

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 08 au samedi 12 juillet 2025

Vendredi 11 juillet

Entrées :

Petit gâteau thon tomates, p,d,terre
Maraîchère de crabe 🥗
Black burger au saumon fumé 🍔
Pâtés en croûte pintade aux morilles ou
porc pistaches ou lapin à la moutarde
œuf en gelée jambon ou saumon
Poisson froid : saumon vapeur
Moelleux de poulet
Viandes froides : rôti de bœuf ou de porc f
Avocat – crevettes
Terrine de légumes provençale
Terrine de poulet aux petits légumes en
gelée
Terrine de poisson
Terrine de pot au feu
Petits pâtés de lapin
Feuilleté au jambon

Plats :

Sauté de veau aux petits légumes
Brandade - couscous
Quenelles de brochet
Dos de cabillaud en sauce
Pilons de poulet marinés
Lasagnes de bœuf
Polpettines de veau
Croustillant de cabillaud
Lasagnes aux légumes

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines, quiches aux poireaux
Tatin de légumes
Feuilleté chèvre épinards
Tarte fine tomates mozzarella
Petite pizza aux anchois,
Friand à la viande

Apéritifs :

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

Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade
Salade caraïbes : riz, poivrons, ananas, crevettes,
cœur de palmier sauce créole
Salade marguerite : concombres, tomates et feta
Salade méli melons : pastèque, melons d'eau et de
cavaillons
Salade campagnarde : p,d, terre :
Salade d'agrumes : segments pamplemousses,
oranges, avocats, crevettes, pommes
Salade bikini : pastèque, sucrose, feta, olives noires
Salade piémontaise, gambas à l'ail
museau en vinaigrette, filet de hareng
Salade indienne (choux mariné au curry)

Accompagnements :

Purée, endives braisées,
Pommes sautées, tomates provençales
légumes rôtis, semoule, ratatouille,
Galette de pomme de terre ou de courgettes
Patates douces rôties au paprika

Desserts :

Gâteau au ananas
Gâteau du voyage (rhum)
Tiramisu : 2 tailles : moyen, grand
Tiramisu aux fruits rouges ou citron
Far breton, Crèmes brûlées,
Gâteau au chocolat ,
Œuf au lait,
Tartes fines aux pommes
Tartelettes aux abricots ou nectarines

*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