



PÂTISSERIE & GOURMANDISES



&

Fred n' So

CHEF TRAITEUR RECEPTION

## Préparez vos fêtes

Pour la première fois sur Oléron,  
Fred n' So et Les Délices du Chai  
unissent leurs savoir-faire afin de  
vous proposer une offre gourmande  
pour vos repas de fêtes de fin d'année

## Commandez selon vos envies

Après de  
Fred n' So ou Les Délices du Chai  
pour vos cocktails, menus festifs  
et vos bûches

★  
Pour  
! ★ les  
**Fêtes** ★  
invitez le  
**Plaisir**  
à votre table! ★  
★ ★



## INFOS ET RESERVATIONS

07 50 58 09 94

ou sur

[contact@frednso.fr](mailto:contact@frednso.fr)

Commandes jusqu'au 17 décembre pour Noël  
& 24 décembre pour le Réveillon du Nouvel An

- \* Les commandes sont à venir retirer à notre laboratoire entre 17h00 & 18h30 les soirs de réveillons
- \* Les mets sont dressés en contenants bois élégants de service, bionic et carton compostables ou recyclables.
- \* Une fiche technique explicative vous sera fournie pour le réchauffage et dressage des plats.
- \* Fred n' So se réserve le droit de toutes limites de production, contraintes de commandes et modifications.

ZA de l'Oumière  
36 Rte de Saint-Georges

 17310 Saint-Pierre d'Oléron 



Fred n' So

## INFOS ET RESERVATIONS

05 46 36 13 28

ou 06 69 64 15 92

PÂTISSERIE **UNIQUEMENT** SUR COMMANDE

Commandes jusqu'au 22 décembre  
pour le réveillon et le jour de Noël  
& 29 décembre pour le Réveillon du Nouvel An

8 rue de la Bouline (sous les arcades)

17310 Saint-Pierre d'Oléron

 [contact@lesdelicesduchai.fr](mailto:contact@lesdelicesduchai.fr) 



Les Délices  
du Chai



*Les Délices du Chai*

8 rue de la Bouline

(sous les arcades)

17310 Saint-Pierre d'Oléron

05 46 36 13 28

ou 06 69 64 15 92

[contact@lesdelicesduchai.fr](mailto:contact@lesdelicesduchai.fr)

 Suivez notre actualité sur facebook et Instagram 



Fred n' So

ZA de l'Oumière  
36 Rte de Saint-Georges

17310 Saint-Pierre d'Oléron

07 50 58 09 94

[contact@frednso.fr](mailto:contact@frednso.fr)

 Suivez notre actualité sur facebook et Instagram 



FAÏT MAISON

Votre repas de réveillon  
cuisiné par un chef traiteur  
en produits frais et locaux

## Cocktail festif

### Plateau amuse-bouches "chaud"

- Nem de confit de canard au chutney de figues
- Mini-panier rosti aux langoustines sauce Thermidor
- Mini-muffins foie gras et châtaignes
- Mini-bouchée St-Jacques crème d'aneth

Plateau 12 pcs

18€

Plateau 24 pcs

36€€

### Plateau amuse-bouches "froid"

- Mini-bol d'Hubert à la mousse de choux-fleurs et truffes
- Bun's aux algues saumon Gravlax
- Mousse d'avocat au crabe et zeste clémentine
- Mille feuille de foie gras au pain d'épices

## Menu festif 38€

### Entrée

- Terrine de poisson et homard maison, mousseline d'agrumes  
ou
- Mille feuilles de foie gras façon Lucullus

### Plat

- Ballotine de volaille franc-comtoise sauce vin jaune,  
Pommes darphin et mini-légumes de saison  
ou
- Ballotine de sole et crevettes sauce écrevisse,  
Pommes darphin et mini-légumes de saison

### Dessert

- A choisir dans les Bûches des Délices du Chai  
pour l'ensemble de vos convives





FABRIQUÉES MAISON

## Royale

- \* biscuit dacquois
- \* mousse chocolat
- \* croustillant praliné feuilletine



## Forêt noire

- \* biscuit chocolat
- \* compotée de cerises griottes
- \* mousse kirsch
- \* cerise à l'eau de vie
- \* mousse chocolat noir 64%



# Les Bûches

## Fraicheur citron

- \* mousse citron
- \* cœur crémeux praliné amandes/noisettes
- \* sablé Breton reconstitué



## Ardéchoise

- \* mousse légère aux marrons
- \* compotée mures/cassis
- \* morceaux de marrons confits
- \* biscuit chocolat



Nouveau!

## Framboisine

- \* biscuit madeleine aux éclats de framboises
- \* cœur crémeux pistache
- \* confit framboise
- \* mousse framboise



## Arabica

- \* bavaoise café
- \* cœur crémeux chocolat noir 67% à la fleur de sel d'Oléron
- \* biscuit chocolat



## Douceur vanille bourbon

- \* bavaoise vanille Bourbon de Madagascar
- \* compotée de poires
- \* biscuit noisettes et Sarrazin



## Prestige poire chocolat

- \* biscuit amandes.
- \* mousse chocolat noir
- \* biscuit chocolat, mousse poire
- \* émincé de poires



## Tarifs 2023

Bûches	4 personnes	6 personnes	8 personnes	10 personnes	12 personnes
Prix	16,40 €	24,60 €	32,80 €	41,00 €	49,20 €

## Crocus gâteau au safran

- \* Mousse fromage blanc au sirop de safran de Marennes
- \* Poêlée de pommes et de poires au sirop de safran de Marennes
- \* Dacquoise noisettes

Tailles proposées : 4-6 pers. : 27€ / 6-8 pers. : 36€



## Cameroun

- \* Mousse chocolat noir 71 % origine Cameroun
- \* Compotée fruits rouges
- \* Fin croustillant au praliné
- \* Biscuit au chocolat



## Pain d'épices cuit dans son moule en bois

- \* Traditionnel ..... 6,50€
- \* A l'orange ..... 8,50€
- \* Aux figues..... 8,50€

