

Menu
de fêtes
2011



Formule composée ou menus consacrés,
le Traiteur Vray vous propose
sa carte des fêtes 2011



MENU DE NOËL

52,00 €

Rose de saumon, mousseline de poireaux, dés de foie gras et
anguille fumée, vinaigrette au jus de truffe 🍄



Dos de sandre, potiron et écrevisse, sauce Nantua



Dodine de chapon aux morilles,
flan d'épinard, sauce au vin jaune du Jura



Petit gâteau moelleux parfumé à la fève tonka,
caramel léger, craquant chocolaté

MENU DE NOUVEL AN

52,00 €

Carpaccio de St Jacques, caviar d'aubergine,
vinaigrette aux lentilles vertes et crevettes grises 🍄



Blanc de turbotin aux chicons et mangue



Filet de marcassin, parmentier au civet et foie gras,
jus crémeux à la moutarde







Marquise au chocolat "Manjari", coulis de poire

POUR L'APÉRITIF

- Assortiment de bouchées chaudes (4 pers., 16 pièces)..... 12,00 €
 - Dauphine aux crevettes grises
 - Gaufrettes au Comté et sirop d'érable
 - Won Ton au bœuf et Hoisin
 - Acra de cabillaud au poivre rose

ENTRÉES FROIDES

- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et ses garnitures 6,90 €/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  20,00 €
- Salade de homard à la tombée de poireaux citronnée, pomme verte et curry de Madras  24,50 €
- Feuille de saumon mariné, crème de caviar Avruga et Dyle  9,50 €

POISSONS ET CRUSTACÉS

- Noix de St Jacques rôtie, poêlées de cèpes et céleri rave, sauce au Noilly Prat 16,50 €
- Blanc de cabillaud en croûte d'herbe, salpicon de salsifis et champignons 16,00 €
- Médaille de lotte bretonne aux petits légumes 16,50 €
- Cassolette de gambas, basquaise de légumes du sud, émulsion à la tomate, xérès et piment d'Espelette ... 12,00 €
- Homard canadien à l'effilochée de légumes, sauce bisquée 26,00 €

VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

- ☞ Coquelet des Dombes rôti vallée d'Auge 10,00 €
- ☞ Carré de cochon de lait, gâteau de pomme de terre aux bettes et artichauts,
jus à l'olive noire et tomate séchée 13,00 €
- ☞ Noix de ris de veau croustillante, pomme de terre salardaise, jus brun à la sarriette et fèves 30,00 €
- ☞ Râble de lièvre, déclinaison de légumes hivernaux, sauce à la moutarde gantoise 23,00 €
- ☞ Noisettes de biche et escalope de foie d'oie poêlée, déclinaison de légumes hivernaux, sauce poivrade 26,00 €

DIVERS

- ☞ Velouté aux moules de Bouchot, courgette et safran (½ l) 8,00 €
- ☞ Pain fusette « Lenôtre » (45 g) 0,50 €
- ☞ Caviar Oscietre « sélection Jean-Pierre Bruneau » Prix du jour
- ☞ Homard canadien ou breton vivant de notre vivier ou cuit 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

