

Carte boîtes gourmandes

Pour vos apéritifs (prix TTC) :

Le plateau 16 pièces : 22 €

- 4 profiteroles de légumes aux crevettes
- 4 cannelloni de saumon fumé au tourteau
- 4 baby clubs de poulet fumé au curry
- 4 sablés au parmesan artichaut mariné

Le plateau 16 pièces (à réchauffer) : 20 €

- 4 baby croq'Orloff
- 4 samoussas au confit de canard
- 4 chaussons à la trefura de légumes
- 4 cannelés au chorizo

Le plateau 24 pièces : 30 €

- 4 bonbons de Sainte Maure
- 4 pissaladières de fenouil, olives noires
- 4 mini pie au pavot caviar de butternut et graines de courges torréfiées
- 4 cakes lardons pruneaux et sa compotée d'oignons
- 4 baby clubs de poulet fumé au curry
- 4 makis de poulet et légumes

Le plateau 48 pièces 55 €

- 6 cubes de foie gras en gelée pomme piment
- 6 makis de poulet et légumes
- 6 baby clubs de poulet fumé au curry
- 6 cakes aux lardons et pruneaux et sa compotée d'oignons
- 6 mini pie au pavot caviar de butternut et graines de courge torréfiées,
- 6 profiteroles de légumes aux crevettes
- 6 cannelloni de saumon fumé au tourteau
- 6 rolls tomates confites

Par gourmandise :

Le plateau 12 pièces : 14 €

- 4 palets citron
- 4 choux craquelin chocolat
- 4 caramandes

Le plateau de 20 pièces : 22 €

- 5 macarons
- 5 douceur d'agrumes
- 5 opéras
- 5 tartes Bourdaloue à l'ananas

Retrouvez toutes nos cartes sur
www.fredevilleorganisation.fr
rubrique Le Comptoir

Le
COMPTOIR
Frédeville



**Le Comptoir Frédeville
vous propose**

**sa carte
Automne**



Fredevilleorganisation@gmail.com
02 47 50 20 96

Renseignements sur les menus, la
facturation, pour passer
commande...



Like us on
Facebook

Je déjeune au bureau

Formule au menu ou retour de marché

Entrées

- Salade du vendangeur (pommes de terre ratte, raisins, dés de comté, radis et trévisse)
- Salade tourangelle (rillons, Sainte Maure de touraine, noix, salade de saison à l'huile de noix)
- Terrine du chef et ses pickles

Plats

- Tajine de colin au citron confit, brocolis et semoule
- Ballotine de poulet aux champignons, wok de légumes
- Veau à la gramolata, fusilli aux petits légumes

Desserts

- Tarte aux poires aux épices d'automne
- Pomme fondante au cidre, noisettes, pralin
- Moelleux au chocolat, crème anglaise

Retrouvez toutes nos cartes sur
www.fredevilleorganisation.fr
rubrique Entreprises

Formules (en TTC) :

Entrée/plat ou plat/dessert : **16,60 €**
(15,10 € HT)

Menu complet :

Entrée/Plat/Dessert : **19,40 €**
(17,63 € HT)

*Chaque formule contient du pain et une petite bouteille de Cristalline (50cl)
1 choix unique pour toute « la table ».
Les contenants sont adaptés pour un passage au four ou micro-onde.
Les plats peuvent se déguster froids ou chauds.*

Plateau Retour de marché:

Le chef vous compose son menu du jour

Entrée/Plat/Dessert : **18,15 €**
(16,50 € HT)

Le
COMPTOIR
Frédeville



Je reçois à la maison

(prix TTC par personne)

Entrée

8 €

- Mi-cuit de saumon bio aux poireaux, condiment betterave
- Pressé de lentilles, queue de bœuf et foie gras de canard à l'estragon
- Soupe de potimarron aux éclats de châtaignes

Plat à partager

14 €

- Tournedos de veau, légumes et fruits d'automne
- Parmentier de canard de Guillaume (confit de canard, pied de porc, foie gras, pommes de terre Agata)
- Bœuf (VBF) comme un Stroganoff, gratin dauphinois

Dessert

4 €

- Tarte aux pommes vigneronne
- Charlotte (ganache chocolat au cœur de crème brûlée)
- Tiramisu aux marrons

Contact :

fredevilleorganisation@gmail.com

02 47 50 20 96

Renseignements sur les menus, la facturation, pour passer commande...