



Inspirations Festives



Fairrier Traiteur

tradition - innovation

2017

Carte 2017

Choisissez, composez, inventez vos menus pour les fêtes de fin d'année 2017 : 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 10 décembre 2017.

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

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

L'apéritif

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 aux poireaux, mini quiches
saumon aneth, feuilletés saucisses. **0,90 € pièce**

- Mini choux croquants à l'escargot de
Bourgogne. **1,50 € pièce**

- Mini cheeseburgers **1,50 € pièce**



- Minis moelleux de légumes : courgettes,
potimarrons - noisette, carottes - cumin
0,60 € 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 de
châtaignes et potiron, fromage frais figues
et noix. **14 €**

le plateau de 10 pièces assorties



- Mini diamants crabe passion
2,50 € pièce



- Mini diamants compotée de pommes
caramélisées & ganache de foie gras
2,50 € pièce



Mini choux à l'escargot



Minis moelleux de légumes



Petits fours salés



Mini diamants crabe passion & compotée de pomme caramélisées et foie gras

Les pains «surprises» garnis

environ 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
- **Le Rustique** : pain de campagne,
charcuterie et fromage
35 € pièce

Les entrées froides

Prix à la pièce

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

- La bûche de filet de perdreau
au foie gras : perdreau, pommes
caramélisées, pruneaux et foie gras
de canard, pistaches **5,90 €**

- Tentation homard - passion :
brunoise de légumes du soleil,
coulis passion, effiloché de
chair de homard **7,90 €**

- Le délice du tsar : bavarois
saumon fumé et œufs de
saumon **5,90 €**

- L'opéra de foie gras : foie gras de
canard accompagné d'une compotée
de figes sur un biscuit Joconde aux
noix et un glaçage miroir au Porto **6,90 €**



Les foies gras

- Notre foie gras de canard français « mi cuit », IGP sud ouest « maison » **8,90 €**
prix indicatif pour une tranche de 60 g environ

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

Pour accompagner votre foie gras, découvrez notre gamme de chutneys 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 **4,90 €**
(prix indicatif pour une tranche de 100g environ)
- Marbré de saumon et noix de saint jacques **4,90 €**
(prix indicatif pour une tranche de 100g environ)
- 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 **9,10 €**
les 100 g



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

- Blinis **1,00 €**
pièce



Saumon Fumé d'Ecosse

Les entrées chaudes

Prix à la pièce

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

- Boudin blanc
environ 150 gr **3,90 €**
- Boudin blanc truffé (1%), toute
la délicatesse de la truffe noire
pour une saveur agréable.
environ 150 gr. **5,50 €**
- Vol au vent au ris de veau,
boudin blanc, cèpes,
champignons de paris. **5,90 €**
- 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 €**

Vol au vent au ris de veau.



Croustade d'écrevisses



Brioche aux noix de saint jacques

- Brioche aux noix de saint jacques sauce
au riesling **5,90 €**
- Les douze escargots de Bourgogne.

Nous consulter

Le 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.
13,90 €
-  • Ballotin de bar aux écrevisses et sa sauce Homardine
10,90 €
- Cocotte de lotte aux petits légumes sauce Argenteuil
13,90 €
- Moelleux de chapon cuisiné dans une sauce crémeuse au Champagne.
15,90 €
- Suprême de pintade fermière farci au foie gras et raisins et sa sauce forestière.
13,90 €
-  • Cocotte de ris de veau sur son lit de champignons des bois et sa sauce aux morilles.
15,90 €
-  • Demi-magret de canard farci aux châtaignes, aux poires et au miel.
13,90 €



Ballotin de bar aux écrevisses



Demi-magret de canard farci



Filet de sole tropicale soufflé



Suprême de pintade farci au foie gras et risotto

Pour les gourmets et gourmands

minimum 8 à 10 personnes

- Jambon en croûte sauce au porto ou aux morilles.
11,50 € la part

Les accompagnements

Prix à la pièce

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

0,80 €



- Pommes dauphines « maison » aux cèpes

0,90 €

- Gratin dauphinois individuel

3,00 €

- Risotto aux champignons individuel

3,00 €



- Gâteau de céleri rave et potimarron amandes et pommes

3,00 €



- Flan de légumes d'antan

3,00 €



Pommes dauphines aux cèpes



Gâteau de céleri rave



Risotto aux champignons



Flan de légumes d'antan

Les desserts

Prix à la pièce



Tartelette aux marrons



Tentation fruits rouges



Le Royal



Tentation Poire-caramel

- Tartelette aux marrons

4,60 €



- Tentation poire- caramel

4,90 €



- Tentation fruits rouges

4,90 e

- Dôme chocolat mandarine

4,60 €



- Dôme royal : mousse chocolat noir, croquant feuillantine, glaçage noir

4,60 €

Le Menu Prestige

Prix par personne : 27 €

L'apéritif offert

3 petits fours salés

Les entrées

Le délice du tsar

ou

L'opéra de foie gras

Les plats

Cocotte de lotte aux petits légumes
et le gâteau de céleri rave et potimarrons

ou

Suprême de pintade fermière farci au foie gras
et les pommes dauphines aux cèpes (4 pièces)

Les desserts

Tartelette aux marrons

ou

Dôme chocolat mandarine

ou

Le Dôme Royal

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 19 au vendredi 22 décembre9h à 13h30 et 16h à 20h30
Le samedi 23 décembre9h à 19h30 **Non stop**
Le dimanche 24 décembre9h à 19h30 **Non stop**
Le lundi 25 décembre10h à 13h
Le mardi 26 au vendredi 29 décembre9h à 13h30 et 16h à 20h30
Le samedi 30 décembre9h à 19h30 **Non stop**
Le dimanche 31 décembre9h à 19h30 **Non stop**

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