

- Focus -

# Une cuisine « éco-responsable »

*Tant dans le choix de nos produits que dans notre façon de travailler, nous faisons aujourd'hui la chasse au gaspillage*



**À** L'HEURE DE LA CONSCIENTISATION écologique et des énergies renouvelables, la cuisine se doit de suivre le mouvement. Toute notre équipe s'engage désormais à travailler de façon « éco-responsable », en limitant au maximum les gaspillages divers.

En matière de conditionnement des produits, nous évitons les emballages inutiles qui ne feront que gonfler les sacs poubelles, sans pour autant déprécier la conservation et la qualité de nos plats. De même, nous tâchons de remplacer les supports et autres récipients (en plastique par exemple) par des objets réutilisables, voire consommables. Bref, chacun de nos achats de matériel s'accompagne d'une réflexion « éco-responsable ».

Et ce leitmotiv se décline sous tous les aspects de notre métier. Ainsi, pour limiter les déperditions d'énergie néfastes à notre environnement, nous n'avons pas hésité à effectuer d'importants

investissements, à savoir l'acquisition d'une chaudière à condensation et de pompes à chaleur pour chauffer notre « quartier général » de Marcinelle.

Enfin, nous ne perdons pas de vue que l'empreinte énergétique de certains composants de nos plats peut s'avérer très élevée. Dès lors, au moment de remplir notre panier, nous prenons garde à choisir des produits de saison, issus de producteurs locaux de qualité. Il en va notamment pour le succulent beurre, fabriqué par la ferme des Monts d'Ham-sur-Heure/Nalinnes. Par ailleurs, comme quelque 3.800 restaurants membres de l'association Euro-Toques, nous avons proscrit le thon rouge de nos cartes pour l'année 2010 afin de préserver cette espèce en voie d'extinction en Méditerranée ou dans l'océan Atlantique.

En agissant de façon éco-responsable, nous apportons donc notre petite pincée de sel à la préservation de la planète. ■

- BUSINESS LUNCH -

## De la Vray soupe au bureau!

**DU NOUVEAU DANS NOTRE GAMME « BUSINESS-LUNCH » :** outre nos plateaux repas et nos sandwiches raffinés, vous pourrez désormais déguster nos succulents potages lors de vos repas de travail. Chaudes ou froides selon la saison, ces soupes vous offriront un apport en légumes indispensable pour la journée. Conditionnées dans un gobelet en carton sobre, elles sont particulièrement simples à réchauffer puisqu'il suffit d'un court passage au micro-ondes pour les savourer.

Bon appétit!



NUMÉRO 1

# Le Journal du Traiteur Vray



DANIEL VRAY

## ÉDITO

### Le goût de l'innovation

Vous tenez en main le premier numéro de notre journal qui, désormais, vous tiendra régulièrement au courant de toutes nos actualités. Et des nouveautés, il y en a! Car, comme le prouve ce nouvel outil de communication, notre équipe cherche inlassablement à innover pour vous surprendre et vous contenter. Naturellement, cette recherche quotidienne s'applique à nos produits, tant d'un point de vue gustatif que de leur présentation. De même, nous renouvelons régulièrement notre équipement, selon les tendances du moment. Mais cette volonté d'être toujours au faite de l'art de la table se décline sous tous les aspects, y compris dans notre façon de travailler, aujourd'hui plus « éco-responsable ». Le monde, la cuisine et les goûts évoluent sans cesse. Nous aussi. ■



ÉDITEUR RESPONSABLE: Daniel Vray • Rue Jules Destrée, 80 • 6001 Marcinelle

WWW.TRAITEURVRAY.BE

Pour plus d'informations, contactez Daniel Vray:  
info@traiteurvray.be • Tél.: +32 71 30 74 80 • Fax: +32 71 70 16 32

### LA BOUTIQUE

Rue Jules Destrée 80  
B-6001 Marcinelle  
Tél: +32 71 30 74 80  
Ouvert du mardi au samedi  
de 10h00 à 18h30

CONCEPTION ET RÉALISATION  
MWP Communication • www.mwp.be

ÉQUIPE ÉDITORIALE  
Frédéric Dubois • Daniel Vray

CRÉDITS PHOTOS  
Magma Photo • MWP Communication

PAGE 2  
**BANQUET**  
Que de neuf pour la rentrée!

PAGE 3  
**BOUTIQUE**  
Nouveautés boutiques

PAGE 4  
**FOCUS**  
Une cuisine « éco-responsable »

PAGE 4  
**BUSINESS LUNCH**  
De la Vray soupe au bureau!



- BANQUET -

# Que de neuf pour la rentrée!



Matériel flambant neuf, concepts encore plus originaux, plats toujours plus savoureux: chez le Traiteur Vray, l'innovation est un objectif quotidien. Pour votre plus grand plaisir.

## Des sucettes à l'apéro

Dès lors, l'imagination se doit d'être notre cheval de bataille. En matière de mise-en-bouche, nous vous offrons désormais un concept original et révolutionnaire. Fini les verrines qui monopolisent vos mains: aujourd'hui, nos zakouskis se dégustent comme des sucettes, ce qui vous laisse toute la liberté de siroter simultanément un bon verre de vin.

Le service traiteur, c'est aussi un savant mélange entre une cuisine fine et savoureuse et une présentation irréprochable et esthétique. C'est la raison pour laquelle nous

*Un savant mélange entre une cuisine fine et savoureuse et une présentation irréprochable et esthétique*

réalisons régulièrement des investissements en matière d'équipements. Nos nouveaux nappages ont ainsi été choisis dans les tons tendances comme le marron, l'antracite et la pistache. Ceux-ci ne pourront qu'embellir nos tables hautes carrées flambant neuves, au design typiquement italien.



vous surprendre. À ce titre, l'écoute du client et l'observation font notre force. Avant chaque signature de contrat, nous tenons à rencontrer le futur hôte afin de déterminer le type de réception qui lui correspondra le mieux. Notre grande polyvalence nous permet en effet de nous adapter à différents lieux et budgets, de coller à la philosophie d'une entreprise et de contenter tous types de desiderata.



## Nouveaux accessoires en boutique

Si nous disposons d'équipements de type « classique », nous n'hésitons pas à faire preuve d'audace. Nos nouvelles flûtes à champagne aux courbes si féminines, tout comme nos verres en opaline blanc viendront égayer vos réceptions, en leur conférant un cachet plus « in ». Côté boutique, nos rayons ne

désemplissent pas et sont régulièrement remis au goût du jour. Un nouvel assortiment d'accessoires de table est désormais disponible. En juin déjà, nous vous avons proposé de superbes cuillères apéritives de la gamme Mebel, aux coloris si particuliers. Venez donc découvrir toutes nos nouveautés! ■



**Salon du mariage**  
Nous serons présents dans les principaux salons du mariage!  
Découvrez les dates sur notre site internet et envoyez-nous un mail pour obtenir votre invitation.



- RECETTE -

## Dos de lieu noir en écailles de champignons blancs, salpicon de moules et haddock fumé aux aromates, jus de moules monté au beurre

- Laver convenablement les moules** à l'eau et les cuire avec les légumes et un peu de beurre.
- Émincer les champignons** de Paris assez finement et les cuire dans un fond d'eau avec une noix de beurre, le jus du quart de citron avec un peu de sel et poivre, les retirer quand ils commencent à être tendres, les réserver.
- Assaisonner le lieu noir** des deux côtés et garder le côté le plus blanc face à vous.
- Faire chauffer une poêle** anti-adhésive, y mettre une noix de beurre. Quand le beurre devient noisette, y mettre un à un les morceaux de lieu, laissez-les bien colorer de chaque côté et réserver.
- Reconstituer les écailles** du poisson avec les lamelles de champignons et mettre dans un plat allant au four.
- Décortiquer les moules** et ne pas oublier de garder le jus de moules qui est dans la casserole, il faudra le filtrer avec une étamine. Réserver.
- Hacher ces moules** ainsi que le haddock, la ciboulette, les feuilles de persil plat, et faire des petits cubes avec la tomate. Mélanger le tout.
- Dans un poêlon, faire fondre un peu de beurre**, y mettre le mélange moules, herbes et haddock fumé, laisser cuire quelques minutes, goûter et au besoin rectifier l'assaisonnement.
- Passer les poissons au four** préchauffé à 180 ° pendant 4 à 5 minutes.
- Sur l'assiette faire un petit tas au milieu** avec la préparation du salpicon de moules et haddock fumé, déglacer le fond de la casserole avec le jus de moules filtré et monter un peu au beurre, rectifier l'assaisonnement.
- Mettre le poisson sur le salpicon** et terminer avec un filet de sauce.

*Vous n'avez plus qu'à déguster, bon appétit!*

## Ingrédients

- POUR 4 PERSONNES -

- 4 portions de 180 gr de lieu noir
- 1 barquette de gros champignons de Paris
- 600 gr de moules crues
- 200 gr de haddock fumé
- 1 tomate
- 1 quart de citron
- Un peu de ciboulette
- Quelques tiges de persil plat
- 4 pommes de terre
- 200 gr de beurre
- 1 tige de céleri vert
- 1 oignon
- Sel et poivre du moulin
- Une pincée de sel au céleri

Cuvée d'or



- BOUTIQUE -

## Carafe Nuance

Nuance c'est le design danois dédié à la qualité. Pour vos vins ou vos rafraîchissements, les carafes marient l'esthétique à l'ingéniosité; comme ce modèle lumineux, disponible dans notre boutique avec le reste de la gamme.

À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT...

## le Champagne Drappier

L'étiquette jaune et or, créée en 1952, est le signe distinctif d'une cuvée riche et gourmande tout en fraîcheur.

Elle agrément nos réceptions et nos banquets. Disponible également dans notre boutique.

[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)