

Toute la semaine, nous vous proposons les suggestions du chef.

**Tél. : 01 42 42 13 48**

Nous informons notre clientèle que certains plats peuvent être modifiés suivant le marché du moment.

## Menu de la semaine

du mardi 12 janvier au samedi 16 janvier 2021

### Mardi

#### Entrées :

Grande pizza tomate mozzarella  
œuf en gelée jambon ou saumon  
coquilles de saumon ou de crabe  
avocats crevettes  
pâtés en croûte  
Boudins blancs natures ou truffés  
vol au vent aux ris de veau  
Terrine de poisson

#### Plats cuisinés :

petit salé aux lentilles  
Polpettines de veau  
choux farcis  
Paupiette de saumon  
parmentier de canard  
lapin cuisiné  
Émincé de bavette  
cuisses de poulet  
dos de cabillaud  
Tripes à la mode

#### Pâtisseries salées :

quiches lorraines  
petite pizza aux anchois  
tatin de légumes  
roulé au fromage  
grande pizza tomates mozzarella  
friand à la viande  
saucissons briochés  
feuilleté chèvre épinard  
Ficelles picardes

#### Crudités :

carottes râpées  
salade piémontaise  
museau vinaigrette  
salade de lentilles/ saumon fumé et pommes  
champignons aux herbes  
salade de betteraves rouges  
pomme de terre en salade  
salade marguerite  
salade cht'mi  
salade indienne

#### Accompagnements :

pommes sautées  
poêlée de légumes  
riz basmati  
haricots verts  
purée  
endives braisées

#### Desserts :

galette des rois individuelle  
crèmes brûlées  
gâteau au chocolat  
œuf au lait  
far breton  
clafoutis cerises griottes  
Gâteau aux poires

*Les commandes peuvent-être enregistrées en boutique ou par téléphone.  
Nous acceptons les espèces, carte bleue, American express, ticket restaurant.*

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes  
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : [contact@fairriertraiteur.fr](mailto:contact@fairriertraiteur.fr)

Du mardi au vendredi : 9h – 13h30 16h -20h  
Samedi : en continu de 9h à 19h

Toute la semaine, nous vous proposons les suggestions du chef.

**Tél. : 01 42 42 13 48**

Nous informons notre clientèle que certains plats peuvent être modifiés suivant le marché du moment.

## Menu de la semaine

du mardi 12 janvier au samedi 16 janvier 2021

### Mercredi

#### Entrées :

ficelles picardes  
œuf en gelée jambon ou saumon  
terrines de pot au feu  
coquilles de saumon ou de crabe  
avocats crevettes  
moelleux de poulet  
pâtés en croûte  
boudins blancs naturels ou truffés  
Terrine de poisson

#### Plats cuisinés :

hachis parmentier  
lapin cuisiné  
cordon bleu  
poisson du jour  
choux farcis

#### Pâtisseries salées :

quiches lorraines  
feuilleté chèvre épinards  
tatin de légumes  
roulé au fromage  
grande pizza tomates mozzarella  
friand à la viande  
Quiches aux poireaux

#### Crudités :

carottes râpées  
salade piémontaise  
museau vinaigrette  
pomme de terre en salade  
salade cht'mi  
salade indienne

#### Accompagnements :

pommes sautées  
poêlée de légumes  
riz basmati  
purée  
endives braisées

#### Desserts :

gâteau de riz  
crèmes brûlées  
gâteau au chocolat  
œuf au lait  
far breton  
crêpes

*Les commandes peuvent-être enregistrées en boutique ou par téléphone.  
Nous acceptons les espèces, carte bleue, American express, ticket restaurant.*

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes  
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : [contact@fairriertraiteur.fr](mailto:contact@fairriertraiteur.fr)

Du mardi au vendredi : 9h – 13h30 16h -20h  
Samedi : en continu de 9h à 19h

Toute la semaine, nous vous proposons les suggestions du chef.

**Tél. : 01 42 42 13 48**

Nous informons notre clientèle que certains plats peuvent être modifiés suivant le marché du moment.

## Menu de la semaine

du mardi 12 janvier au samedi 16 janvier 2021

### Jeudi

#### Entrées :

œuf en gelée jambon ou saumon  
terrines de poisson  
coquilles de saumon ou de crabe  
avocats crevettes  
moelleux de poulet  
pâté en croûte  
terrines de poisson

#### Crudités :

carottes râpées  
Céleri rémoulade  
salade piémontaise  
museau vinaigrette  
pommes de terre en salade  
salade cht'mi  
salade indienne

#### Plats cuisinés :

endives au jambon  
lasagnes de bœuf  
pot au feu  
aiguillettes de poulet  
cuisses de poulet rôties  
bœuf bourguignons  
parmentier de boudin noir

#### Accompagnements :

gratin de choux fleur  
pommes sautées  
riz basmati  
purée  
endives braisées

#### Pâtisseries salées :

quiches lorraines  
Tatin au reblochon  
feuilleté chèvre épinards  
tatin de légumes  
roulé au fromage  
grande pizza tomates mozzarella  
friand à la viande

#### Desserts :

mousse au chocolat  
crèmes brûlées  
gâteau au chocolat  
œuf au lait  
far breton

*Les commandes peuvent-être enregistrées en boutique ou par téléphone.  
Nous acceptons les espèces, carte bleue, American express, ticket restaurant.*

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes  
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : [contact@fairriertraiteur.fr](mailto:contact@fairriertraiteur.fr)

Du mardi au vendredi : 9h – 13h30 16h -20h  
Samedi : en continu de 9h à 19h

Toute la semaine, nous vous proposons les suggestions du chef.

**Tél. : 01 42 42 13 48**

Nous informons notre clientèle que certains plats peuvent être modifiés suivant le marché du moment.

## Menu de la semaine

du mardi 12 janvier au samedi 16 janvier 2021

### Vendredi

#### Entrées :

gâteau de crêpes  
Feuilleté aux noix de st jacques  
foie gras de canard mi cuit  
vol au vent au ris de veau  
coquilles de saumon ou de crabe  
Œuf poché Norvégien  
pâtés en croûte  
assiette de queue de langouste  
escargots de bourgogne  
Boudins blancs natures ou truffés

#### Plats cuisinés :

brandade  
Pot au feu  
quenelle de brochet  
cannellonis de veau  
Blanquette de veau  
poisson du jour  
parmentier de joues & queue de  
bœuf & patates douces  
couscous  
Choucroute garnie  
lasagnes de légumes

#### Pâtisseries salées :

quiches lorraines  
Pâté bourbonnais  
feuilleté au jambon  
feuilleté chèvre épinards  
tatin de légumes  
roulé au fromage  
friand à la viande, tatin reblochon

#### Crudités :

carottes râpées  
salade piémontaise  
museau vinaigrette  
salade paysanne  
céleri rémoulade  
Salade asiatique  
salade cht'mi  
salade indienne  
salade bicolore  
Salade de betteraves/pommes/raisins

#### Accompagnements :

gratin dauphinois  
risotto aux champignons  
pomme dauphine  
poêlée de champignons  
riz basmati  
purée  
endives braisées  
Galette de pomme de terre

#### Desserts :

cheesecake nature  
tiramisu  
crèmes brûlées  
gâteau au chocolat  
œuf au lait  
far breton  
mini pithiviers  
Petite tarte aux fruits  
galettes des rois

*Les commandes peuvent-être enregistrées en boutique ou par téléphone.  
Nous acceptons les espèces, carte bleue, American express, ticket restaurant.*

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes  
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : [contact@fairriertraiteur.fr](mailto:contact@fairriertraiteur.fr)

Du mardi au vendredi : 9h – 13h30 16h -20h  
Samedi : en continu de 9h à 19h

Toute la semaine, nous vous proposons les suggestions du chef.

**Tél. : 01 42 42 13 48**

Nous informons notre clientèle que certains plats peuvent être modifiés suivant le marché du moment.

## Menu de la semaine

du mardi 12 janvier au samedi 16 janvier 2021

### Samedi

#### Entrées :

Gâteau de crêpes  
Assiette de queue de langouste  
terrines de poisson  
coquilles de saumon ou de crabe  
œuf poché norvégien  
foie gras de canard mi cuit  
pâtés en croûte  
feuilleté aux noix de st jacques  
escargots de bourgogne  
Vol au vent aux ris de veau

#### Crudités :

carottes râpées  
salade asiatique  
museau vinaigrette  
salade bicolore  
salade paysanne  
pomme de terre en salade  
céleri rémoulade  
salade cht'mi  
gambas à l'ail

#### Plats cuisinés :

émincé de volaille aux épices douces  
blanquette de veau  
choucroute garnie  
pomme de terre farcis  
cannellonis de veau

#### Accompagnements :

gratin dauphinois  
risotto aux champignons  
pommes dauphine  
poêlée de légumes  
galette de pomme de terre

#### Pâtisseries salées :

quiches lorraines  
Pâté bourbonnais  
tatin de reblochon  
feuilleté chèvre épinards  
tatin de légumes  
roulé au fromage  
friand à la viande  
feuilleté au jambon

#### Desserts :

mini pithiviers  
Tartelettes aux fruits  
crèmes brûlées  
gâteau au chocolat  
œuf au lait  
far breton  
tiramisu  
Galettes des rois

*Les commandes peuvent-être enregistrées en boutique ou par téléphone.  
Nous acceptons les espèces, carte bleue, American express, ticket restaurant.*

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes  
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : [contact@fairriertraiteur.fr](mailto:contact@fairriertraiteur.fr)

Du mardi au vendredi : 9h – 13h30 16h -20h  
Samedi : en continu de 9h à 19h

Toute la semaine, nous vous proposons les suggestions du chef.

**Tél. : 01 42 42 13 48**

Nous informons notre clientèle que certains plats peuvent être modifiés suivant le marché du moment.

## Charcuterie

Jambon blanc

Jambon San Daniel

Jambon à l'os rôti au miel et aux herbes

Jambon français de montagne

Mandoline de jambon de parme

Saucisse sèche - rond d'Auvergne

Chorizo brasse

Saucisson cendré à l'ancienne

Rosette du père Claude

Andouille de Guéménée

Saucisson à l'ail nature ou fumé

Pâté de foie

Rillettes d'oie ou de poulet

Terrine de campagne

Fromage de tête

Pâté grand mère

Terrine de canard aux girolles et foie gras

Boudin noir aux oignons

Boudins blancs natures ou truffés

Saucisse au couteau

Saucisson individuel petit guillaume extra maigre

Tripes à la mode

*Les commandes peuvent-être enregistrées en boutique ou par téléphone.  
Nous acceptons les espèces, carte bleue, American express, ticket restaurant.*

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes  
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : [contact@fairriertraiteur.fr](mailto:contact@fairriertraiteur.fr)

Du mardi au vendredi : 9h – 13h30 16h -20h  
Samedi : en continu de 9h à 19h