enfants)	6 €
Petit gâteau de l'océan en décor de fêtes (4-6 parts)	le gâteau 38€
Gâteau de l'océan entier en décor de fêtes (10-12 p)	Le gâteau 52,80€
Millefeuille de crudités, thon et surimi de crabe (8 parts)	Le gâteau 38€

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques gourmande déglacée au champagne	8.90 €
La douzaine d'escargots de Radinghem au beurre persillé maison	9.50 €
Chausson de boudin blanc aux cèpes et sa brunoise de pommes	7€
Cassolette de ris de veau à l'ancienne sauce de champignons bruns persillés (consigne 3€ en sus)	9,80 €
Cassolette de crevettes au Chablis (consigne 3€ en sus)	9 €
Aumonière de noix de Saint-Jacques et rougets sur fondue d'endives	10€
Vol au vent pur beurre à la poule	5.40 €
Croustade de ris de veau	7.20 €
Crêpe au jambon	3,50 €

Pour Noël, Pensez à commander avant le jeudi 17 décembre

Plats cuisinés
Volailles de fêtes
Coin légumes

Plats cuisinés

Des pièces de fête, prêtes à réchauffer ou à servir

Escalope de sandre et sa sauce écrevisse crémeuse	11.50 € la part
Filet de Saint Pierre aux morilles	16.80 € la part
Filet de canette à la clémentine de Corse	12.20 € la part
Médaillon de sole saumon et crevette sauce champagne	11.40 € la part
Tournedos fondant de chapon sauce suprême	10,80 € la part
Souris d'agneau confite à la fleur de thym	15,90 € la part
Filet de veau du Limousin sauce au jus de truffe	14,90 € la part
Confit de chevreuil au Madiran	10.80 € la part

Pour les enfants

Ballotin de volailles, sur coussin de purée maison pommes de terre et carottes (idéal pour les enfants)	8 € la part

La plancha festive

Minimum 6 personnes :

Boudin blanc, escalope de foie gras, filet de canard Thaï, œuf de caille à poéler, escalope de chapon, rumsteak de bœuf extra

250g par personne — 15,50 € la part

Volailles de fêtes

Des volailles entières, prêtes à servir pour vos repas de Noël

Pièce entière désossée, farcie (pour les volailles) et cuite, accompagnée de sauce

Pintade à la farce fine au parfum de foie gras pour 6-8 personnes	58.60 €
Chapon à la farce fine au parfum de foie gras pour 10-14 personnes	98.80 €
Canette à la farce fine relevée d'oranges confites pour 6 à 8 personnes	62,60 €

L'ensemble de nos volailles est élevé en liberté dans les Landes. Nous travaillons en direct avec un groupement de producteurs nommé « MARIE HOT »

Coin légumes

Des accompagnements mijotés et des plats végétariens

Mille-feuille de pommes de terre	2€50 la part
Religieuse d'écrasé de pommes de terre au parfum de truffe blanche	2,90 € pièce
Poêlée de cèpes bouchons	7,50 € la part
Julienne de carottes et courgettes au beurre persillé	2,50 € la part
Croquette de pommes de terre	1.00 € pièce
Pomme rôtie aux airelles confites au miel	2.90 € pièce
Crumble de légumes méditerranéens à l'huile d'olive	2.90 € la pièce
Flan d'asperges aux fines herbes	2.70 € la pièce

Pour le réveillon de Saint Sylvestre, pensez à commander avant le 23 décembre

Allergènes et temps de chauffe disponible sur notre site web :
www.fred-reception.fr

Nos menus de fêtes

Nos horaires d'ouverture

Nos horaires durant les fêtes

Période de Noël — du 15 au 27 décembre

Mardi 15 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Mercredi 16 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Jeudi 17 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Vendredi 18 décembre	8h30 à 19h
Samedi 19 décembre	8h30 à 18h
Dimanche 20 décembre	Fermé
Lundi 21 décembre	Fermé
Mardi 22 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Mercredi 23 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Jeudi 24 décembre	8h30 à 16h
Vendredi 25 décembre	Fermé
Samedi 26 décembre	8h30 à 16h
Dimanche 27 décembre	Fermé

Nouvel An — du 27 décembre au 2 janvier

Lundi 28 décembre	Fermé
Mardi 29 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Mercredi 30 décembre	8h30 à 13h et de 15h à 19h
Jeudi 31 décembre	8h30 à 15h
Vendredi 1er janvier 2027	Fermé
Samedi 2 janvier 2027	8h30 à 16h

Consignes de commande

Nous nous réservons la possibilité de retirer de la vente certains produits, même commandés, si la qualité ou la garantie d'approvisionnement devait être remise en cause.

Afin de servir notre clientèle dans de meilleures conditions et de minimiser le temps passé au magasin, nous vous prions de bien vouloir régler votre commande à l'avance. Le jour du retrait, munissez-vous de votre bon de commande.

Nous sommes à votre disposition pour vos commandes, conseils de chauffe et informations sur les allergènes. Paiement sécurisé en ligne, titres-restaurant, CB ou espèces.
Également sur notre site 24 h/24, 7 j/7 : fred-reception.fr

Commande en ligne www.fred-reception.fr