



Fairrier Traiteur

tradition - innovation



*Inspirations
Festives*

Notre *Carte 2016*

Chères clientes, chers clients,

Créer, innover, se renouveler, se différencier

C'est dans cet esprit que nous vous invitons à découvrir notre nouvelle carte des fêtes pour cette fin d'année 2016.

Vous faire rêver, tout d'abord avec les yeux grâce à l'intention toute particulière que nous portons aux visuels festifs et originaux de nos produits. Vous faire partager des moments de plaisirs gastronomiques en vous proposant de découvrir un mélange de saveurs et de textures élaborées avec des produits choisis avec soin.

Juliette et Romaric Fairrier

Sommaire

Notre gamme apéritive	page 3
Notre gamme d'entrées froides.....	page 4
Notre gamme d'entrées chaudes.....	page 6
Notre gamme cœur de repas	page 7
Notre gamme d'accompagnements.....	page 8
Notre gamme de desserts	page 9
Notre proposition de menu Gourmet.....	page 10

Pour notre organisation et pour mieux vous satisfaire, nous vous invitons à passer vos commandes le plus tôt possible.

Une remise de 10% sera accordée aux personnes ayant commandé avant le mardi 13 décembre 2016.

Les dernières commandes seront acceptées
le mercredi 21 décembre pour le 24 et 25 décembre
et le mercredi 28 décembre pour le réveillon de la Saint Sylvestre.

Un acompte de 50% sera demandé afin de valider votre commande.

En 2016, venez surfer sur notre site web :

www.fairriertraiteur.fr

Notre gamme *Apéritive*

Petits fours salés chauds

*petits fours salés pur beurre
comptez 4 à 5 pièces par personne*

- Mini quiches lardons-fromage, mini pizzas, mini quiches aux poireaux, mini quiches champignons - persillades, feuilletés saucisses.

0,90 € pièce

- Mini choux croquants à l'escargot de Bourgogne.

1,50 € pièce



- Minis moelleux
- Au foie gras et figues
- Saint jacques petits légumes

1,50 € pièce



- Mini cheeseburgers

1,50 € pièce



Petits fours salés

Mises en bouche froides

- Nos canapés
plateau de canapés assortis de 20
pièces minimum

Saumon fumé et crème d'aneth,
foie gras «maison» et confiture
d'oignon, chiffonade de jambon
cru, fromage frais aux herbes.

24 €

les 20 pièces assorties



- Mini Carolines
plateau de 10 pièces minimum
- Mousseline de foie gras
- Mousseline de saumon

22 €

le plateau

Les pains surprises garnis

envrion 45 pièces dans un pain surprise

- **Le Nordique** : pain aux céréales, saumon fumé, tarama, fromage frais aux herbes.

40 € pièce

- **Le Terre & Mer** : pain de campagne, saumon fumé, fromage, charcuterie.

40 € pièce



Mini choux escargots, mini cheeseburgers & mini carolines

Notre gamme *Entrées Froides*

Prix à la pièce

- Œuf poché norvégien : fond d'artichaut, œuf poché, céleri rémoulade, recouvert de saumon fumé. **5,90 €**



- Cannellonis de crabe au fruit de la passion. **5,50 €**

5,50 €



Cannellonis aux deux saumons

- Bûche de poularde au foie gras : poularde, pommes caramélisées, pruneaux et foie gras de canard « maison ». **4,90 €**

4,90 €



Œuf poché norvégien



- Cannellonis aux deux saumons : saumon cuit et saumon fumé à l'aneth et citron vert. **5,50 €**

5,50 €



Bûche de poularde au foie gras

Les foies gras

- Notre foie gras de canard français « mi cuit », origine sud ouest « maison »

Prix suivant cours du marché



- Notre foie gras d'oie « maison »

Prix suivant cours du marché

Nous cuisons nos foies gras à basses températures, il préserve ainsi tout son fondant, ses arômes et saveurs.

Pour accompagner votre foie gras découvrez notre gamme de chutney en boutique pot de 60 g à 100 g.

***Sortez votre foie gras du réfrigérateur
une demie heure avant de le consommer.***

- Terrine de crabe à l'armoricaine
(prix indicatif pour une tranche de 100g environ)

5,50 €



- Terrine de lotte aux morilles
(prix indicatif pour une tranche de 100g environ)

100g environ)

5,40 €

- Demi - langouste avec mayonnaise

Prix suivant cours du marché

Le saumon fumé

- Saumon fumé d'Ecosse, Label rouge, salé au sel sec puis fumé au bois de hêtre, pré tranché main

8,80 €

les 100 g



Qui garantit à ce saumon une fraîcheur et une qualité supérieure.

- Tarama blanc sans colorant
le pot de 100 g

3,50 €

- Blinis

1,00 €

pièce

Notre gamme *Entrées Chaudes*

De grands classiques qui feront toujours l'unanimité sur votre table festive.

- Boudin blanc
environ 150 gr

3,70 €

- Boudin blanc truffé (1%), toute la délicatesse de la truffe noire pour une saveur agréable.
environ 150 gr.

5,50 €



Croustade d'écrevisses

- Croustade d'écrevisses : fondue de poireaux au beurre, épinards à la crème, champignons de paris et morilles, écrevisses et sa bisque d'écrevisses.

5,90 €

- Les douze escargots de Bourgogne.

nous consulter

- Vol au vent au ris de veau, boudin blanc, cèpes, champignons de paris.

5,90 €



Vol au vent



- Brioche aux noix de saint jacques sauce au riesling

5,90 €



Brioche aux noix de St Jacques

Notre gamme *Cœur de Repas*

Prix à la part

- Coquille Saint Jacques à la Normande. **12,90 €**

- Filet de sole tropicale soufflé d'un coussin de st jacques, accompagné d'une sauce légère et crémeuse au Noilly Prat. **13,50 €**



Coquille St Jacques à la Normande

Pour les gourmets et gourmands : minimum 8 à 10 personnes

- Jambon en croûte sauce au porto ou aux morilles. **10,50 € la part**

- Koulibiac de saumon : saumon frais, riz, épinards, œufs durs. **10,50 € la part**

- Moelleux de chapon cuisiné dans une sauce crémeuse relevée au Champagne.

chapon fermier, label rouge de Challans **15,90 €**



- Suprême de pintade fermière farci au foie gras.

13,50 €



Suprême de pintade farci au foie gras et risotto



- Pavé de cerf en croûte et sa duxelle aux champignons accompagné de sa sauce grand veneur. **13,50 €**



Koulibiac de saumon

Notre gamme *Accompagnements*

Prix à la part

- Pommes dauphines « maison », environ 4 par personne.

Moelleuses et croustillantes, elles accompagnent volontiers vos viandes ou vos volailles.

0,80 € pièce

- Gratin dauphinois individuel

3,00 €

- Tomate provençale

1,50 €



Pommes dauphines

- Risotto aux champignons individuel

3,00 €



Risotto aux champignons

- Flan de légumes individuel (céleri, butternuts et châtaignes)

3,00 €



Tomate provençale

Notre gamme *Desserts*

Prix à la part

- Bûchette bavaroise aux marrons (Mousse aux marrons, brisures de marron glacé, glaçage chocolat noir)

4,60 €



- Bûchette parfum chocolat meringue

4,60 €



Bûchette bavaroise



Bûchette chocolat / meringue



- Le Pithiviers fondant

4,00 €



- Le Rubis (Mousse framboise et son cœur au coulis de framboise).

4,60 €



Le Rubis



Dôme chocolat / mandarine

- Le dôme chocolat mandarine

4,60 €

Menu *Gourmet*

Prix par personne : 27 €

L'apéritif offert :

3 petits fours salés chauds

Les entrées

Bûche de poularde au foie gras

ou

Croustade d'écrevisses

Les plats

Soufflé de sole tropicale et saint jacques, sauce légère au Noilly,
risotto aux champignons

ou

Suprême de pintade fermière farci au foie gras
et flan de légumes (céleri, butternuts et châtaignes)

Les desserts

Bûchette bavaroise aux marrons

ou

Bûchette parfum chocolat meringue

ou

Le Rubis

ou

Le dôme chocolat mandarine

*Toute l'équipe vous souhaite
d'excellentes et délicieuses
fêtes de fin d'année
et vous remercie de votre fidélité.*

Fairrier Traiteur

tradition - innovation

57 rue des Bourguignons
92270 Bois-Colombes

01 42 42 13 48

Retrouvez notre carte sur :

www.fairriertraiteur.fr

Le magasin sera ouvert :

Mardi 20 au jeudi 22 décembre..... 9h à 13h30 et 16h à 20h30

Le vendredi 23 décembre 9h à 13h30 et 16h à 21h

Le samedi 24 décembre 9h à 19h30 **Non stop**

Le dimanche 25 décembre..... 10h à 13h

Mardi 27 au jeudi 29 décembre..... 9h à 13h30 et 16h à 20h30

Le vendredi 30 décembre 9h à 13h30 et 16h à 21h

Le samedi 31 décembre 9h à 20h **Non stop**

Le magasin sera fermé le dimanche 1, lundi 2 et mardi 3 janvier 2017