



# L'Atelier de Fred

Menu du jour de Noël et du Jour de l'an.

50€ par personne

Chaque plat est accompagné de son verre de vin  
soigneusement sélectionné

Soupe de champagne et sa mise en bouche

Entrée au choix

L'empreinte de foie gras de canard et marmelade de cerises noires,  
accompagné de ses toasts tièdes de pannettone

Ou

Le maestro de sole et Saint Jacques sur ses petits légumes croquants  
et pointes d'asperges , coulis homardine

Ou

Le dôme moderne de saumon fumé fourré de ses pommes de terre ralles  
nappée de sa sauce crémeuse



# Plats festifs pour les fêtes de fin d'année à emporter

## Du côté de la rôtissoire

Nos volailles sont cuites aux marinades et épices  
soigneusement sélectionnées par notre chef

Dinde	12.30 € le kilo
Chapon jaune label rouge	16.50 € le kilo
Oie fermière label rouge	16.50€ le kilo
Pintade fermière label rouge	18.50€ le kilo
Farce à l'armagnac	16.50€ le kilo

## Du côté de la cuisine

Saumon fumé maison	35€ kilo
Foie gras de canard	75€ le kilo



Possibilité d'acheter par 100 grammes et plus..

terrine de foie gras express Façon Tribeca

Les commandes sont à passer 1 semaine avant



à toute saveur