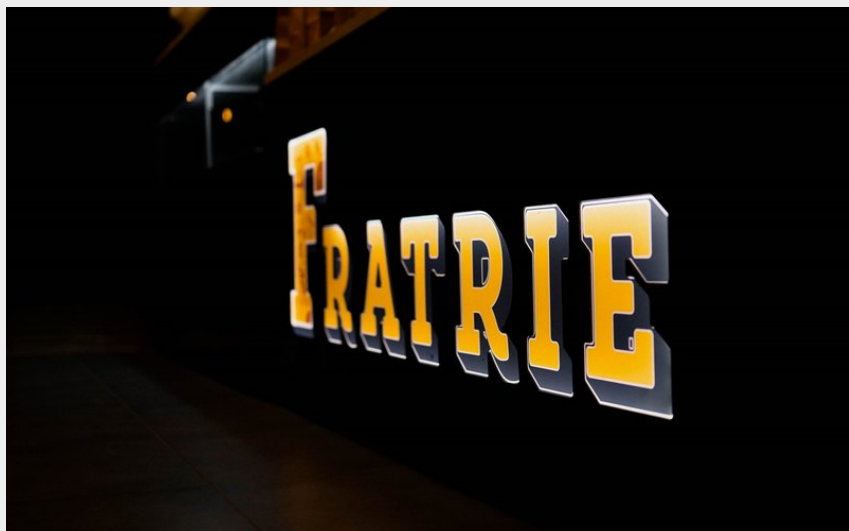


La fratrie



Crédit : (Fratrie)



Infos pratiques

Catégorie : Restauration

Classement Michelin : Non classé
(fourchette), Non classé (étoile)

Classement Gault & Milau : Non
classé

Description

Bien plus que des frites

Labellisé Table de terroir

9e "meilleure friterie de Belgique" 2024

65% CA local.

La Fratrie, c'est tout simplement **la première friterie de la région à avoir proposé une fricadelle artisanale et locale**. Elle provient de la Boucherie de la Chavée à Paliseul et elle a été créée spécifiquement à notre demande, c'est en effet quelque chose qui n'existait pas encore.

Nous proposons des produits artisanaux et locaux uniques dans la région: notre gamme de viandes, comprenant des poulycrocs artisanaux, des nuggets, des chix, des boulettes, des cervelas et de savoureuses brochettes de bœuf. Pour accompagner vos plats, nous offrons également une délicieuse mayonnaise artisanale.

Nos boissons locales incluent un Coca belge, une limonade fabriquée en province de Luxembourg et une sélection de bières artisanales. Nous proposons également tous types de croquettes artisanales et locales, ainsi que des frites, provenant directement de la province de Luxembourg.

Enfin, nos burgers maisons sont préparés avec du pain du boulanger et de la viande pure bœuf de qualité en provenance du boucher.

Emballages 100% compostables

Catégories

Restauration rapide.

Équipements/Services



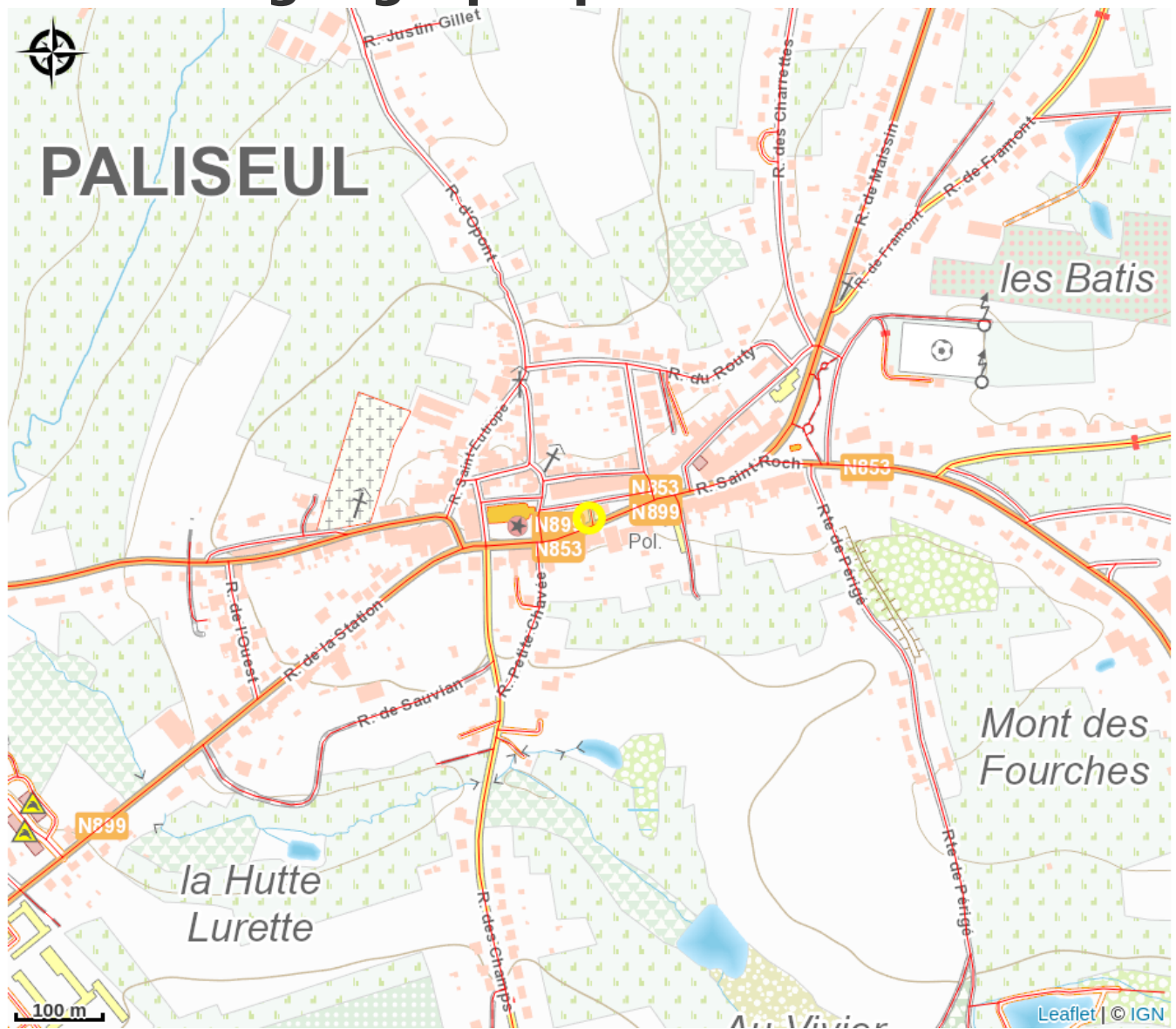
Labels

Table de terroir.

Spécialités culinaires

Cuisine de terroir, Friterie, Petite restauration, Sans gluten, Végétarien.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

23 du Chauffour, 6850 - Paliseul

