



*Inspirations*  
festives  
2018

*Fairrier Traiteur*  
— — — — —  
tradition - innovation

*Cuisine*  
et *Saveurs*



# Carte 2018

Choisissez, composez, inventez vos menus pour les fêtes de fin d'année 2018 : cocktails apéritifs, entrées froides originales, plats cuisinés ou autres plaisirs gourmands, il y en aura pour tous les goûts !

Découvrez également notre menu Prestige.

## Sommaire

---

L'apéritif .....	page 3
Les entrées froides .....	page 4
Les entrées chaudes .....	page 6
Le cœur de repas .....	page 7
Les accompagnements .....	page 8
Les desserts .....	page 9
Le menu Prestige .....	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 dimanche 9 décembre 2018.***

Les dernières commandes seront acceptées jusqu'au  
jeudi 20 décembre pour le 24 et 25 décembre  
et jeudi 27 décembre pour le réveillon de la Saint Sylvestre.

Vous pouvez passer également votre commande par téléphone en réglant votre acompte par carte bleue. Un acompte de 50% sera demandé afin de valider votre commande.

Retrouvez d'avantage de photos de nos produits sur notre site :

***[www.fairriertraiteur.fr](http://www.fairriertraiteur.fr)***

# L'apéritif

Pour bien commencer la soirée !

## Nos petits fours salés chauds

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

• Fours salés pur beurre.  
Mini quiches lardons - fromage, mini pizzas, mini quiches champignons persillade, mini quiches brie noisettes.

**0,90 € pièce**

• Mini choux croquants à l'escargot de Bourgogne.

**1,50 € pièce**

## Mises en bouche froides

• Nos canapés

*plateau de canapés assortis de 10 pièces minimum*

Saumon fumé et crème d'aneth, foie gras « maison » et confiture d'oignon, mousseline d'avocat crevette, fromage frais figues et noix.

**14 €**

*le plateau de 10 pièces assorties*

**Nouveauté**

• Le plateau des saveurs :  
crémeux de potiron et carpaccio de Saint-Jacques, crème brûlée blette et foie gras, wrap de saumon fumé au citron vert et mascarpone.

**28,50 €**

*le plateau de 15 pièces assorties*

**Nouveauté**

• Assortiment de mini navettes garnies :  
poulet César - parmesan et thon - crudité.

**14 €**

*le plateau de 10 navettes assorties*



## Les pains «surprises» garnis

• **Le Terre & Mer** : pain de campagne rond, saumon fumé, fromage, charcuterie.  
environ 45 pièces

**40 € pièce**

• **Le Rustique** : pain de campagne rond, assortiment de charcuterie et de fromage.  
environ 45 pièces

**35 € pièce**

# Les entrées froides

Prix à la pièce

Les entrées froides sont indispensables pour un dîner qui promet d'être long !

**Nouveauté**

• Tiramisu aux deux saumons.

**5,90 €**

• Œuf poché norvégien : fond d'artichaut, œuf poché, céleri rémoulade, recouvert de saumon fumé.

**5,90 €**

**Nouveauté**

• Crème prise de Langoustine.

**5,90 €**

• L'opéra de foie gras : foie gras de canard accompagné d'une compotée de figues sur un biscuit Joconde aux noix et un glaçage miroir au Porto.

**6,90 €**

**Nouveauté**

• Le foie gras dans sa Bulle : panna cotta de foie gras de canard, filet de canard caramélisé aux 4 épices et au miel sur un lit de soja et mesclun, bonbons de foie gras et confit enrobé de graines de sésame.

**7,90 €**

Crème prise de langoustine



Opéra de foie gras



Foie gras dans sa bulle



Tiramisu aux deux saumons



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

**8,90 €**

*prix indicatif pour  
une tranche de 60 g environ*

- Médaillon de saumon farci aux petits légumes.

**4,40 €**

*prix indicatif pour  
un médaillon de 80g*

- Terrine de noix Saint-Jacques & saumon.  
(une part environ)

**5,40 €**

- Terrine de crabe à l'armoricaine.  
(une part environ)

**5,40 €**

- Demi - langouste avec mayonnaise.

**35 €**



Foie gras maison



Médaille de saumon farci

## Le saumon fumé

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

**9,15 €**

*les 100 g*



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

- Blinis

**1,00 €**

*pièce*



Saumon Fumé d'Écosse

# Les entrées chaudes

Prix à la pièce

Incontournables pendant les fêtes de fin d'année,  
les entrées chaudes sont toujours accueillies ...  
Chaleureusement !

• Boudin blanc.  
environ 150 gr **3,90 €**

• Boudin blanc truffé (1%), toute la  
délicatesse de la truffe noire d'été pour  
une saveur agréable.  
environ 150 gr. **5,70 €**

• Vol au vent au ris de veau, boudin  
blanc, cèpes, champignons de Paris. **6,90 €**

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

**6,90 €**



Vol au vent au ris de veau



Boudin blanc truffé

• Feuilleté aux noix de Saint-Jacques sauce au riesling. **6,90 €**

• Les douze escargots de Bourgogne. **10,80 €**

# Le cœur de repas

Prix à la part

Voici quelques recettes pour lesquelles  
vous aurez sûrement un coup de cœur ...

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

**Nouveauté**

- Turban de sole tropicale farcie au saumon et sa sauce au safran.

**13,90 €**

**Nouveauté**

- Ballotin de volaille label rouge aux pommes et aux morilles.

**13,90 €**

- Cocotte de lotte aux petits légumes sauce Homardine. **13,90 €**

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

**15,90 €**

**Nouveauté**

- cocotte d'effiloché de canard confit et sa purée de pomme de terre Byron (mélange crémeux au fromage).

**13,90 €**



Ballotin de volaille



Turban de sole tropicale



Coquille Saint-Jacques à la Normande

## Pour les gourmets et gourmands

minimum 8 à 10 personnes

- Jambon en croûte sauce au porto ou aux morilles.

**12,50 € la part**

# Les accompagnements

Prix à la pièce

Pas question qu'un plat de fête reste seul  
en cette belle soirée !

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

**0,80 €**

• Gratin dauphinois individuel.

**3,00 €**

*Nouveauté*

• Clafoutis aux amandes,  
girolles et marrons.

**3,00 €**

*Nouveauté*

• Le lingot forestier

**3,00 €**

*Nouveauté*

• Flan de légumes multicolores (courge,  
butternut, fève, carotte jaune et p.d.terre  
Vitelotte).

**3,00 €**



Clafoutis aux amandes, girolles et marrons



Lingot Forestier



Flan multicolore

# Les desserts

Prix à la pièce

Les meilleures choses ont une fin ...



Tartelette stick aux marrons



Le Carré Noir



Le Rubichic



L'ivoire Mangue Passion

**Nouveauté**

• Le Rubichic : entremet avec un cœur fruits rouges recouvert d'une mousse fromage blanc napée d'un coulis, déposé sur un biscuit financier rose.

**4,50 €**

• Dôme crème brûlée : mousse au chocolat noir, cœur crème brûlée.

**4,50 €**

**Nouveauté**

• Le carré Noir : ganache et bavaresis chocolat, biscuit dacquoise aux amandes.

**4,50 €**

**Nouveauté**

• Ivoire Mangue Passion : biscuit dacquoise noisette, coulis mangue passion et mascarpone.

**4,50 €**

**Nouveauté**

• la Polonaise : biscuit sablé, crème façon diplomate, fruits secs, brioche imbibée de rhum, meringue italienne.

**4,50 €**

# *Le Menu Prestige*

Prix par personne : 28 €

## L'apéritif offert

3 petits fours salés

## Les entrées

Crème prise de langoustine

ou

Opéra de foie gras

## Les plats

Turban de sole tropicale farcie au saumon et sa sauce au safran  
accompagné de son flan de légumes multicolores.

ou

Ballotin de volaille **label rouge** aux pommes et aux morilles  
accompagné de son clafoutis aux amandes, châtaignes et girolles.

## Les desserts

La Polonaise

ou

Dôme crème brûlée

ou

Le Rubichic



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 :

Le mardi 18 au vendredi 21 décembre.....	9h à 13h30 et 16h à 20h30
Le samedi 22 décembre.....	9h à 19h30 <b>Non stop</b>
<b>Le dimanche 23 décembre.....</b>	<b>9h à 13h</b>
Le lundi 24 décembre.....	9h à 19h30 <b>Non stop</b>
Le mardi 25 décembre.....	10h à 12h30
Le mercredi 26 au vendredi 28 décembre.....	9h à 13h30 et 16h à 20h30
Le samedi 29 décembre.....	9h à 19h30 <b>Non stop</b>
<b>Le dimanche 30 décembre.....</b>	<b>9h à 13h</b>
Le lundi 31 décembre.....	9h à 19h30 <b>Non stop</b>

**Le magasin sera fermé du mardi 1 au jeudi 3 janvier 2019 inclus**  
**Réouverture le vendredi 4 janvier 2019.**

