

LES VRAY PLATEAUX REPAS



WWW.TRAITEURVRAY.BE

LES PLATEAUX



« RETOUR DES MARCHÉS TOSCANS »

27,00 €

• ENTRÉE •

Tomate, mozzarella di buffala, tapenade, pesto, parmesan et roquette

• GROSSE PIÈCE •

Vitello tonnato, salade de penne et légumes grillés à l'origan

• FROMAGE •

Taleggio en croquant de radis noir

• DESSERT •

Panna cotta mascarpone aux fruits de saison

Couverts, serviette, beurre Bordier, pain fusette et multi-céréales



« MER DU NORD »

30,00 €

• ENTRÉE •

Méli-mélo de crevettes grises en croquant de chiconette

• GROSSE PIÈCE •

Tresse de sole vapeur et bouchots à la moutarde gantoise, légumes croquants

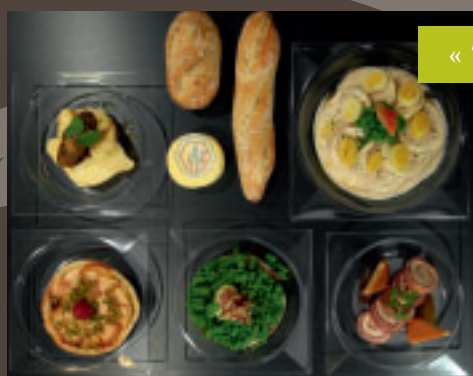
• FROMAGE •

Chèvre frais au spéculoos, chutney de betterave et raisins secs

• DESSERT •

Gros macaron chocolat et nougatine

Couverts, serviette, beurre Bordier, pain fusette et multi-céréales



« TERROIR WALLON »

25,00 €

• ENTRÉE •

Pressée de foie gras et magret de canard fumé aux deux confits

• GROSSE PIÈCE •

Ballottine de poularde aux petits oignons et aromates, salade liégeoise

• FROMAGE •

Fromage de Falaën, compotine de fruits secs

• DESSERT •

Tartelette pommes, frangipane et pistache verte

Couverts, serviette, beurre Bordier, pain fusette et multi-céréales



« DÉCOUVERTE OU VÉGÉTARIEN »

26,00 €

Menu quatre services selon le marché :
entrée froide, grosse pièce, fromage et dessert.

Pour connaître le menu du jour,
composer le 071-30 74 80 dès 10h.

LES SANDWICHES



LA FORMULE CLASSIQUE

8,50 € Minimum 10 pers. 24 h. à l'avance

SUR 1/2 PETIT PAIN AU LAIT (5 PCES/PERS.)

Saumon fumé, crevettes grises, truite fumée, thon grillé, poularde fumée, bœuf rôti, Vitello tonnato...

+ Assiette de crudités
et fromage blanc aux herbes



LA FORMULE CLUB

8,00 € Minimum 4 pers. 24 h. à l'avance

SUR PAIN DE MIE BLANC ET MI-GRIS (4 PCES/PERS.)

- Jambon à l'os, emmenthal, Romaine, tomate et émulsion yaourt
- Poularde grillée, mimolette, iceberg, omelette, moutarde ancienne
 - Longe de veau, aubergine, courgette, roquette, huile d'olive
 - Saumon fumé, cressonnette, fromage de chèvre, ciboulette



LA FORMULE RÉDUCTION

18,00 € Minimum 24 h. à l'avance

SUR MINI BRIOCHIN FERMÉ (20 PCES)

Farces Maison : bœuf tartare, émietté de thon, volaille curry, mousse de jambon, rillettes de truite, fromage blanc aux herbes

+ Assiette de crudités
et fromage blanc aux herbes



LA FORMULE WRAP

7,50 € Minimum 4 pers. 24 h. à l'avance

SUR FEUILLE DE PAIN « STYLE PITTA » (4 PCE/PERS.)

- Jambon à l'os, emmenthal, Romaine, tomate et émulsion yaourt
- Poularde grillée, mimolette, iceberg, omelette, moutarde ancienne
 - Longe de veau, aubergine, courgette, roquette, huile d'olive
 - Saumon fumé, cressonnette, fromage de chèvre, ciboulette



LA BRIOCHE À LA FRANÇAISE

37,50 € Minimum 24 h. à l'avance

BRIOCHE DE 1 KG 500 FINEMENT TRANCHÉE (8 À 12 PERS.)

Garnie de jambon sec, saumon fumé, explorateur aux herbes et mousse de foie gras

+ Assiette de crudités
et fromage blanc aux herbes



LE PAIN SURPRISE

47,00 € Minimum 48 h. à l'avance

GROS PAIN DEMI GRIS DE + DE 3 KG (10 À 15 PERS.)

Diverses farces Maison et du terroir
Assiette de crudités
et fromage blanc aux herbes



CANAPÉS FROIDS DE LUXE

22,50 € Minimum 24 h. à l'avance

SUR TOAST DE PAIN DE MIE (25 PCES)

Saumon fumé, crevettes grises,
coppa italienne,
magret de canard fumé,
œuf de caille, elbot fumé...

LA NOTE SUCRÉE



EN VERRINE

2,20 € Minimum 4 pers. 24 h. à l'avance

EN VERRINE PLEXI CARRÉE (2 PCES/PERS.)

Panna cotta, mousse au chocolat, bavaois aux fruits,
marbré « forêt noire », chibouste griottines...
En fonction des saisons



EN RAMEQUIN

1,80 € Minimum 6 pers. 24 h. à l'avance

EN RAMEQUIN BAMBOU (1 PCE/PERS.)

Clafoutis à la rhubarbe, tartelette aux pommes,
crumble à la cannelle, tarte au chocolat...
En fonction des saisons

LES BOISSONS



NOS VINS « DÉCOUVERTE »

AINSI QUE NOS BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES,
LISTE DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET
[EN TÉLÉCHARGEMENT PDF](#)

RÉSERVATION
(MINIMUM 24 HEURES À L'AVANCE)

TÉLÉCHARGEZ SUR NOTRE SITE
LE BON DE COMMANDE À ENVOYER PAR FAX

Rue Jules Destrée, 80 • B-6001 Marcinelle
Tél.: +32 71 30 74 80 • Fax: +32 71 70 16 32
info@traiteurvray.be