



Fairrier Traiteur
Tradition - Innovation

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 29 avril au samedi 03 mai 2025

Mercredi 30 avril

Entrées :

Brioche feuilletée thon crudités
Avocats crevettes
Black burger au saumon fumé
Fondant de poivrons
Pâtés en croûte porc pistaches, pintade
aux morilles ou lapin à la moutarde
œuf en gelée jambon ou saumon
Grande pizza tomates mozzarella
Moelleux de poulet
Terrine de poulet en gelée aux petits
légumes
Terrine de poisson
Rôti de porc dans le filet froid

Plats :

Hachis parmentier
Émincé de bavette
Saucisse au couteau et son jus de viande
Rôti de dinde cuisiné
Pavé de saumon
Croustillant de cabillaud
Rôti de porc confit
Polpettines de veau
Tajine de poulet

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines,
Empanadas,
Feuilleté chèvre épinards
Grande pizza tomates mozzarella
Petite pizza aux anchois,
Friand à la viande
Brioche feuilletée au jambon
Tatin de légumes

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

Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade
Salade Grecque : poivrons, feta, olives noires
Salade de betteraves rouges, échalotes
Salade italienne : haricots verts, poulet, parmesan et
légumes grillés
Salade piémontaise,
Tarte de concombres
Museau en vinaigrette, filet de hareng
Salade indienne (choux mariné au curry)
Salade chti'mi : endives, jambon crème, ciboulette

Accompagnements :

Purée, endives braisées
Fondue de poireaux
Ratatouille,
Pommes sautées,
Riz basmati,
Haricots verts

Desserts :

Œuf au lait,
Gâteau ananas ou aux poires
Far breton
Crèmes brûlées,
Gâteau au chocolat
Clafoutis cerises griottes
Flan
Gâteau de semoule

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