

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 avril au samedi 27 avril 2024

Vendredi 26 avril

Entrées :

Gâteau de crêpes
La Francomtoise (tourte de p,d,terre, comté, marteaux)
Brioche feuilletée thon - crudité
Pâtés en croûte porc pistaches, lapin à la moutarde ou pintade aux morilles
Terrine de pot au feu
Terrine de poulet en gelée
Terrine de saumon bio aux agrumes
Coquille de saumon, Moelleux de poulet
Œufs en gelée saumon au jambon

Plats cuisinés :

Brandade de morue
Filet de lieu noir
Croustillant de cabillaud
Moussaka, Couscous
Osso bucco de veau
Parmentier de boudin noir
Lapin à la provençale
Quenelles de brochet
Lasagnes aux légumes
Cuisse de poulet rôties

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines, feuilleté au jambon
Feuilleté chèvre épinards,
Tarte fine tomates mozzarella
Tatin de légumes, Friand à la viande,
Empanadas (boeuf tex mex)
Quiches aux oignons
Quiche smiley (trois fromages)

Apéritif : Accras de morue , petits fours,

Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade
Asperges blanches et sa crème montée aux herbes
Salade asiatique(soja, crevettes, noix de cajou, poulet, légumes)
Salade marguerite (concombres, tomates et feta)
Salade Parisienne(céleri branche, jambon, emmental)
Salade piémontaise, Macédoine de légumes,
Salade de légumineuses
Filet de hareng, gambas à l'ail
Poireaux ou museau vinaigrette
Salade indienne (choux mariné au curry)

Accompagnements :

Purée, ratatouille
Pommes sautées, semoule
Risotto aux champignons
Pommes dauphines, Gratin dauphinois,
Galette de pomme de terre ou de courgettes
Endives braisées, fondue de poireaux
Épinards à la crème

Desserts :

Mousse au chocolat(pot individuel)
Moelleux aux pommes
Tartes fines aux pommes
Far breton, Œuf au lait,
Crèmes brûlées,
Gâteau au chocolat (grand ou petit)
Tiramisu (petit ou grand),
Pithiviers fondants

*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