L'atelier de Fred

Traiteur , Rôtisseur , boutique
La Chapelle d'Armentières

03·20·48·81·18 lea@latelierdefred-rotisserie·com

Qui sommes nous ?

Après avoir travaillé 15 ans à l'étranger, en Suisse, en Angleterre et en Belgique dans des établissements prestigieux et de renommé ou chez des particuliers , le chef Frédéric Ramos développe une façon de cuisiner peut commune et installe une rôtisserie grande flamme dans son camion afin de cuisiner face à ses clients

Passionné de viandes et de volailles qu'il sélectionne soigneusement , 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 au goût unique.

Quelques années plus tard , le succès est au rendez vous grâce au bouche à oreille de ses clients et l'opportunité d'ouvrir une boutique se fait auprès de la boutique Village à Wez Macquart specialisée dans les produits locaux et paniers garnis.

Découvrez nous un peu plus dans ses quelques pages

,

Au plaisir de vous régaler

01 Le Traiteur (page2 à 23)

1) La rôtisserie grande Flammes page 2 et 3
2) Les cocktails et amuses bouches page 4 à 7
s) Les nijotés page 8 à 9
4) La plancha page 1o et 11
5) Les accompagnements rôtisserie et plancha page 12
6) Les buffets froids page 13
7) Les burgers et Fajitas page 14
8) Les Fromages et dessert page 15 et 16
9) Les nenus de réception page 17 à 19
1o) La cave et les forfaits de boissons page 2o
12) Entourez vous des meilleurs page 21

02 La boutique Village (page 22)

Produits locaux et régionnaux , cave à bière locale, cave à vin et paniers garnis

03 La salle de réception (page 23)

Celle-ci vous accueillera dans la petite commune de Frelinghien, elle accueillera vos évènements de 30 à 80 personnes avec notre service traiteur

Bon à savoir ...

Comme chaque prestation est unique , les tarifs peuvent varier selon vos besoins , la date , le nombre de personnes ...

Sur la période de Mai à Septembre inclus, les prestations le samedi seront sur la base de 70 adultes minimum (prestation complète du Vin d'honneur au dessert)

L'ensemble de nos tarifs sont étudier sans services , à la pièce et sans prestation du chef

Un devis personnalisé vous sera envoyé sur simple demande

Tarif valable jusque Mars 2024

Bonne lecture

La Rôtisserie grandes flammes

accompagnement inclus à choisir page 12

*Le cochon à la marinade Portugaise à la peau croustillante et à la chair moelleuse et goûtu 16·00€

* Le cuissot de veau à la chaire rosée et savoureuse 14·00 €

* L 'agneau de race locale à la marinade d'ail ,romarin et marjolaine 17·00€

* Le quart de poulet jaune fermier aux épices du rôtisseur 12·50€

*La porketta farcie au jambon légèrement fumé savoureuse à souhait 15·00€

* Le Tomahawk de basse côte charolais, affiné de 3 semaines de maturation, fleur de thym Tarifs selon le cours

* Le jambon cuit Ibérico de cebo aux épices Catalane Tarifs selon le cours

* La noix de jambon à la saveur de miel et d'orange 11·00€

* Le jambonneau à l'os, graine de moutarde et piment d'espelette
* (entre 350 et 400g la pièce) 12·50 €

* La longe de cochon à la Sicilienne 13·50 €
(Pièce de cochon purée de tomate séchée , coppa tomate confites, mozzarella Buffalo)

La Rôtisserie grandes flammes (suite)

* La longe de cochon à la Catalane 13·50 €
(Purée de poivrons , poivrons de pequillos, chorizo des Asturie et fromages de Brebis)

* Le Déhanché de Bœuf maturé sur os , à la fleur de sel et poivre rare
Tarif selon le cours

*Le carré de côte de cochon de la ferme Duroc de Bataillé à la chair savoureuse et son craquelin très croustillant (environs 350g) 15·50 €

*Saltimboca de veau 15·00 €
(Rôti de veau , fine concassée d'échalotes et tomates, nappé de sa tranche de jambon de parme et Mozzarella , saupoudrée de parmesan (environs 300g))

*Le demi poulet blanc traditionnel aux épices méridionale 11·00 €

Le Cocktail Découverte salé froid

*Blinis de saumon fumé sur sa crème aromatisée au vinaigre de framboises
*Pain Nordique assorti
*Navette garnie: jambon blanc, jambon de pays, crème de fromage
* Navette au charbon végétal , saumon fumé , fraîcheur de menthe
*Mini pains bagnat garnis
•Club sandwich assortis
•* Mini muffins assortis (végé)
*Maki de saumon et avocat , sauce soja
*Tataki de thon au sésame , sauce soja
*Antipasti de légumes (veggie)
*Assortiment de Foccacia
*Sucette au foie gras au pains d'épices sésame , éclat de noisette et framboisine acidulée
*Cuillère de bonbon de foie gras, pavé aux mendiants sur un confit d'oignons
*Cuillère de tartare de st Jacques au chorizo doux aux tomates confites
*Brochette tomate cerise , mozzarela de bufalla , jambon de Bayonne au pistou
*Mini carpacio de bœuf aux câpres et copeau de parmesan
*nini carpacio de quatuor tomate , chiffonnade de jambon crue et chèvre frais
*Verrine crème d'avocat, parmesan et chiffonnade de jambon Cerrano
*Moelleux Espagnol au chorizo culard
*Assortiment de brushetta
•Tapas de bœuf terroir à la fleur de sel , tomates confites
*Tiramisu d'avocat au crevette et chantilly de citron vert
•Brochette de melon et filet mignon
•Brunoise de Granny smith, noix de St Jacques en tartare et vinaigrette d'agrumes
•*Toast tapenade provençal et magret de canard fumé

Le Cocktail Découverte salé chaud

*Tempura de légumes , sauce aigre douce (veggie)
*Accras de morue, sauce douce
*Beignet de crevette, sauce aigre douce
*Mini hot dog New yorkais
*Le craquelin d'escargot au beurre d'ail et persil
*Croque senor Jambon de cebo, fromage manchego
*Assortiment de croquetas Espagnol
* Tortillas au chorizo
*Mini croque sicilien (Jambon cerano, avocat, tomates séchées et mozzarela)
*Assortirment de brick d'ici et d'ailleurs
*Cromesquis de camenbert
* Brochette de poulet caramélisé

Prix par personne du cocktail Découverte
Salé froid et chaud

2 pièces : 3·60€
4 pièces : 7·20€ (idéal pour un apéritif)
6 pièces : 10·80€ (idéal pour un vin d'honneur de max 2heures)
8 pièces : 14·40€
10 pièces : 18·00€
12 pièces : 21·60€
14 pièces : 25·20€ (idéal pour un apéritif dînatoire)
16 pièces : 28·80€

Le Cocktail Découverte sucré

*Verrine fraîcheur au multiples saveurs (soupe de fruits frais de saison)
*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 feuille à la vanille
* Mini fondant au chocolat
*Tartelettes de fruits de saison
* Verrine de panna cota aux fruits
* Verrine de mousse au chocolat blanc et framboises
*Lingot au citron
*Verrine de mousse au chocolat

Prix par personne du cocktail Découverte Sucré

2 pièces : 3·60€
4 pièces : 7·20€
6 pièces : 10·80€
8 pièces : 14·40€
10 pièces : 18·00€
12 pièces : 21·60€
14 pièces : 25·20€
16 pièces : 28·80€

Le Cocktail Prestige By Fred

*Planche de charcuterie Ibérique : Mini fuet catalan , chorizo ibérique de belota de Salamanque , cecina, saucissons sec extra cular de Salamanque , lomo, jambon de cebo, coppa Salamanque

* Baguetine frottée à l'huile d'olive et gratiné à la Moncilla (boudin noir Ibérique) et fromages de brebis

* Baguetine gratinée à la soubrossade (pâte de chorizo cru) , liseré de miel et pétales d'amandes

* Poêlée d'escargots à l'escabèche

* Mini burger de chorizo au fromage de brebis affiné

*Mini burger de cochon de lait au fromage de Manchego (Fromage ibérique)

•Moules à l'escabèche et sardinas de Galice

Nos planchas apéritives: (2·00 € / pers)

Offrez à vos convives un spectacle culinaire durant votre apéritif ou votre cocktail

*Chorizo des asturies

*Aiguillette de magret de canard du sud Ouest

*Gambas à la gitane (cebettes , tomates, huile d'olives, dès de citron vert)

*Saint Jacques juste dorée , mariné à la saveur subtile d'agrumes

*Lagerto, secreto , lomo et puma (pièce de cochon ibérique)

* Mini saucisse de cochon de lait à la moutarde

*Aiguillette de bœuf à la fleur de sel et poivres du moulin

Atelier Culinaire :

Découpe de la pata negra 6 mois d'affinage 6·50 € / pers

Découpe de jambon de Cebo 4·50 € / pers

Découpe de saumon fumé maison servi avec ses blinis et sa crème aromatisée à la framboises 4·50 € / pers

Atelier foie gras en terrine ou chaud 5·50 € / pers

Bar à huîtres Tarif selon cours

Prix par pers cocktail Prestige

2 pièces : 4·00€
4 pièces : 8·00€
6 pièces : 1200€
8 pièces : 16·00€
10 pièces : 20·00€
12 pièces : 24·00€
14 pièces : 28·00€
16 pièces : 32·00€

Les mijotés By Fred

cuisinés sur place dans des poêlons géant

*Paëlla de Valencia — 13,50€
Chorizo , poulet rôti , calamars , lapin , moules en coquille, gambas , fruits de mer, petits pois , poivrons, riz et épices à Paëlla

*Paëlla de L'atelier — 12,00€
Chorizo , poulet rôti , calamars , moules en coquille, gambas , fruits de mer, petits pois , poivrons, riz et épices à Paëlla

* Le couscous Royal — 14,00€
Merguez , poulet rôtis , boulette d'agneau , brochette de bœuf , légumes frais , semoule

* Le couscous de l'atelier — 12,00€
Merguez , poulet rôtis , boulette d'agneau , légumes frais , semoule

* La tartiflette accompagnée de sa salade mêlée — 10,00€
pomme de terre , reblochon , lardons , oignons

* La maroillette accompagnée de sa salade mêlée — 10,50€
pomme de terre , maroilles , lardons , oignons

* La Carbonnade Flamande accompagnée de ses pommes de terre sous peau rôti à la fleur de sel (supplément frite : frais du chef (120 €) — 12,00€

*La joue de boeuf au vieux vin de Bordeaux , petits oignons et carotte — 11,50€

*Le colombo de volaille et son riz Antillais — 11,50€
Poulet, aubergine, courgette, oignons, lait de coco, épices colombo

*Le chili con carne et son riz pilaf — 11,50€

Les Mijotés (suite)

cuisinés sur place dans des poêlons géant

* Moules accompagnée de frites fraîches
Prix selon cours
Moules à la marinière, moules au maroille, moules à la crème , moule au curry , moules à la Catalane

* Choucroute Alsacienne 12.50€

* Cassoulet Toulousain 12.50€

Les Planchas et BBQ prestige by Fred

accompagnement inclus à choisir page 12

Atelier du cochon Ibérique

*Secreto, Lagarto et lomo
*Presa
*Pluma
*Chorizo des Asturies

Atelier de boeuf maturé

*Aiguillette de filet de boeuf
*Noix d'entrecôte taillé dans la côte à l'os
*Poire taillée en aiguillette

Atelier poisson

*Noix de Saint Jacques mariné (1pcs)
*Brochette de gambas sauvage
* Filet de rouget barbet
*Noix de saumon
*Thon snaké au sésame

Atelier de volaille Label rouge

*Filet de poulet jaune fermier
*Aiguillettes de canard du Sud Ouest
*Filet de caille

Atelier agneau

*Côtelettes d'agneau

* Brochette agneau abricot et sésames

Tarif par personnes :

3 Pièces (200g) 17·00 €
4 Pièces (300g) 20·00 €

Les Planchas et BBQ classique by F\ed

accompagnement inclus à choisir page 12

*La brochette de volaille jaune au chorizo et poivrons del pequillos

*Travers de porc à la façon Saint Louis

*Brochette de boeuf à la fleur de sel et poivre du moulin

*Dos de saumon grillé (+ 1·50 € / pers)

*Brochette de crevette sauce au piment et à l'avocat

*Fondant de veau en aiguillette, marinade unique rosé et fondant à souhait

*Trio de saucisse fines (curry, piment d'espellette, volaille paysanne)

*Aiguillette de magret de canard

Tarif par personnes :
3 pièces 14·50 €
4 pièces 17·00 €
5 pièces 19·50 €

Les accompagnements Rôtisserie et plancha

Pomme de terre :

*Pomme de terre au jus , échalote et épices de l'atelier

*La pomme de terre rôti sur peau à la fleur de sel , épices de thym juste saisie à l'huile d'olive

*La pomme de terre à la Catalane (chorizo et oignons rouge)

*La pomme de terre campagnarde (+1·00€) (oignons, lardons, crème fraîche et cantal)

*La pomme de terre au four rôti à la fleur de sel , crème moutardée au miel, ciboulette et pointe d'ail (+1·00€)

*Gratin dauphinois (+1·00€)

Légumes :

*Duo de courgettes jaune et verte , oignons rouges ail et persil

*Ratatouille maison à l'huile d'olive vierge ail et basilic

*Tomates provençales au beurre d'ail

* Endives Braisée (selon saison)

Les buffets froid by Fred

L'atelier du boucher :
Jambon cru, jambon blanc, rosette, salami, mortadelle, pâté de campagne, cuisse de poulet, rilette de canard, rilette de poulet, rôti de porc au miel , rôti de boeuf

L'atelier du poissonnier :
Saumon belle vue, cocktail de crevette rosé, tomate au thon, tomate aux crevettes, Saumon fumé, Hareng Fumé

L'atelier du primeur :
Salade de tomates au basilic , salade de riz à la niçoise, piémontaise, salade de pâte à la Catalane, concombre, carottes au citron, salade de lentilles, betteraves aux raisins, macédoine de légumes, oeuf à la russe, salade de coleslaw, salade de pommes de terre

L'atelier du fromager : voir page 15

L'atelier du pâtissier : voir page 16

Buffet Découverte
23.50 € / pers

*4 viandes
*1 poisson
*4 légumes
*2 desserts

Buffet du chef
29.00 € / pers

*5 viandes
*2 poissons
*6 légumes
*3 fromages
*3 desserts

Les burgers by Fred

*Burger de Cochon 14.50€
Pain aux sésame, steack de porcelet (250g) rôti à la soubrossade et croquant de fromages de Brebis , confiture del pequillos

*Burger de Bœuf 12.00€
Pain au sésame , steack haché de bœuf façon bouchère , oignons caramélisés , tomates , salade , fromage et bacon grillé

*Burger Végétarien 9.00€
Pain aux sésames, steack de soja , aubergine , courgette , salade et fromage

Accompagné de frites et sauce : mayonnaise , ketchup, sauce burgeur , sauce jack daniels , sauce fumé

Les fajitas by Fred

Accompagné de son riz Mexicain (riz safrané , haricots rouges et maïs)

* Fajitas de poulet 11.00€
Galette de blé, poulet jaune fermier préalablement cuit à la broche puis tranché, sauce légèrement épicé, poivrons , oignons , fromage

* Fajitas de cochon de lait 10.50€
Galette de blé, cochon de lait préalablement cuit à la broche puis tranché, sauce salsa, oignons, fromage

* Fajitas de boeuf 9.50€
Galette de blé, boeuf haché, tomates, salade, oignons

* Fajitas Végétarienne 7.50 €
Galette de blé, courgettes poêlées , tomates, poivrons, oignons et fromage

Les Fromages by Fred

*Plateau de fromages de nos belles Région
3 variétés / pers (environs 100g) 5·50€
4 variétés 6·50 € / 5 variétés 7·50 €

Boulette d'avesnes	Beaufort
Vieux Lille	Conté
Monts des Cats ,	St nectaire
Maroille	Tomme de savoie
Sablé de Wissant	Chèvre bûche
Ecume de wimereux	Emmental
Mimolette demi vieille	Roquefort
Brie de Meaux	Tommes des alpages fleurie ...
Beaufort	

*La roue de Brie accompagnée de sa salade mélée (3kg) 85.00€

Les dessert by Fred

*Le passion croquant
crémeux framboise, mousse mangue passion, croquant chocolat blanc, riz soufflé et coco rapé

*L'opéra chocolat et café
crémeux café, ganache chocolat noir, biscuit opéra imbibé de café

*Le partage des îles
Mousse mangue passion, coulis de framboise , noix de coco râpée

*Le noix intense
biscuit séché aux amandes, ganache au chocolat, mousse chocolat noisette toréfiée

*Croustillant à l'amande,
biscuit moelleux à la noix de coco , confit passion mangue goyave, mousse à la mangue

*L'alliance fraise et nougat sur un biscuit joconde

*Le poire caramel
Mousse caramel avec inclusions de poire , nappage caramel

*Sélection de tarte (1 choix)
Tarte normande, tarte citron meringuée , tartes aux fraises (selon saison) , tartes aux framboises (selon saison) tarte poire bourdalou , tarte tatin

Charlottes aux poires, aux chocolat , aux fruits rouges

*Salade fruits frais de saison

*Grandes folie de macarons (3 pcs)

*Farandoles de migniardises (3 pcs)

*Wedding cake , pièce montée choux craquelin, nadel cake , nude cake (Tarif sur demande)

Farandole de dessert aux choix :
1 choix = 4.50 € (1 part)
2 choix = 5.50 € (2 demi parts)
3 choix = 6.50 € (3 demi parts)
4 choix = 7.50€ (4 demi parts)

Les Menus de réception by Fred

Nous vous proposons une grande variétée de formules pour vous permettre de décider en toute liberté du menu qui s'accordera pleinement à votre réception.

Faites votre choix parmis les entrées chaudes et froides , les plats chauds ,les buffets de fromages et de desserts.
Selon votre envie nous nous adaptons aux différentes organisations possibles : repas servis à table avec présentation soignée , dressée en assiette , barbecue de mariage avec notre grilladin ou la rôtisserie avec notre rôtisseur pour gérer une cuisson optimale , buffet traiteur et cascade d'entremets en dessert.

Nos formules s'adaptent aussi bien pour les mariages, les anniversaires, anniversaires de mariage , rebond de mariage …

Les entrées by Fred

À partir de 7.50 €

*La Lucullus de saumon fumé aux perles rose de truite , mesclun à la vinaigrette d'agrumes

*La noix de st Jacques juste doré à l'huile vierge, fleur de sel et poivre rare en millefeuille de tomate romaine , feuille croquant de conté et tombé de mesclun

*La découverte autour du canard sur un raffinement de pralin de foie gras de canard , la lucullus de foie gras , le bonbon de foie gras en habits de magret au croustillant de mandarine

*Gambas juste saisie , salsa d'avocat , mangue ananas et coriandre

*Transparence de mousseline d'avocat aux tartare de tomate romaine , espuma de chèvre et transparence de betterave

*Le tian de légumes rôti aux épices de thym et , cristal de basilic et de roquette

*La brochette de melon aux couleurs partagées sur son miroir de mangue, tranchette de cebo arrosé de fraise et basilic

*saumon mariné au condiment de pomme et céleri sur blinis , crème aigre concombre et fenouil mariné

*Assiette Ibérique à partger

Charcuterie Ibérique ,antipasti de légumes , tapenade variée, mikado de fromage de brebis et manchego et baguetine doré à l'huile d'olive et fleur de sel

*Tarte del pequillos et jambon serrano pressé de brebis aux herbes fraîches

Les Plats viandes by Fred

à partir de 13,50€

*Pavé de veau rôti à la fleur de thym, nappé de sa crème aux morilles et son gratin dauphinois à la truffe

*Filet d'agneau rôti en croûte de parmesan sauce à l'ail ecrasé de pomme de terre , timbales de légumes

*suprême de volaille jaune à la crème de morilles , pomme de terre anna , millefeuilles de légumes façon tian

*Le tournedos de boeuf Rossini, corolle de légumes , pomme chateau

*Le filet mignon de porc ibérique taillé en tournedos, piqure en branche de
romarin

*suprême de volaille de Bresse poché à la crème au vin jaune et morilles étuvée de cebettes à la vanille de bourbon

*Le rôti de porcelet, navet glacé et carotte des sables, sauce pomme château au four, beurre échiré et jus au vin corsé

Les Plats poissons by Fred

a partir de 12,50 €

*Dos de saumon confit à l'huile d'olive et sel de fenouil, riz espagnol et sauce nacrée au beurre blanc

*Filet de bar au champignons et coquillage jus de crustacés, timbale de céréales méditerranéens ratatouille à la menthe fraîche

*Le dos de cabillaud cuit à l'unilatérale, trait d'huile d'olive au citron vert , mousseline de ratte, légumes fenouil, carotte des sables et coeur de betterave en bataille

*Sandre rôti , palet de pomme de terre fondant au coeur caviar et petite perles

*Ombre chesalier en papillote , asperge et artichauts violet petit pot de crème fraîche et fines herbes

Les Cave by Fred

Apéritif :
Soupe de champagne :3,5o €
Mojitos classique : 6,5o€
Mojitos sans alcool : 4,5o €
Cocktail de fruits sans alcool : jus d'orange , jus d'ananas et trait de grenadine 3,5o €

Notre sélection de vin blanc :
Guillaman Gascogne

Notre sélection de vin rosé :

Les Haybières

Notre sélection de vin rouge :
Dubosq Monplaisir

Notre sélection de méthode traditionnelle :
François Montand

Forfait Vin d'honneur : 9.00€ / pers

Méthode traditionnelle : 1 btls /3
Eau plate , eau pétillante
Jus de pomme
Coca cola et Fuze tea

Forfait de boissons pour le repas : 13.80 € / pers
Apéritif: 2 coupe de méthode traditionnelle /personnes ou cocktail sans alcool (2/pers) (+ 4.50 €)
vin blanc (1/4)
vin \(rouge (1/3)
Eau plate , eau pétillante
Jus de pomme
Coca cola et Fuze tea
Une coupe de méthode traditionnelle (+ 2.50 €)

Entourez vous des meilleurs ... prestataires

DJ

Contacter Ludo au 06·16·82·17·27

Barman

Contacter Giuseppe au 06,68,54,85,29
Ou giuseppe@viabar·fr

Box Photo :

Contacter Vanessa au 06,83,87,88,30
ou vanessa@pic-makers·fr

PiC MAKER'S

Décoratrice:

Contacter Angel au
06,99,66,20,49 ou
dekobyangel@gmail,com

DEKO
BY ANGEL

L'atelier de Fred c'est aussi une épicerie fine sur la Chapelle d'Armentières "village"

"village" vous propose la préparation de vos colis de fin d'année (entreprise , communes ...)

Mais aussi une salle de réception à Frelinghien

Privatisation pour tout type d'évènements :
mariage , anniversaire , baptême ...

Réservation à partir de 40 pers Menu à partir de 45€ / personnes tout compris

Bon à savoir …

- Les présentes conditions de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande.
- Toute commande implique de la part 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 , ceci
- sont valables 2 mois Les tarifs pourront être revus
- à la hausse tous les ans