

Menu

PRINTEMPS 2011



ENTRÉES FROIDES

- 🐟 Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre6,80 € /100 grs
- 🐟 Feuille de saumon mariné, crème de ciboulette 🍷 8,90 €
- 🐟 Saumon d'Ecosse poché en belle vue et garnitures (min. 6 cvts) 🍷 9,40 €
- 🐟 Carpaccio de lottes au poivre rose, herbes ciselées, tombé de fenouil,
vinaigrette à la moutarde violette 🍷14,00 €
- 🐟 Asperges blanches de Malines, saladin d'herbes, vinaigrette à la française 🍷.....12,00 €
- 🐟 Rosace de gambas et légumes grillés, tomates séchées, olives Tagiasches, pignon de pin 🍷....15,00 €
- 🐟 Terrine de sandre aux herbes et aromates, vinaigrette « Sambre et Meuse » 🍷10,50 €
- 🐟 Terrine de foie gras de canard, gelée d'ananas vanillée, brioche maison 🍷..... 15,50 €
- 🐟 Semi carpaccio de veau aux olives noires, gâteau de légumes grillés, trio de moutardes 🍷14,00 €
- 🐟 Homard canadien en belle vue, duo de sauces 🍷19,00 €
- 🐟 Salade de homards et asperges, aromates, fine émulsion aux agrumes, tuiles de pain 🍷24,00 €
- 🐟 Salade de homard aux pommes « granny smith » et curry de madras 🍷23,00 €

🍷 Préparation dressée sur assiette

Nous vous rappelons que tous nos plats sont servis avec leur garniture et/ou accompagnement spécifique.

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 à l'infusion de lait de coco et curry vert 11,00 €
- 🦞 Vapeur de sandre, confit de céleri rave, jeunes pousses d'épinards et champignons..... 16,00 €
- 🦞 Dos sandre de nos rivières aux asperges de Malines, épinards, Sauce Bercy 17,50 €
- 🦞 Dos de saumon en croûte de légumes, jeunes carottes au beurre, passe pierre,
sauce à la ciboulette..... 16,00 €
- 🦞 Médaillon de lotte bretonne aux petits légumes..... 16,50 €
- 🦞 Cabillaud royal confit au beurre de gingembre, bâtonnets de légumes, quinoa,
jus de coques légèrement crémé 16,50 €
- 🦞 Filets de rougets barbet, piperade aux piquillos, huile vierge au basilic..... 16,50 €
- 🦞 Turbot sauvage aux asperges de Malines, mousseline de pommes de terre aux morilles
jus court simplement réduit..... selon arrivage
- 🦞 Homard rôti aux morilles et vin jaune ou autres préparations classiques 27,00 €

VOLAILLES

- 🦞 Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre 10,00 €
- 🦞 Poitrine de pintade rôtie, pot eu feu de légumes primeurs, jus de veau simple 14,50€
- 🦞 Dodine de pintade croustillante au basilic, concassé de tomates aux oignons doux,
pomme cocotte 15,50 €
- 🦞 Poularde fermière braisée, asperges et morilles, jus bun de volaille au vin jaune..... 18,00 €
- 🦞 Poularde pattes noires en dodine moelleuse aux échalotes et tomates séchée, quelques
champignons blonds et brun, jus de volaille corsé..... 16,50 €
- 🦞 Duo de cailles rôtie casserole, raisins blancs et jeunes oignons, déglçage au porto..... 14,00 €
- 🦞 Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé..... selon arrivage

VIANDES

- 🌀 Filet de porcelet poêlé au beurre demi sel, poêlée de légumes et blé, crème légère
au miel et thym..... 15,00 €
- 🌀 Carré d'agneau rôti aux herbes provençales, ratatouille niçoise, suc d'agneau au serpolet..... 19,50 €
- 🌀 Filet pur de veau en cuisson lente, compotée d'oignons à l'estragon, jus de veau simple..... 23,00 €
- 🌀 Ris de veau de cœur en croûte d'herbes printanière, cocotte de légumes et jeunes oignons,
jus de veau à la bière brune..... 22,00 €
- 🌀 Filet pur de bœuf charolais « Wellington », déclinaisons de légumes
Printaniers, jus de veau au vin de porto (min. 2 cts)..... 18,50 €

DIVERS

- 🌀 Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar..... 5,50 €
- 🌀 Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales..... 7,00 €
- 🌀 Caviar iranien et d'élevage 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 €

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 Drappier, Carte d'Or brut 37.50 cl/bt/magnum.....	13,00 € / 25,00 € / 52,00 €
🍷 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

🍷 Jasse d'Isnard, Chardonnay, Pays d'Oc, 2008	7,80 €
🍷 Terres de L'Engarran, Pays d'Oc 100% Sauvignon 2009.....	8,60 €
🍷 Bourgogne Chitry, Olivier Morin 2008	14,00 €
🍷 Chablis, Domaine Jean.-Paul et Benoit Droin., 2009 37,5 cl/bt	9,80€ / 19,00 €
🍷 Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, 2008	24,50 €
🍷 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 (moelleux) 50 cl	16,00 €

VINS ROUGES

🍷 Le Loup dans la Bergerie, Vin de Pays du Val de Montferrand 2008.....	8,50 €
🍷 Le Petit Jaboulet, Syrah, Vin de pays 2008	8,50 €
🍷 L'Heravi, Montsant Denominacio d'origen 100% natural (Espagne) 2009	13,00 €
🍷 Domaine Croix Belle « N°7 », Côtes de Thongues, 2004.....	18,80 €
🍷 Saint-Joseph, Domaine Pierre Gaillard, 2008	19,50 €
🍷 Clos des Remparts, Graves 2007/2008	22,00 €
🍷 Tour des Remparts, Domaine Gachet, Graves, 2008 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 €
🍷 Bibart, Benjamin Puech-Haut, Languedoc rosé/blanc/rouge (5 litres)	36,00 €