

Menu

AUTOMNE 2011



ENTRÉES FROIDES

- 🌀 Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre6,80 € /100 grs
- 🌀 Semi carpaccio de veau aux olives noires,gâteaux 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 🍷 9,00 €
- 🌀 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'espadon 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

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 16,50 €
- 🍷 Noix de Saint-Jacques bretonne grillées, émincée de pleurotes des sables,
mousse de patate douce 17,00 €
- 🍷 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 crémé 18,50 €
- 🍷 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, fin 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 vert 14,00 €
- 🍷 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 rouge 15,50 €
- 🍷 Dodine de poularde en farce de tomates séchées et courgettes 14,50 €
- 🍷 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 fermier aux champignons des bois, gâteau de pâtes aux aromates 17,00 €
- 🌀 Mignon de veau en croûte de Brillant Savarin et truffe 19,50 €
- 🌀 Ris de veau de cœur et lard fumé, soubise au parmesan, girolle 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 Philipponnat, Réserve rosé, brut.....	36,00 €
☞ 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

☞ Moulin Berger, Côtes d'Enserune 2007	6,80 €
☞ Jasse d'Isnard, Chardonnay, Pays d'Oc, 2008	7,80 €
☞ Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, 2007	24,50 €
☞ Condrieu, Pierre Gaillard, 2006	38,00 €
☞ Chablis, Domaine Jean.-Paul et Benoit Droin., 2007 37,5 cl/bt	9,80€ / 19,00 €
☞ 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 50 cl.....	16,00 €

VINS ROUGES

☞ Trois Clochetons, Vin de Pays d'Oc, 2008	6,80 €
☞ Domaine Croix Belle, Côtes de Thongues 2007	7,50 €
☞ Le Petit Jaboulet, Syrah, Vin de pays 2007.....	8,50 €
☞ Domaine Croix Belle « N°7 », Côtes de Thongues, 2003.....	18,80 €
☞ Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, 2006	19,50 €
☞ Clos des Remparts, Graves 2005.....	22,00 €
☞ Tour des Remparts, Domaine Gachet, Graves, 2007 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 €