

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 15 juin au samedi 19 juin 2021

mardi

Entrées :

œuf en gelée jambon ou saumon
coquilles de saumon ou de crabe
pâtés en croûte
Terrine de poisson
Terrine de pot au feu
Avocats crevettes

Plats cuisinés :

Rôti de lapin aux pruneaux

Tomates farcies
Pavé de saumon vapeur
Rôti de porc cuisiné
Bœuf fondant
Croustillant de cabillaud
Jambon à l'os rôti au miel et au thym

Pâtisseries salées :

Pizza aux anchois
Friand à la viande
Feuilleté chèvre épinard
Quiches lorraines
Brioche feuilletée au jambon
Tatin de légumes
pissaladière

Crudités :

Salade cht'ni
Salade marguerite
Salade alsacienne
Carotte râpée
Salade piémontaise
Macédoine de légumes
Salade exotique
Filet de hareng
Museau vinaigrette
Salade indienne
Salade de betteraves rouges

Accompagnements :

purée
Pommes sautées
Riz basmati
ratatouille
Endives braisées

Desserts :

Gâteau poires
Gâteau au chocolat
Far breton
Œuf au lait
Clafoutis cerises
Crèmes brûlées

*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

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

Mardi 15 juin au samedi 19 juin 2021

mercredi

Entrées :

œuf en gelée jambon ou saumon
coquilles de saumon ou de crabe
avocats crevettes
pâtés en croûte
Couronne de radis au roquefort
Terrine de poisson
Terrine de pot au feu

Plats cuisinés :

Hachis parmentier
Escalope de dinde
Cuisses de poulet rôties
Poisson du jour
Tomates farcies
Saucisses cuisinées

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines
feuilleté chèvre épinards
grande pizza tomates mozzarella
friand à la viande
Brioche feuilletée au jambon
Tatin de légumes
Pissaladières

Crudités :

Salade de riz au thon
carottes râpées
Salade piémontaise
museau vinaigrette
Salade parisienne
pomme de terre en salade
Filet de hareng à l'huile
Poireaux vinaigrette
Salade indienne
Salade ch't'mi

Accompagnements :

Tomates provençales
pommes sautées
riz basmati
purée
endives braisées
Haricots verts

Desserts :

Flan
crèmes brûlées
gâteau au chocolat
œuf au lait
far breton
Crêpes au sucre

*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

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 15 juin au samedi 19 juin 2021

jeudi

Entrées :

œuf en gelée jambon ou saumon
coquilles de saumon ou de crabe
avocats crevettes
moelleux de poulet
pâtés en croûte (porc ou pintade)
Terrine de poulet en gelée aux petits légumes
Terrine de poisson
Couronne de radis au roquefort

Crudités :

carottes râpées
salade piémontaise
museau vinaigrette
pomme de terre en salade
Gambas à l'ail
Macédoine de légumes

Plats cuisinés :

Poisson du jour
Lasagnes de bœuf
Tomates farcies

Tomate farcie à l'aile de raie

Accompagnements :

pommes sautées
purée
endives braisées

ratatouille

Pâtisseries salées :

quiches lorraines
feuilleté chèvre épinards
saucisson brioché
grande pizza tomates mozzarella
friand à la viande
Tatin de légumes
Pizza aux anchois

Desserts :

crèmes brûlées
Gâteau au chocolat
œuf au lait
Far breton
Fondant au caramel

*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

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 15 juin au samedi 19 juin 2021

vendredi

Entrées :

Tomate garnie crabe, crevettes
Gâteau de crêpes
Brioche feuilleté thon crudités
coquilles de saumon ou de crabe
Pâtés en croûte (porc ou pintade)
Œuf en gelée jambon ou saumon
Saumon fumé label rouge
Cannellonis de saumon
Coussin de homard

Plats cuisinés :

Brandade
Quenelles de brochet
Lasagnes de légumes
Filet de poisson (saumon)
Filet de rouget au pesto
Paella
Aiguillettes de poulet

Pâtisseries salées :

quiches lorraines
Feuilleté au jambon
feuilleté chèvre épinards
tatin de légumes
Clafoutis thon/ratatouille
Tarte fine tomates mozzarella
Quiches aux poireaux et au thym
Friand à la viande

Crudités :

Salade de pastèque, crevettes
Salade bicolore
carottes râpées
salade piémontaise
museau vinaigrette
Tartare de concombre
Salade d'agrumes
salade indienne
Taboulé aux agrumes
Salade asiatique
Salade campagnarde

Accompagnements :

Tomates provençales
pommes sautées
Risotto aux champignons
purée
endives braisées
Galette de pomme de terre
Pommes dauphines
Ratatouille

Desserts :

Tiramisu
Cheesecake au citron
Œuf au lait
Gâteau au chocolat
Tartelettes aux fruits
Panna cotta fruits exotiques
Verrines tiramisu aux fruits rouges

*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

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 15 juin au samedi 19 juin 2021

Samedi:

Entrées :

Tomate garnie crabe, crevettes
Gâteau de crêpes
Brioche feuilleté thon crudités
coquilles de saumon ou de crabe
Pâtés en croûte (porc ou pintade)
Œuf en gelée jambon ou saumon
Saumon fumé label rouge
Cannellonis de saumon
Coussin de homard

Plats cuisinés :

Lasagnes de légumes
Filet de poisson (saumon)
Filet de rouget au pesto
Paella
Aiguillettes de poulet
Poulets rôties

Pâtisseries salées :

quiches lorraines
Feuilleté au jambon
feuilleté chèvre épinards
tatin de légumes
Clafoutis thon/ratatouille
Tarte fine tomates mozzarella
Quiches aux poireaux et au thym
Friand à la viande

Crudités :

Salade de pastèque, crevettes
Salade bicolore
carottes râpées
salade piémontaise
museau vinaigrette
Tartare de concombre
Salade d'agrumes
salade indienne
Taboulé aux agrumes
Salade asiatique
Salade campagnarde

Accompagnements :

Tomates provençales
pommes sautées
Risotto aux champignons
purée
endives braisées
Galette de pomme de terre
Pommes dauphines
Ratatouille

Desserts :

Tiramisu
Cheesecake au citron
Œuf au lait
Gâteau au chocolat
Tartelettes aux fruits
Panna cotta fruits exotiques
Verrines tiramisu aux fruits rouges

*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

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

J ambon blanc

J ambon San Daniel

J ambon à l'os rôti au miel et aux herbes

J ambon 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

Terrine de campagne

Fromage de tête

Pâté grand mère

Terrine de canard aux girolles et foie gras

Boudin noir

Saucisse au couteau

Saucisson individuel petit guillaume extra maigre

*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

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