



Menu
des fêtes
2010

Formule composée ou menus consacrés,
le Traiteur Vray vous propose
sa carte des fêtes 2010



MENU DE NOËL

48,00 €

Aumônière de saumon à la chair de tourteaux et aromates,
petits légumes, coulis de tomates au Xérès



« Blanquette » de poissons de la mer du nord
aux passe-pierres



Dodine de chapon aux morilles,
poêlée de légumes racines, sauce au vin jaune du Jura



Baba aux agrumes,
chiboust et sirop à l'Orangine de Biercée

MENU DE NOUVEL AN

48,00 €

Ballottine d'ailes de raie,
mousse de chou-fleur, émulsion au caviar Avruga



Dos de barbue à la royale de crevettes grises,
émincés de chicons caramélisés



Poitrine de Coucou de Malines farci aux girolles,
parmentière de lentilles et foie gras, jus court



Gros macaron au chocolat à la mousse caramélia,
crème de chocolat blanc

POUR L'APÉRITIF

🍷 Assortiment de bouchées chaudes (4 pers., 16 pièces).....	11,00 €
Cromesquis de brandade de morue	
Won ton aux crevettes grises et coriandre	
Croquette de canard aux parfums orientaux	
Quiche aux poireaux et chèvre frais	

ENTRÉES FROIDES

🍷 Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et ses garnitures	6,9 €/100 g
🍷 Foie gras d'oie au Jurançon moelleux	14,50 €/100 g
🍷 Foie gras d'oie truffé	18,50 €/100 g
🍷 Foie gras de canard aux abricots secs et porto blanc	13,50 €/100 g
🍷 Trilogie de nos foies gras et garnitures 🍷.....	18,00 €
🍷 Homard canadien du vivier en belle-vue, duo de sauces 🍷.....	19,00 €
🍷 Salade de homard, au boulgour et fine brunoise de légumes, vinaigrette aux agrumes 🍷.....	23,50 €
🍷 Carpaccio de St-Jacques bretonne, salade de pommes de terre et aromates, émulsion iodée 🍷.....	15,00 €

POISSONS ET CRUSTACÉS

🍷 Coquilles Saint-Jacques grillées, mousse de carottes jaunes, émulsion aux lentilles vertes du Puy	16,00 €
🍷 Vapeur de dos de sandre , étuvée de poireaux, écrevisses, sauce Nantua	16,50 €
🍷 Médaillon de lotte bretonne aux petits légumes	16,00 €
🍷 Cassolette de gambas à l'infusion de lait de coco et curry vert	11,00 €
🍷 Homard canadien à l'effilochée de légumes, sauce bisquée	25,00 €

VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

☞ Coquelet des Dombes rôti aux pommes caramélisées et cidre	10,00 €
☞ Carré de cochon de lait, artichaut gratiné, jus aux olives noires et tomates séchées	13,00 €
☞ Ris de veau de cœur croustillant, soubise au parmesan, tombée de chou rave	22,00 €
☞ Râble de lièvre, déclinaisons de légumes hivernaux, sauce à la moutarde gantoise	22,00 €
☞ Noisettes de biche et escalope de foie d'oie poêlée, déclinaisons de légumes hivernaux, sauce poivrade	25,00 €

DIVERS

☞ Soupe de carottes, chantilly de gambas et safran (½ l)	8,00 €
☞ Pain fusette « Lenôtre » (45 g)	0,50 €
☞ Caviar Oscière « sélection Jean Pierre Bruneau »	Prix du jour
☞ Homards canadien ou breton vivants de notre vivier ou cuits au court-bouillon	Prix du jour
☞ Truffes noires de Carpentras (Melanosporum)	Prix du jour
☞ Crème brûlée tradition à la vanille Bourbon	6,00 €

Nous vous proposons également nos sélections de Champagnes, de Porto et de vins, ainsi que la gamme d'art de la table Italesse Wine accessoires et les Bag'n Barrique du Château Puech-Haut.

Nous sommes bien entendu à votre disposition pour tout renseignement ou conseil.



TRAITEUR DANIEL VRAY

Rue Jules Destrée, 80
6001 Marcinelle

Tél. : 071/30 74 80 – Fax : 071/70 16 32

E-mail : info@traiteurvray.be

www.traiteurvray.be

