

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 22 octobre au samedi 26 octobre 2024

### Mercredi 23 octobre

#### Entrées :

Avocats - crevettes  
Croque monsieur  
Pâtés en croûte porc pistaches, pintade aux morilles, lapin aux noisettes  
œuf en gelée jambon ou saumon  
Grande pizza tomates mozzarella  
Moelleux de poulet  
Boudins blancs  
Terrine de poisson au saumon et petits légumes

#### Plats :

Chili con carne  
Rôti de dinde cuisiné  
Saucisse au couteau cuisinée  
Rôti de porc aux pruneaux  
Langue de bœuf  
Hachis parmentier  
Choucroute garnie  
Filet de flétan

#### Pâtisseries salées :

Quiches lorraines  
Tatin de légumes  
Grande pizza tomates mozzarella  
Petite pizza aux anchois  
Brioche feuilletée au jambon  
friand à la viande  
Hot dog Alsacien  
Croque Monsieur

#### Crudités :

Carotte râpée, pomme de terre en salade  
Salade grecque ( trio de poivrons, olives noires et féta)  
Salade piémontaise,  
Salade paysanne  
Salade alsacienne ( chou blanc, jambon cru, franfort, noix)  
museau en vinaigrette, filet de hareng  
Salade indienne ( choux mariné au curry)

#### Accompagnements :

Purée, endives braisées  
Poêlée de légumes  
Ratatouille, fondue de poireaux  
Épinards à la crème  
Pommes sautées  
Riz basmati

#### Desserts :

Œuf au lait, Flan  
Gâteau ananas  
Far breton, clafoutis cerises griottes  
Crèmes brûlées, crème caramel  
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