

Menu

AUTOMNE 2010



ENTRÉES FROIDES

- ☞ Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre6,80 € /100 grs
- ☞ Semi carpaccio de veau aux olives noires, gâteau de légumes grillés, trio de moutardes☉14,00 €
- ☞ Pressée de foie d'oie grillé au jambon, poireaux ravigotes ☉.....15,00 €
- ☞ Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng ☉ 8,90 €
- ☞ Foie gras de canard confit au vin rouge et épices, chutney de fruits secs,
petite brioche maison☉ 15,50 €
- ☞ Saint jacques de Dieppe en rosace de légumes, fleur de sel et poivre long,
vinaigrette à la française☉ 17,00 €
- ☞ Compression d'ailes de raies aux algues nori, mousse de choux fleur,
chantilly à la moutarde wasabi☉ 14,00 €
- ☞ Tartare d'espardon au citron de Sicile, mesclun de jeunes pousses,
caramel de vinaigre balsamique☉..... 13,00 €
- ☞ Saumon d'Ecosse poché en belle vue et garnitures (min. 6 cvts)..... 9,40 €
- ☞ Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 grs.) ☉.....18,00 €
- ☞ Salade de homard au boulgour et légumes confits, perles de tomates,
émulsion iodées aux herbes du jardin☉24,00 €
- ☞ Salade de homard aux pommes vertes et curry doux☉24,00 €

☉ Préparation dressée sur assiette

GIBIERS DE CHASSE DU PAYS (NOUS CONSULTER)

Sur cette carte sont reprises toutes les spécialités de saison. Certaines figurent en permanence à la boutique.
Un appel téléphonique au 071/30 74 80 vous permettra de connaître nos disponibilités ou de passer votre commande.

Rue Jules Destrée, 80 – B-6001 Marcinelle ♦ Tél. 071 30 74 80 ♦ Fax 071 70 16 32

E-mail: info@traiteurvray.be ♦ Web: www.traiteurvray.be

POISSONS ET CRUSTACÉS

- ✪ Cassolette de gambas rôtie en infusion de lait de coco et curry vert,
 légumes poêlés comme dans un wok 11,00 €
- ✪ Médaillon de lotte bretonne aux petits légumes..... 16,00 €
- ✪ Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises 16,00 €
- ✪ Noix de Saint-Jacques bretonne grillées, émincé de pleurotes des sables,
 mousse de patate douce..... 16,50 €
- ✪ Saumon mi-cuit et fumé à chaud, mousseline de brocolis, beurre monté au jus de carottes.....15,50 €
- ✪ Filets de sole marinés au basilic, tombée de fenouil et tomate, jus de moules crémé18,50 €
- ✪ Blanc de dos de cabillaud breton cuit vapeur, brandade de haddock fumé et coques,
 émulsion de pommes de terre 16,50 €
- ✪ Lasagne de homard aux aromates et jus de persil, fine brunoise de légumes..... 17,50 €
- ✪ Filet de turbot breton à la crevette grise et fine bisque aux petits légumes 20,00 €
- ✪ Homard rôti aux truffes ou autres préparations classiques selon arrivage

VOLAILLES

- ✪ Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre 10,00 €
- ✪ Poitrine de pintadeau au Banyuls et citron vert14,00 €
- ✪ Dodine de pintadeau fermier rôtie aux cèpes de Bordeaux et ail doux.....16,00 €
- ✪ Poitrine de coucou de Malines en cuisson longue, crêpes de pomme de terre,
 échalotes confites au vin rouge15,50 €
- ✪ Dodine de poularde en farce de tomates séchées et courgette14,50 €
- ✪ Fricassée de poularde fermière aux champignons des bois.....16,00 €
- ✪ Magret de canette farcie aux abricots moelleux et pistache, jus sirupeux à la griotte.....16.50 €
- ✪ Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé..... selon arrivage



VIANDES

- 🌀 Carré de cochon laqué aux épices orientales 14,00 €
- 🌀 Emincée de filet de porcelet aux champignons des bois et purée de céleri,
jus crémeux à la moutarde gantoise..... 16,50 €
- 🌀 Mignon de veau aux champignons des bois, gâteau de pâtes aux aromates..... 17,00 €
- 🌀 Mignon de veau en croûte de Brillat Savarin et truffe 19,50 €
- 🌀 Ris de veau de cœur et lard fumé, soubise au parmesan, girolles poêlées..... 22,00 €
- 🌀 Gigot d'agneau en robe feuilletée, jus au romarin, gratin dauphinois (min. 2 cts)..... 14,00 €
- 🌀 Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cvts) 18,00 €

DIVERS

- 🌀 Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar..... 5,50 €
- 🌀 Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales..... 7,00 €
- 🌀 Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre..... 6,00 €
- 🌀 Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » Prix du jour
- 🌀 Homard breton et canadien de notre vivier..... Prix du jour
- 🌀 Pain fusette « Lenôtre » (45 gr)..... 0,50 €
- 🌀 Beurre de baratte « demi-sel » Bordet (30 gr) Saint-Malo..... 1,10 €

Nous vous rappelons que tous nos plats sont servis avec leur garniture et/ou accompagnement spécifique.

Nous sommes à votre entière disposition pour toute autre suggestion de plats, menus, buffet à emporter,

Nouveau

Formules sandwiches, plateaux repas et pains surprises (consulter notre site www.traiteurvray.be business lunch)

Traiteur Daniel Vray



CARTE DES VINS

LES EFFERVESCENTS

🍷 Champagne Drappier, Carte d'Or brut 37.50 cl/bt/magnum.....	13,00 € / 25,00 € / 52,00 €
🍷 Champagne Alexandre Bonnet, Perle rosé, brut.....	27,30 €
🍷 Champagne Alexandre Bonnet, Blanc de Noirs, brut	25,30 €
🍷 Crémant d'Alsace René Muré, Cuvée Prestige, brut.....	15,00 €
🍷 Mas Codina, Cava, Brut Collita Propia	11,20 €

VINS BLANCS

🍷 Jasse d'Isnard, Chardonnay, Pays d'Oc, 2008	7,80 €
🍷 Terres de L'Engarran, Pays d'Oc 100% Sauvignon 2009.....	8,60 €
🍷 Bourgogne Chitry, Olivier Morin 2008	14,00 €
🍷 Chablis, Domaine Jean.-Paul et Benoit Droin., 2008 37,5 cl/bt	9,80€ / 19,00 €
🍷 Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, 2008	24,50 €
🍷 Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru « La Perrière » H. Gouges, 2004.....	83,00 €
🍷 Château Jolys « V.V. », Jurançon moelleux, 2005 37,5 cl/bt.....	8,20€ / 15,20 €
🍷 Pacherenc du Vich Bilh, Ch. D'Aydie 2006 (moelleux) 50 cl	16,00 €

VINS ROUGES

🍷 Le Loup dans la Bergerie, Vin de Pays du Val de Montferrand 2008.....	8,50 €
🍷 Le Petit Jaboulet, Syrah, Vin de pays 2008	8,50 €
🍷 L'Heravi, Montsant Denominacio d'origen 100% natural (Espagne)	13,00 €
🍷 Domaine Croix Belle « N°7 », Côtes de Thongues, 2004.....	18,80 €
🍷 Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, 2008	19,50 €
🍷 Clos des Remparts, Graves 2007/2008	22,00 €
🍷 Tour des Remparts, Domaine Gachet, Graves, 2008 37,5 cl/bt/magnum	8,50 € / 16,00 € / 34,00 €
🍷 Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Saint-Georges », H. Gouges, 2003.....	86,00 €
🍷 Bibart, Benjamin Puech-Haut, Languedoc rosé/blanc/rouge (5 litres)	36,00 €