



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 30 avril au samedi 4 mai 2024

Vendredi 3 mai

Entrées :

Gâteau de crêpes
Le Bourbonnais (tourte de p,d,terre)
Brioche feuilletée thon - crudités
Pâtés en croûte porc pistaches, 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, Paella
Croustillant de cabillaud (fish and chip)
Suprême de pintade aux morilles
Pavé de saumon et sa crème d'asperges
Tomate farcie (farce porc)
Rôti de porc cuisiné et son jus
Quenelles de brochet
Lasagnes aux légumes
Chili con carne, endives au jambon

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines, feuilleté au jambon
Feuilleté chèvre épinards,
Tarte fine tomates mozzarella
Brioche feuilletée au jambon
Tatin de légumes, Friand à la viande,
Quiches aux poireaux et thym
Hot dog, Le bourbonnais

Apéritif : Accras de morue , petits fours,

Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade
Asperges blanches et sa crème montée aux herbes
Salade d'agrumes (agrumes, avocats, crevettes, pommes et sauce cocktail),
Salade Sicilienne (tomates cerises, courgettes et carottes râpées, billes de mozzarella),
Salade de pâtes au poulet façon César,
Salade exotique (concombres, tomates, cœur de palmier, maïs, menthe),
Salade piémontaise, Macédoine de légumes,
Salade grecque (trio de poivrons, olives noires, feta)
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
Endives braisées, fondue de poireaux
Épinards à la crème

Desserts :

Mousse au chocolat (pot individuel)
Cheesecake au citron
Île flottante
Petite tarte Normande (tatin pommes + crème)
Far breton, Œuf au lait,
Crèmes brûlées,
Gâteau au chocolat
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