

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 31 juillet 2024

Mercredi 31 juillet

Entrées :

Avocats crevettes,
Brioche feuilletée thon crudités
Hot dog alsacien
Croque monsieur
œuf en gelée jambon ou saumon
Grande pizza tomates mozzarella
Terrine de poisson
Moelleux de poulet,
Terrine de pot au feu

Plats :

Rôti de porc au jus (échine)
Polpettine de veau et son coulis de tomate
Saucisses de volaille
Hachis parmentier
Râbles ou cuisses de lapin cuisinés
Filet de flétan
Tajine de poulet
Croustillant de cabillaud

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines
Tatin de légumes
Feuilleté chèvre épinards
Grande pizza tomates mozzarella
Petite pizza aux anchois
Friand à la viande
Empanadas au bœuf,
Couronne au chèvre
Quiches poireaux et thym

Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade
Salade de riz au thon
Salade grecque (poivrons, olives noires, feta)
Salade piémontaise,
Salade de courgettes fondantes et fromage de chèvre
Salade de légumineuses
Salade de betteraves rouges
Poireaux en vinaigrette, filet de hareng
Salade indienne (choux mariné au curry)

Accompagnements :

Purée,
Poêlée de légumes
Pomme sautées
carottes sautées à l'estragon
Pommes sautées
Fondue de poireaux

Desserts :

Œuf au lait, Flan
Tarte fine aux pommes
Gâteau ananas
Crèmes brûlées,
Fondant au caramel et beurre salé
Gâteau au chocolat

*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 : fairriertraiteur0941@orange.fr

Du mardi au vendredi : 9h - 13h30 16h00 -19h30
Samedi : en continu de 9h à 19h