

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 08 novembre au samedi 12 novembre 2022

Vendredi

Entrées :

Gâteau de crêpes
Œuf poché Norvégien
Vol au vent aux ris de veau
Boudin blanc
Saumon fumé écossais label rouge
Terrine de poisson
œuf en gelée jambon ou saumon
terrine de pot au feu
coquilles de saumon ou de crabe
brioche feuilletée au poulet
pâtés en croûte
Terrine de poulet en gelée
Accras de morue

Plats cuisinés :

Brandade
Souris d'agneau confite
Choucroute garnie
Blanquette de veau
Couscous
Quenelle de brochet
Lasagnes de légumes
Dos de cabillaud

Pâtisseries salées :

quiches lorraines
Clafoutis aux champignons
Clafoutis saumon brocolis
feuilleté chèvre épinards
tatin de légumes
feuilleté au jambon
friand à la viande
Tarte fine tomates mozzarella

Petits fours salés (apéritifs)

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

Crudités :

Salade d'agrumes
Salade Asiatique
salade piémontaise
Salade paysanne
Salade de radis d'hiver
museau ou poireaux en vinaigrette
Pomme de terre en salade
Filet de hareng à l'huile ou marinés à l'aneth
Gambas à l'ail

Accompagnements :

endives braisées
pommes dauphines
risotto aux champignons
purée, pommes sautées
gratin dauphinois
poêlée de légumes rôtis

Desserts :

tiramisu
Carotte cake
tartelettes aux pommes ou poires
crèmes brûlées
gâteau au chocolat
œuf au lait
far breton
pithiviers fondant
mousse au chocolat,

57 rue des bourguignons - 92270 bois colombes
Téléphone : 01.42.42.13.48 - Email : contact@fairriertraiteur.fr

Du mardi au vendredi : 9h - 13h30 15h30 -19h30
Samedi : en continu de 9h à 19h