

Fred[®]
réception
depuis 1954

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

La Gazette Des Gourmets

Le Menu Prestige

Foie gras de canard entier et sa compotée de poires confites au muscat

Coquille Saint-Jacques gourmande déglacée au champagne

Tournedos fondant de chapon sauce suprême

Religieuse d'écrasé de pommes de terre au parfum de truffe blanche

Julienne de carottes et courgettes aux parfums de Noël

La part 33.50 €



La Poêle D'argent

Saumon fumé d'Ecosse label rouge, crème fraîche fermière et ses blinis

Tatin de boudin blanc aux pommes

Filet de veau du limousin sauce au parfum de truffe

Mille-feuille de pommes de terre

Julienne de carottes et courgettes aux parfums de Noël

La part 31.00 €

Noël 2024



Nouvel An 2025

Les Amuse Bouches

Duo de 6 brioches d'escargots au beurre d'ail et 6 petits choux de parmesan à la truffe d'été	Le plateau	15.60 €
6 cheeseburgers apéritifs		9.00 €
Feuilleté à la saucisse de Francfort prêt à trancher		3,90 €
Cube toasté charcutier (30 toasts - 6/8p)		34,50 €
Pain de mie toasté et tranché garni de rillettes, mousse de foie gras, jambon cru, saucisson sec, comté		29.80 €
Plateau de 24 canapés festifs		29.80 €
Blinis de Saint Marcellin, wrap de saumon fumé, coupe crevettes exotiques, briochin de foie gras, blinis crème d'ananas aux lardons de magret fumé, briochin au crabe et surimi		34.50 €
Pain suédois tout poisson (40 sandwiches)		34.50 €
Saumon fumé, rillettes de thon, crème de surimi et rillettes de maquereau		19.30 €
Plateau de 16 petites faluches au thon		19.30 €
Plateau de 16 verrines		29.00 €
Foie gras compotée de poire et lardons de magrets fumés, mousse d'ananas et crevettes coriandre, chèvre frais basilic aux noisettes torréfiées, crackers saumon et avocat		5.50 €
Le Saltufo, saucisson aux truffes d'été et parmesan		4.50 €
Mini stick saucisson apéritif nature par 10		4.50 €
La planche charcutière de Noël 6/8p		17.00 €

Les Entrées Froides

Foie gras de canard maison, confit d'oignons, pain perdu de pain d'épices	La part	11.50 €
Saumon fumé d'Ecosse label rouge, crème fraîche fermière et ses blinis	La part	9.50 €
Duo de saumon frais et fumé, perles de fromage frais au citron sur gaufre de froment		8.50 €
L'assiette du charcutier		8.50 €
Ballotine de pintadeau, chiffonnade de jambon cru d'Auvergne, filet mignon fumé au foie gras, véritable rillettes d'oie et son pickles d'oignons à l'ancienne		6.80 €
Verrine nature aux cranberries du grand Nord «Vegetarien»		6.00 €
Salade de boulgour et quinoa au parfum de cranberries et graines de courge, dans un assaisonnement acidulé; une recette végétarienne digne de Noël		38.00 €
Œuf mimosa aux crevettes cocktails (idéal pour les enfants)		6.00 €
Petit Gâteau de l'océan en décor de fêtes (4-6 p)		38.00 €
Gâteau de l'océan entier en décor de fêtes (10-12 p)		52.80 €

Les Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques gourmande déglacée au champagne	8.90 €
La douzaine d'escargots de Radighem au beurre persillé maison	8.00 €
Tourte de pintade au foie gras	8.50 €
Tatin de boudin blanc aux pommes	7.00 €
Cassolette de ris de veau à l'ancienne aux champignons bruns persillés (Consigne 3€)	9.80 €
Aumônière de carottes et courgettes aux épices de Noël et allumettes de soja fumé «végétarien»	7.50 €
Croustade de ris de veau	6.50 €
Vol au vent pur beurre à la poule	4.80 €
Crêpe au jambon	3.50 €

La plancha festive (Minimum 6 personnes)	La part	14.50 €
Boudin blanc, escalope de foie gras, canard Thai, œuf de caille à poêler, escalope de chapon, rumsteak de bœuf extra «250g par personne»		

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

Les Plats Cuisinés

<i>Caille désossée, farce fine au foie gras</i>	la part 12.20 €
<i>Cocotte de lotte et Saint Jacques et ses légumes pochés «plat complet fin et léger»</i>	la part 16.80 €
<i>Médaille de sole, saumon et crevettes sauce champagne</i>	la part 9.80 €
<i>Tournedos fondant de chapon sauce suprême</i>	la part 10.80 €
<i>Fondant de pintade à la normande</i>	la part 11.80 €
<i>Souris d'agneau confite à la fleur de thym</i>	la part 14.50 €
<i>Filet de veau du limousin sauce au jus de truffe</i>	la part 11.80 €
<i>Magret de canard à la clémentine de Corse</i>	la part 12.20 €
<i>Timbale parmentière à la patate douce et ses légumineuses au persil frais</i>	
<i>Plat complet végétarien maison ne nécessitant pas de garniture, (Consigne 4 € en sus)</i>	la part 10.20 €

Les volailles de fête cuisinées pour une Grande Table

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

<i>Pintade pour 6-8 personnes</i>	58.60 €
<i>Chapon pour 10-14 personnes</i>	98.80 €
<i>Canette pour 6 à 8 Personnes</i>	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 »



Les Accompagnements

<i>Mille-feuille de pommes de terre</i>	la part 2.50 €
<i>Religieuse d'écrasé de pommes de terre au parfum de truffe blanche</i>	la pièce 2,50 €
<i>Poêlée de cèpes bouchon</i>	la part 7,50 €
<i>Julienne de carottes et courgettes au beurre persillé</i>	la part 2,30 €
<i>Croquette de pomme de terre</i>	la pièce 1,00 €
<i>Flan de brocolis</i>	la part 2,50 €

Le charcutier vous propose :

Le foie gras de canard entier Français fabrication maison

Vendu à la coupe, tranche d'environ 50g

(7€ la tranche) 140 € le kg

Porcelet farci aux foies confits

48 € le kg

Boudin blanc nature

17.70 € le kg

Boudin blanc truffé à 1% à la truffe noire du Périgord

25.60 € le kg

Min ballotine de pintade aux amandes

5,80 € la pièce

Pintade farcie au canard et figues

4.88 € les 100g

Chapon aux morilles et vin jaune

4,90 € les 100g

Saumon fumé d'Ecosse label rouge

79.00 € le kg



Les volailles Festives crues :

Chapon fermier des Landes 10 à 12 personnes

19,70 € le kg

Poularde fermière 5-7 Personnes

14,80 € le kg

Pintade fermière 4 Personnes

16,50 € le kg



Nos horaires durant les fêtes :

mardi 17 décembre 2024	8H30 à 13H et de 15H à 19H
mercredi 18 décembre 2024	8H30 à 13H et de 15H à 19H
jeudi 19 décembre 2024	8H30 à 13H et de 15H à 19H
vendredi 20 décembre 2024	8H30 à 19H
samedi 21 décembre 2024	8H30 à 18H
dimanche 22 décembre 2024	Fermé
lundi 23 décembre 2024	14H à 19H
mardi 24 décembre 2024	8H30 à 16H
mercredi 25 décembre 2024	Fermé
jeudi 26 décembre 2024	8H30 à 13H et de 15H à 19H
vendredi 27 décembre 2024	8H30 à 19H
samedi 28 décembre 2024	8H30 à 18H
dimanche 29 décembre 2024	Fermé
lundi 30 décembre 2024	14H à 19H
mardi 31 décembre 2024	8H30 à 15H
mercredi 1 janvier 2025	Fermé
jeudi 2 janvier 2025	Fermé
vendredi 3 janvier 2025	8H30 à 19H
samedi 4 janvier 2025	8H30 à 18H



Carte exclusivement sur commande :

Dernier jour de commande pour Noël,
le Samedi 14 Décembre au magasin
le Dimanche 15 Décembre sur fred-reception.fr «CB uniquement»
Dernier jour de commande pour Nouvel An,
le Samedi 21 Décembre au magasin
le Dimanche 22 Décembre sur fred-reception.fr «CB uniquement»



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.

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

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