

Les pièces cocktail

Le plateau lunch 16 pièces 24,00 €

4 profiteroles de légumes aux crevettes, 4 baby club au poulet fumé, 4 cubes de foie gras de canard en gelée de pomme piment, 4 cannelloni de saumon fumé au tourteau

Le plateau lunch 16 pièces 24,00 €

4 mini pan bagna au homard et petits légumes sauce crustacé - 4 cannelés au chorizo - 4 mini blini saumon fumé - 4 baby club foie gras de canard et Pata Négra

Le plateau chaud 20 pièces 24,00 €

5 cassolettes d'escargot aux tomates confites, 5 petits chaussons à la trédura de poireaux, 5 samoussas au confit de canard, 5 mini cannelé au chorizo

Les verrines 12 pièces 30,00 €

4 tartares de saumon crème de ziste - 4 œufs brouillés aux truffes - 4 lentilles vertes du Berry et foie gras de canard - 4 royales de langoustine / carpaccio de Saint-Jacques

Les brochettes 12 pièces 25,00 €

4 mi-cuit de bœuf, crème de balsamique - 4 mi-cuit de saumon aux graines de sésame - 4 yakitori de poulet - 4 torsades de magret de canard aux pistaches

Les mignardises 20 pièces 24,00 €

4 tartelettes aux framboises - 4 douceur d'agrumes - 4 carrément chocolat - 4 maki de crêpe à l'ananas rôti - 4 macarons au marron glacé

Prix TTC valables jusqu'au 10 janvier 2017

Frais de livraison : 25,00 € dans un rayon de 25 km à partir de Tours

Offert à partir de 80,00 € facturés

Marché gourmand

FOIE GRAS DE CANARD (50 à 60 g par personne soit 2 tranches)

Foie gras de canard entier mi-cuit "maison", fabriqué artisanalement en nos cuisines à partir de foies exclusivement "extras" issus d'un élevage du Poitou que nous avons sélectionné par sa qualité

Cuit en terrine au Vouvray moelleux	115,00 € le kg
Cuit au torchon (pièce de 500 g (125,00 € le kg))	62,50 € pièce

Pour accompagner votre foie gras

Confiture d'oignons au vin de Chinon	0,90 € la part
Chutney de pommes et raisins	1,50 € la part
Chips de pain d'épices	1,50 € les 8

SAUMON FUMÉ (tranche moyenne 65 g)

Sélectionné en provenance de l'Atlantique Nord, les filets de saumons subtilement préparés au sel de Guérande et mélanges d'épices "maison" sont fumés par nos soins

Saumon fumé d'Ecosse "label rouge"	34,00 € les 500 grs (68,00 € le kg)
------------------------------------	-------------------------------------

FREDEVILLE organisation

La ferme du Boulay

37270 Saint-Martin-le-Beau

Tél. 02 47 50 27 07

contact@fredevilleorganisation.fr

www.fredevilleorganisation.fr