

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 10 au samedi 14 juin 2025

### Vendredi 13 juin

#### Entrées :

Verrine avocat - crabe  
Brioche feuilletée au thon crudité  
Gâteau de crêpes thon crudités  
Fondant de tomates et son cappuccino de chèvre et pointe piment d'Espelette  
Saumon vapeur  
Gnocchis Parisienne  
Pâtés en croûte porc pistaches , pintade aux morilles, lapin noisettes  
Terrine de poulet en gelée au citron  
œuf en gelée jambon ou saumon  
Terrine de poisson  
Rôti de porc froid, moelleux de poulet  
Rôti de bœuf froid

#### Plats :

Brandade, quenelles de brochet  
Paëlla  
Burger de pulled pork  
Tajine de poulet aux fruits secs  
Soufflé de loup  
Lasagnes de légumes  
Feuilleté au saumon et sa sauce Normande  
Carrelet farci champignons crevettes  
Tomates farcies

#### Pâtisseries salées :

Quiches lorraines, croque monsieur  
Empanadas au bœuf , hot dog alsacien  
Feuilleté au jambon  
Feuilleté chèvre épinards  
Friand à la viande, tartes fines tomates mozza  
Tatin de légumes

#### Apéritifs :

**petits fours, accras de morue, beignets de légumes**

#### Crudités :

Salade de légumineuses  
Salade de lentilles et saumon fumé, aneth  
Carotte râpée, pomme de terre en salade  
Salade Sicilienne ( tomates cerises, mozza, carottes, courgettes,,,  
Salade Caraïbes ( riz, crevettes, ananas,,,  
Salade betteraves rouges mimolette et noix  
Salade d'agrumes  
Salade piémontaise, gambas à l'ail  
museau en vinaigrette, filet de hareng  
Salade indienne ( choux mariné au curry)

#### Accompagnements :

Purée, endives braisées,  
Pommes sautées,  
légumes rôtis, Pommes dauphines,  
Ratatouille, potatoes de patates douces  
Galette de courgettes ou de pomme de terre

#### Desserts :

Tartelettes nectarines  
Cheesecake aux fruits rouges  
Tiramisu : 2 tailles : moyen, grand  
Tiramisu aux fruits rouges ou au citron  
Far breton, Crèmes brûlées,  
Gâteau au chocolat ( petits et grands) , far breton  
Île flottante  
Œuf au lait

*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