

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 07 juin au samedi 10 juin 2022

### Vendredi

#### Entrées :

gâteau de crêpes  
Saumon vapeur  
Rillettes de saumon  
Terrine de poisson  
œuf en gelée jambon ou saumon  
terrine de pot au feu  
coquilles de saumon ou de crabe  
brioche feuilletée au thon  
pâtés en croûte  
Terrine de poulet en gelée  
Accras de morue  
Tourte poulet provençal

#### Plats cuisinés :

Brandade  
Tajine de veau au romarin  
Quenelle de brochet  
Lasagnes de légumes  
Tomates farcies  
Moussaka

Croustillant de poisson façon fish and chip

#### Pâtisseries salées :

quiches lorraines  
Empanadas  
clafoutis saumon brocolis  
feuilleté chèvre épinards  
tatin de légumes  
feuilleté au jambon  
friand à la viande  
Tarte fine tomates mozzarella  
Petits fours salés (apéritif)

#### Crudités :

Salade d'agrumes  
Salade de courgettes fondantes, chèvre, miel  
Salade camarguaise ( riz sauvage,  
écrevisses)  
salade piémontaise  
museau ou poireaux en vinaigrette  
Salade pastèque, crevettes, sésame  
salade de légumineuse  
salade d'endives et saumon fumée  
Gambas à l'ail

#### Accompagnements :

endives braisées  
Tomates provençales  
pommes sautées  
pommes dauphines  
Ratatouille  
purée  
gratin dauphinois  
Galette de p,d,terre

#### Desserts :

tiramisu  
Cheese cake  
tartelettes aux abricots  
crèmes brûlées  
gâteau au chocolat  
œuf au lait  
far breton  
pithiviers fondant  
tartelettes nectarine/ pêche

*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 15h30 -19h30  
Samedi : en continu de 9h à 19h