

# 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 TRANCÉE (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...

## LES POTAGES



## SOUPE DE SAISON DU JOUR

**2,60 €/pc** Minimum 4 Pces

**28 CL**

Succulents potages pour le travail.  
Chaudes ou froides selon la saison, ces soupes sont conditionnées  
dans un gobelet en carton sobre, adapté aux micro-ondes.

## 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