

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 23 mai au samedi 27 mai 2023

### Vendredi 26 mai

#### Entrées :

**Nouveauté** : brioche feuilletée au pastrami, avocat et légumes confits  
Brioche feuilletée au thon  
Gâteau de crêpes  
Coquilles de saumon ou de crabe  
Pâtés en croûte ( porc , pintade )  
Terrine de poisson  
Œufs en gelée saumon ou jambon  
Terrine de pot au feu  
Moelleux de poulet  
Terrine de poulet en gelée

#### Plats cuisinés :

Brandade de morue  
Polpettines de veau  
Tomates farcies **à l'aile de raie**  
Croustillant de cabillaud  
Tajine de veau  
Tomates farcies  
Lasagnes aux légumes ( **plat végétarien** )  
Bœuf fondant, dos de cabillaud  
Quenelles de brochet  
Cuisse de poulet rôtie

#### Pâtisseries salées :

Quiches lorraines, empanadas  
Clafoutis saumon brocolis  
Tatin de légumes , saucisson brioché  
Tarte fine tomates mozzarella  
Feuilleté chèvre épinards  
Quiche smiley ( au 3 fromages )  
Friand à la viande, hot dog alsacien  
Feuilleté au jambon

#### Crudités :

Salade Asiatique ( pousse de soja, noix de cajou, poulet, crevettes, légumes )  
Salade Sicilienne ( courgettes, carottes, jambon cru, tomates cerises )  
Betteraves rouges, mimolette et noix  
Salade chti'mi ( endives, jambon blanc, crème, ciboulette, emmental )  
Salade de courgettes fondantes, fromage de chèvre, légumes confits  
Taboulé, céleri rémoulade  
Carottes râpées, salade indienne  
museau vinaigrette, Hareng mariné

#### Accompagnements :

Purée, pommes grenailles  
endives braisées, ratatouille  
risotto aux champignons  
Gallettes de courgettes ou de pomme de terre  
Pommes dauphines, Légumes rôtis  
Fondue de poireaux, semoule

#### Desserts :

Petite tarte normande  
Tarte fine aux pommes  
Crème brûlée, cheesecake  
Gâteau au chocolat , gâteau au chocolat pour 2 pers  
Far breton, œuf au lait  
Tiramisu, mini pithiviers

#### Apéritif:

Accras de morue, petits fours salés, beignets de légumes

*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