



Fairrier Traiteur
Tradition - Innovation

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 21 octobre au samedi 25 octobre 2025

Vendredi 24 octobre

Entrées :

Gâteau de crêpes thon crudités
New : brioche de volaille forestière au butternut
New : verrine norvégienne
Terrine provençale
Vol au vent aux ris de veau
Boudin blanc
Avocat – crevettes, assiette de saumon vapeur et sa macédoine de légumes
Pâtés en croûte pintade aux morilles ou porc pistaches ou lapin moutarde
œuf en gelée jambon ou saumon
Terrine de poisson, Terrine de pot au feu,

Plats :

Dos de cabillaud en sauce
Quenelles de brochet
Parmentier de boudin noir
Parmentier de joues de bœuf et queues de bœuf et sa purée de patates douces
Osso bucco de veau
Suprême de pintade aux morilles
Brandade de morue
Lasagnes aux légumes
Croustillant de cabillaud
Choucroute garnie

Pâtisseries salées :

Quiches lorraines, croque monsieur
Empanadas bœuf tex mex
Tartes fines tomates mozzarella
Hot dog alsacien
Feuilleté au jambon, grande pizza
Friand à la viande,
Feuilleté chèvre épinards

Apéritifs :

petits fours salés, accras de morue, beignets de légumes

Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade
Salade de légumineuses
Tartare de concombres
Salade italienne : h verts, filet de poulet, légumes marinés
Salade de courgettes fondantes, fromage de chèvre, légumes du soleil
Salade piémontaise, gambas à l'ail
museau en vinaigrette, filet de hareng
Salade indienne (choux mariné au curry)

Accompagnements :

Purée, endives braisées,
Pommes sautées, pomme dauphines
Galette de courgettes ou de pomme de terre,
Légumes rôtis (maïs, courgettes, aubergines, butternut)
Gratin de choux fleur
Risotto aux champignons, gratin dauphinois

Desserts :

Mousse au chocolat
Ile flottantes
Gâteau du voyage
Tiramisu : 2 tailles : moyen, grand
Far breton, Crèmes brûlées,
Gâteau au chocolat
Œuf au lait,
Tartes fines aux pommes

*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