

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 :

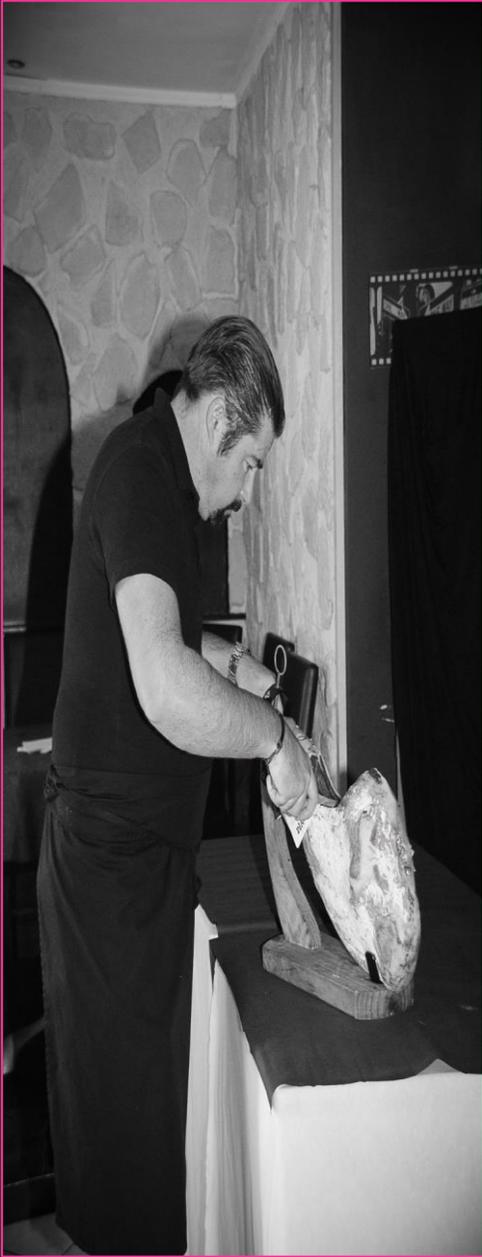
2009 : ouverture de son restaurant à Frelinghien

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 pièces salées du cocktail Découverte

- ❖ Pain nordique assorti
- ❖ Mini pan bagnat garnis
- ❖ Antipasti de légumes
- ❖ Verrine de tartare de tomates romaines et son guacamole orné de sa gambas
- ❖ Tartare de melons et mangues et sa chiffonnade de jambon de pays (selon la saison)
- ❖ Verrine de crème d'avocats au piment d'Espelette et chiffonnade de jambon Serrano
- ❖ Blinis de saumon fumé sur sa crème ciboulette aromatisée au vinaigre de framboise
- ❖ Blinis de magret de canard fumé sur sa compotine de figues
- ❖ La trilogie de tapenades accompagnées de ses gressins: tapenade de tomates, caviar d'aubergines, tapenade de poivrons
- ❖ Mini wraps assortis
- ❖ Focaccia garnie
- ❖ Palette de charcuteries fines et ses batônnets de fromages
- ❖ Brochette de tomates cerises, mozzarella au pistou et sa roulade de jambon de Bayonne
- ❖ Brochette de melon et sa chiffonnade de jambon de pays
- ❖ La sélection du moment selon le marché et la saison

Prix par personne du cocktail Découverte

4 pièces : 7,20€

6 pièces : 10,80€

8 pièces : 14,40€



Les pièces sucrées du cocktail Découverte

- ❖ Verrines fraîcheur aux multiples saveurs
- ❖ Mini baba au rhum
- ❖ Verrines de fruits frais
- ❖ Moelleux à la banane et chocolat
- ❖ Chouquettes au sucre (non garnies)
- ❖ Mini donuts assortis
- ❖ Mini cannelés
- ❖ Macaron en folie
- ❖ Mini éclairs au parfums variés
- ❖ Mini mille feuilles à la vanille
- ❖ Mini fondant au chocolat
- ❖ Tartelettes de fruits de saison
- ❖ Verrine de panna cotta aux fruits
- ❖ Verrine de mousse au chocolat blanc et framboises
- ❖ Lingot au citron
- ❖ Verrine de mousse au chocolat
- ❖ Sélection du moment

Prix par personne du cocktail Découverte Sucrés

3 pièces : 4,20€

4 pièces : 5,60€

5 pièces : 7,00€

6 pièces : 8,40€



Les pièces salées du cocktail Prestige

- ❖ Planche de charcuterie Ibérique composée de :
Mini fuel catalan, chorizo ibérique de Belota, ceccina, saucisson sec extra cular de Salamanca
- ❖ Toast à la soubressade gratiné à l'huile d'olive et miel de sapin et pétales d'amandes
- ❖ Baguettine frottée à l'huile d'olive et gratiné à la moncilla (boudin noir Ibérique) et fromage de brebis
- ❖ Poêlée d'escargots à la catalane
- ❖ Mini burger de cochon de lait au fromage de Manchego gratiné
- ❖ Moule à l'escabèche et sardinas de Galice
- ❖ Le périgourdin: mini briochine au foie gras aux graines de sésame et sa compoline d'oignons et son foie gras
- ❖ Brochette de tomates cerises, mozzarella, jambon de Bayonne aromatisée au pistou
- ❖ Toast à la soubressade gratiné à l'huile d'olive et miel de sapin et pétales d'amandes
- ❖ Tapas de bœuf terroir à la fleur de sel et tomates confites
- ❖ Tortilla maison
- ❖ Le mini pain d'épice monté de sa crème fouetté à la vinaigrette de framboise, roulade de saumon fumé et ses diamants noirs

Prix par personne du cocktail

4 pièces : 8,00€

5 pièces : 10,00€

6 pièces : 11,50€

7 pièces : 13,30€



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