

FRED

FRED'S REFINED & EXCLUSIVE DINNER



MENU

POUR UNE SAINT SYLVESTRE « COSY »

40 EUROS !

A COMMANDER UNIQUEMENT AUJOURD'HUI ET DEMAIN

MISE EN BOUCHE

GRAVLAX DE SAUMON
CONDIMENT ACIDULÉ À LA MANGUE

ENTRÉE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
IGP SUD-OUEST CERTIFIÉE
CONDIMENT AUX FRUITS RÔTIS

PLAT

CHEVREUIL EN BLANQUETTE FAÇON GRAND VENEUR.
OU
FILET DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE FARCIE AUX NOISETTES
CARAMÉLISÉES – JUS DE VEAU CRÉMEUX À LA SAUGE

ACCOMPAGNEMENT :

LÉGUMES DE SAISON EN DIFFÉRENTES SAVEURS

40 EUROS

RETRAIT SUR PLACE (VALBONNE) POSSIBLE LE 31 DE 14H À 19H
LIVRAISON POSSIBLE LE 31 : DE 14H À 17H
FRAIS DE LIVRAISON À PARTIR DE 5€ / PERS.

Commandez dès aujourd'hui : fred@rivierartevents.com ou telephone : +33 (0)6 17 85 44 89

<http://rivierartevents.com/fred/>  [INSTAGRAM.COM/FRED_DINNER](https://www.instagram.com/fred_dinner)



Foie gras de canard entier mi-cuit
IGP Sud-Ouest certifiée
Nature OU relevé aux 5 épices OU Espelette et muscade
Conditionné sous-vide de 100 à 500gr : 12 €/100gr



Foie gras et Saumon



Le Gravlax une autre façon de savourer le saumon !

Au repas mais aussi à l'apéritif

Fait uniquement avec du saumon écossais Label Rouge.

Conditionné sous vide : 6€/100 gr.



Au choix selon vos envies :

Badiane-cardamome & citron vert

Citron combawa et orange

Betterave et gingembre

Poivre du Sichuan et citron vert

FRED

FRED'S REFINED & EXCLUSIVE DINNER



Commandez dès aujourd'hui : fred@rivierartevents.com ou telephone : +33 (0)6 17 85 44 89

<http://rivierartevents.com/fred/>

 [INSTAGRAM.COM/FRED_DINNER](https://www.instagram.com/fred_dinner)



**Filet de volaille basse
température farcie aux noisettes
caramélisées – jus de veau crémeux
légèrement parfumé à la sauge.**
Prix /pers. min. 3 personnes : 17 €

Les plats chauds

Chevreuil en blanquette façon grand veneur.
Prix /pers. min. 2 personnes : 18 €

Sauté d'agneau façon grand veneur.
Prix /pers. min. 2 personnes : 16 €

Filet de veau cuisson basse température Jus crémeux à la sauge
Prix /pers. min. 3 personnes : 25 €



**Pigeonneau royal
farcie au foie gras
cuisson basse température
jus de pigeon au vin de bordeaux**
Prix /pers. min. 2 personnes : 30 €

**Timbale de homard
Jus crémeux de homard
légèrement relevé
Pousse d'épinard et udon**
Prix /pers. min. 2 personnes : 35 €



**Mousseline de St. Jacques
bisque de crustacés au cognac**
Prix /pers. min. 4 personnes : 15 €

Les garnitures

Légumes de saison en différentes saveurs, marrons et amandes - Prix /pers.: 6 €

Moelleux de butternut et poêlée de champignons des bois - Prix /pers.: 7 €

Pavés de fine polenta au romarin dorés et asperges vertes rôties, finement parfumées à la cannelle - Prix /pers.: 8 €

Commandez dès aujourd'hui : fred@rivierartevents.com ou telephone : +33 (0)6 17 85 44 89

<http://rivierartevents.com/fred/>

 [INSTAGRAM.COM/FRED_DINNER](https://www.instagram.com/fred_dinner)

Chaque plat est proposé avec des indications de remise en température précises pour en avoir le meilleur rendu gustatif.

FOR ENGLISH SPEAKING PEOPLE
don't hesitate to call me for explanation

FRED'S REFINED & EXCLUSIVE DINNER

Instagram : @fred_dinner

Facebook : @fred.dinner.cotedazur

<http://rivierartevents.com/fred>

CONTACT :

fred@rivierartevents.com

Tel. : +33 (0)6 17 85 44 89

