

# 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 :

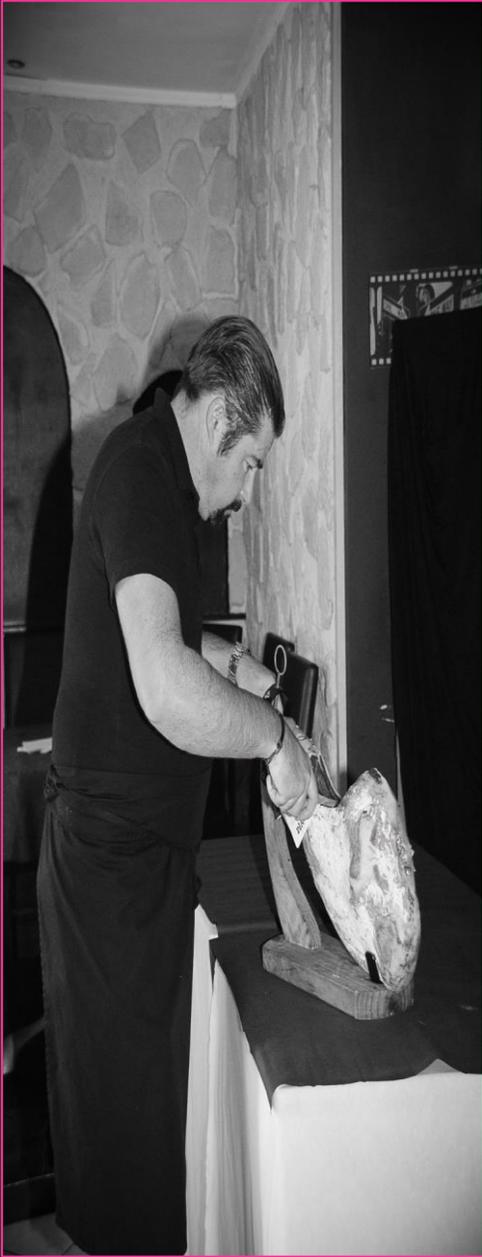
2009 : ouverture de son restaurant à Frelinghien

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

2014: création des rôtisseries ambulantes sur les marchés ( Lezennes leroy 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 mijotés By Fred cuisinés sur place dans des poêlons géant

- ❖ Paella de Valencia : chorizo, poulet rôti, calamars, lapin en coquille, gambas, fruit de mer, petits pois , poivrons riz et épices paëlla ) 14,00€
- ❖ Paella de l'Atelier de Fred (Chorizo , poulet rôti , calamars , moules en coquille, gambas , fruits de mer, petits pois , poivrons, riz et épices à Paëlla 12,00€
- Couscous Royal : (Merquez , poulet rôtis , boulette d'agneau , brochette de bœuf , légumes frais , semoule ) 14,00€
- ❖ Couscous de l'atelier de Fred Merquez, poulet rôtis, boulette d'agneau , légumes frais , semoule 12,00€
- ❖ La tartiflette ou la Maroquette accompagnée de sa salade 11,00€
- ❖ La Carbonnade Flamande accompagnée de ses pommes de terre sous peau rôties à la fleur de sel ou frites salade 12,00€
- ❖ La joue de bœuf au vieux vin de Bordeaux , petits oignons et carottes 12,00
- ❖ Le colombo de volaille et son riz Antillais 10,50€
- ❖ Moules Marinière frites ( ou sauce Maroilles, roquefort, curry 1€ de supplément ) 11,50€



## Les burgers by Fred

### ❖ Burger de Cochon

Pain aux sésame, steak de porcelet (250g) rôti à la soubressade et croquant de fromages de Brebis , confiture Del pequillos

13.50€

### ❖ Burger de Bœuf

Pain au sésame , steak haché de bœuf façon bouchère , oignons caramélisés , tomates , salade , fromage et bacon grillé

12.00 €

### ❖ Burger Végétarien

Pain aux sésames, steack de soja , aubergines , courgettes , salade et fromage

9.00€



Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches et sauces : mayonnaise , ketchup, sauce burger , sauce fumé

## Les fajitas by Fred (galette de blé)

### ❖ Fajitas de poulet

Galette de blé, poulet jaune fermier préalablement cuit à la broche puis tranché, sauce légèrement épicée, poivrons , oignons , fromage

11.00 €

### ❖ Fajitas de cochon de lait

Galette de blé, cochon de lait préalablement cuit à la broche puis tranché, sauce saba, oignons, fromage

12.50 €

### ❖ Fajitas Végétarienne

Galette de blé, courgettes poêlées , tomates, poivrons, oignons et fromage

7.50 €



## *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 jusqu'à 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](http://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](http://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](mailto:contact@abeventementiel.com)

TEL: 06 50 12 71 82



*Box Photo :*

Contact: Vanessa au 06.83.87.88.30

ou [vanessa@pic-makers.fr](mailto:vanessa@pic-makers.fr)



*Barman*

[giuseppe@viabar.fr](mailto:giuseppe@viabar.fr)

Contact : Giuseppe

[www.viabar.fr](http://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](mailto:dekobyangel@gmail.com)