



*Les Délices
du Chai*
PÂTISSERIE & GOURMANDISES

&



Fred n' So
CHEF TRAITEUR RECEPTION



Préparez vos fêtes

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*

Auprès de

*Fred n' So et Des Délices du Chai
pour vos cocktails, menus festifs
et vos bûches*



Fred n' So

FAIT MAISON

Cocktail festif

Plateau "Mini Bun's Macarons 10
à la farine de la Josière, et Sel d'Oléron"

- Mini Bun's Macaron aux noix et foie gras
- Mini Bun's Macaron aux algues et saumon Gravlax, crème d'aneth

Plateau 12 pcs

18€

Plateau 24 pcs

36€€

Plateau "Mini Cassolettes salées à croquer"

- Cassolette potimarron et St-Jacques, pain d'épices
- Cassolette saumon et pomme granny, coco - citron vert
- Cassolette magret de canard, miel - noisette



Entrées festives à partager

Foie gras de canard au Cognac (~70gr/pers)

- Terrine ~ 4 personnes 50€
- Terrine ~ 8 personnes 100€

Terrine de la mer aux 2 poissons et Saint-Jacques (~60gr/pers)

- Terrine ~ 4 personnes 24€
- Terrine ~ 8 personnes 48€

Plateau de Saumon Gravlax (Ecosse Label Rouge)

- 250 gr ~ 4-5 pers 18€
- 400 gr ~ 7-8 pers 28€

Menu festif

Entrée 12€

- Vol au vent au confit de canard et champignons
- ou
- Vol au vent aux Saint-Jacques et poireaux

Plat 20€

- Roulé de veau aux cèpes, sauce Cognac
- Pommes de terre Grenaille et mini-légumes
- ou
- Suprême de pintade flambé au Cognac, marrons et clémentines
- Pommes de terre Grenaille et mini-légumes

Dessert mignardises

- Mini cassolette chocolat noisette
- Mini cassolette citron meringuée
- Mini cassolette amande, framboise

Plateau 12 pcs

16€

Plateau 24 pcs

32€€

Dessert lûches

Contactez directement
les Délices du Chai



INFOS ET RESERVATIONS

07 50 58 09 94

ou sur

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 16h00 & 18h00 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.

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



ZA de l'Oumière
59 rue de l'Oumière

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 midi
pour le réveillon et le jour de Noël
& 29 décembre midi pour le Réveillon du Nouvel**

8 rue de la Bouline (sous les arcades)

17310 Saint-Pierre d'Oléron

f contact@lesdelicesduchai.fr



Fred n' So



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



Suivez notre actualité sur facebook et Instagram



Suivez notre actualité sur facebook et Instagram



Les Délices du Chai

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



Framboisine

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

Prali-cahuète *Nouveau!*

- * biscuit brownie
- * croustillant praliné
- * cœur crémeux caramel/cacahuètes
- * bavaroise praliné amandes/noisettes



Douceur vanille bourbon

- * bavaroise 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

Cameroun

- * mousse chocolat noir 71 % origine Cameroun
- * compotée fruits rouges
- * fin croustillant au praliné
- * biscuit au chocolat



«Et toujours nos chocolats fabrication maison avec des ingrédients de qualité et d'origine :

Bonbons, cerisettes, tablettes, mendiants, pâtes de fruits, etc...»

Tarifs 2024

Bûches	4 personnes	6 personnes	8 personnes	10 personnes	12 personnes
Prix	18,00 €	27,00 €	36,00 €	45,00 €	54,00 €

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€



Pain d'épices

- ★ Traditionnel 9,00€
- ★ A l'orange 9,00€
- ★ Aux figues..... 9,00€