

## *Pièces cocktail*

### **Plateau gourmand froid**

**6,00 € les 4 pièces**

Pan bagna au homard, sauce crustacé  
Cupcake aux champignons, huile de truffe blanche  
Baby club au foie gras de canard et Pata Negra  
Profiterole de légumes aux crevettes sauvages

### **Plateau lunch à réchauffer**

**6,00 € les 4 pièces**

Samoussa aux Saint Jacques et fondue de poireaux  
Œufs brouillés aux truffes  
Cassiolette d'escargots aux tomates confites  
Petit chausson volaille et cèpes

### **Plateau sucré**

**5,50 € les 4 pièces**

Douceur d'agrumes      Tartelette Granny  
Mini opéra              Macaron au marron glacé

## *Modalités de commande*

Prix TTC valables jusqu'au 7 Janvier 2018 pour un retrait à notre laboratoire

Frais de livraison (Amboise, Tours et environs) : 15,00 € TTC

### Délais de commande

Noël: Mardi 19 Décembre au plus tard  
Saint Sylvestre : Mardi 26 Décembre au plus tard

  
Frédeville  
Organisation



**TABLES EN FÊTE**

La ferme du Boulay  
37270 Saint-Martin-le-Beau  
Tél. 02 47 50 27 07  
[contact@fredevilleorganisation.fr](mailto:contact@fredevilleorganisation.fr)  
[www.fredevilleorganisation.fr](http://www.fredevilleorganisation.fr)

# Menu de Fêtes

## Entrées 15,50 €

Langoustines croustillantes, bouillon thaï aux coquillages et petits légumes

Velouté de topinambour, Saint Jacques snackées, cracker's aux graines de courge

Feuilleté de caille au foie gras et figue, jus court

## Plats 18,50 €

Jarret de veau et son nem de ris de veau, sauce mousserons morilles, tatin de blettes

Chapon au « vin jaune » de Montlouis, légumes anciens et éclats de châtaignes

Maigre de Corse rôti et confit aux agrumes, risotto au lard fumé, carottes glacées

## Desserts 5,00 €

Bûche au chocolat 66%, cœur coulant à la mûre

Agrumes rafraîchis au thé Earl Grey

Tiramisu aux châtaignes

**Menu complet à 38,00 €**  
**Ou entrées, plats et desserts à la carte**

**Plats à partager (agneau de 7 heures, cocottes...) :**  
**tarifs sur demande**

# Marché gourmand

## Foie gras de canard

Foie gras de canard entier mi-cuit « maison », fabriqué artisanalement dans nos cuisines à partir de foies extras, issus d'un élevage du Poitou que nous avons sélectionné pour sa qualité.

Cuit en terrine au Vouvray moelleux 28,75 € - 250g (4 parts)  
115,00 € le kg 57,50 € - 500g (8 parts)

Cuit au torchon 62,50 € - 500g (8 parts)  
125,00 € le kg

## Pour accompagner votre foie gras

Confiture d'Oignons au vin de Chinon 5,00 € - 150g (6 pers)

Chutney de pommes et raisins 5,00 € - 150g (6 pers)

Chips de pain d'épices 1,50 € - 8 pièces

## Saumon fumé bio d'Ecosse

Sélectionné en provenance de l'Atlantique Nord, les filets de saumon subtilement préparés au sel de Guérande et mélange d'épices « maison » sont fumés par nos soins.

350g - 5 parts 23,80 €

500g - 7 à 8 parts 34,00 €

## Jambon Ibérico

Nous vous proposons un Jambon Ibérico Jamon de Teruel, obtenu à partir de porcs espagnols Cerdo Ibérico nés, élevés et abattus dans la province de Teruel.

100g (fines tranches) 12,00 €