Fred® réception depuis 1954

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

La Gazette Des Gourmets

Le Menu Prestige

L'assiette de foie gras, confit d'oignons

Coquille Saint-Jacques gourmande déglacée au champagne

Tournedos fondant de chapon sauce suprême
Mille-feuille de pomme de terre sur julienne de légumes persillée maison

La part 32 €

Le Menu Poêle d'Argent

Le palet norvégien de saumon fumé, farce de crabe et mangue

Porcelet farci cuit 12 heures aux épices de Noël

Mille-feuille de pomme de terre sur julienne de légumes persillée maison

La part 21 €

Noël 2022

Nouvel An 2023

Les Amuse Bouches

Plateau de 24 petits fours de fête à chauffer *Vol au vent de poularde au foie gras, Croustille d'escargot au beurre persillé, Bouchée de pétoncles, Quiche aux crevettes, vol au vent de rouget, éclair à la fourme d'Ambert et noix*		27·60 €
6 cheeseburgers apéritifs		7·80 €
Feuilleté à la saucisse de Francfort prêt à trancher		3,60 €
Feuilleté de boudin blanc prêt à trancher		3·60 €
Cube de Noël surprise (30 toasts - 6/8p) *Pain de mie toasté et tranché garni de rillettes, mousse de canard, jambon cru, émincé de chair de crabe et surimi, mousse de saumon·*		28,50 €
Plateau de 24 canapés de Noël *Crème de Saint Marcellin, Sablé à la chair de tourteaux, Beurre de champignons et crevettes, Lucullus de saumon fumé, Boudin blanc truffé et pomme poêlée, Foie gras de canard*		29·80 €
Plateau de 16 petites faluches		17·10 €
Le Saltufo, saucisson aux truffes d'été et parmesan		5 €
La planche de charcuterie apéritive 6-8p *Mini pâté en croute, pavé au piment d'Espelette, filet mignon fumé, comté, ballotine de fête*		26 €
Mini stick saucisson apéritif nature par 10		3·90 €
Mini stick chorizo apéritif par 10		3·90 €
Gambas décortiquées à la méditerranéenne	les 100 g	48 €

Les Entrées Froides

Le foie gras de canard entier Français fabrication maison* *Vendu à la coupe, tranche d'environ 50g (7·5€ la tranche)*	le Kg	149 €
L'assiette de foie gras* et son confit d'oignons		10·50 €
Petit gâteau de l'océan en décor de fêtes (4-6 parts)		34 €
Gâteau de l'océan entier en décor de fêtes (10-12 p)		48·50 €
Pavé de saumon en Bellevue		6·90 €
Demi-Langouste à la parisienne, garnie de sa salade à la chair de tourteau		29·80 €
Le palet norvégien de saumon fumé, farce de crabe et mangue		9·40 €
Saumon fumé d'Ecosse tranché main, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre	le Kg	75 €
Charlotte de homard *Chair de homard dans une mousse légère à la bisque de homard*	la part	14·50 €
Carpaccio de Saint-Jacques citron et basilic et chips de gingembre *A consommer ultra frais, privilégiez une consommation le 24 ou 31 décembre*	la part	9·40 €
Assiette Nordique *Saumon fumé, Rillettes crémeuses de thon, Lieu fumé, rillettes de tourteaux*		13·50 €

* le stock est limité, nous n'accepterons les commandes que dans la limite des possibilités de livraisons garanties par nos fournisseurs·

La valeur des consignes sera deduite de votre prochain achat, nous ne pratiquons plus le remboursement en espèce

Les Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques gourmande déglacée au champagne		8·90 €
La douzaine d'escargots de Radinghem au beurre maître d'hôtel maison		8 €
Timbale de ris de veau au jus de morilles *	(Consigne 3€)	9·80 €
Brochette de 3 noix de Saint-Jacques, chips de lard au parfum de truffes	(Consigne 4€)	11·30 €
Vol au vent à la poule		4·80 €
Croustade de Ris de veau		6·50 €
Cassolette de lotte aux gambas *	(Consigne 3€)	9·80 €
Crêpe au jambon		3 €

Les Plats Cuisinés

Filet de canette à la clémentine de Corse*	la part	12·20 €
Tournedos fondant de chapon sauce suprême	la part	10·80 €
Souris d'agneau parfumée au thym	la part	14·50 €
Porcelet farci cuit 12 heures aux épices de Noël*	la part	9·80 €
Fricassée de sole et Saint-Jacques au safran	la part	12·50 €
Pavé de loup de mer Suzette	la part	11·50 €
Pavé de filet de veau du limousin Rossini au parfum de truffes*	la part	12·80 €
Chapon de Noël des enfants, sur duo de purée au kiri et butternut	la part	6 €

Les Accompagnements

Mille-feuille de pomme de terre sur julienne de légumes persillée maison		3,80 €
Mille-feuille de pommes de terre		2·50 €
Croquette de pomme de terre	la pièce	0,90 €
Flan de brocolis au parmesan		2,50 €
Fagot de carottes et courgettes		2,30 €
Canapé de caviar d'aubergines		2,80 €

Les volailles de fête cuisinées pour une Grande Table

Pièce entière désossée, farcie et cuite, accompagnée de sauce

Pintade pour 6-8 personnes	54·60 €
Chapon pour 10-14 personnes	93·80 €
Dinde pour 10-14 personnes	78·50 €
Canette pour 6 à 8 Personnes	54·60 €

Cette année, pour vos fêtes, retrouvez une gamme de volailles rigoureusement sélectionnées
Vous souhaitez faire le choix d'une volaille :
- Label Rouge
- Nourrie sans utilisation d'OGM
- De souche 100% rustique à croissance lente
- Une alimentation 100% végétale

Demandez les volailles des fermiers des Landes, Tradition et gastronomie
Chapon, Poularde, Chapon de pintade, pintade

Carte exclusivement sur commande :
Dernier jour de commande pour Noël,
le Samedi 17 Décembre
Dernier jour de commande pour Nouvel An,
le Samedi 24 Décembre

Besoin d'une livraison, pensez à réserver au plus vite,
voir conditions en magasin

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.

* le stock est limité, nous n'accepterons les commandes que dans la limite des possibilités de livraisons garanties par nos fournisseurs.
La valeur des consignes sera deduite de votre prochain achat, nous ne pratiquons plus le remboursement en espèce

Commandes, conseils de chauffe, allergènes, paiement sécurisé **WWW.FRED-RECEPTION.FR**