



# CARTE DE SAISON

AVRIL - JUIN 2025










DANS UN SOUCI DE QUALITE.  
CONTACTEZ-NOUS AU PLUS TARD 48H À L'AVANCE POUR  
TOUTE COMMANDE AU 071/30.74.80 (OPTION 1) OU  
[INFO@TRAITEURVRAY.BE](mailto:INFO@TRAITEURVRAY.BE)



# Menu

Avril- Juin 2025

## ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre. 	15.00€
Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng. 	14.00€
Tomate d'amour au tourteaux, radis ramonache anisé, coulis avocat. 	16.00€
Marbré de foie de canard grillé et patta negra, poireaux ravigote. 	15.50€
Tartare de Bar de ligne, courgette fondante et chantilly basilic. 	19.50€
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) (Min 2 Cvts). 	31.00€
Salade de homard aux asperges vertes et blanches, tomate fraîche et estragon( Min 2 Cvts). 	39.00€

 Préparation dressée sur assiette



Rue Destrée, 80  
6001 Marcinelle

+32 71 30 74 80  
info@traiteurvray.be

TVA BE 0452 837 966

[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)



## Poissons et Crustacés

Cassolette de gambas rôties et petits légumes à « L'Armoricaine ».	16.00€
Filets de rouget et linguine, tapenade crémeuse aux câpres et anchois.	24.00€
Filets de sole vapeur, échalotes, épinard et dés de tomate, jus aux crevettes grises.	19.50€
Médailon de lotte bretonne aux petits légumes.	18,00€
Cabillaud Breton braisé au fenouil, jus Bouillabaisse, rouille aillée.	17.50€
Filet de turbot breton, cresson de Fontaine et asperges blanches, sauce Bercy.	26.00€





## Volailles

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.	14.00€
Fricassée de poularde fermière aux asperges et morilles, jus crémeux au Savagnin.	25.00€
Poitrine de poularde soufflée aux truffes et artichauts, croustillant de cuisses.	25.00€
Magret de canette rôti à l'orange amère, jus sirupeux à oignon grillé.	19,00€
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites en demi-glace, carottes fondantes.	35,00€

## Viande

Filet de porcelet rôti en habit d'herbes, stoemp poireaux, jus à la tomate séché.	17,00€
Carré de veau, asperges vertes, pois gourmand, laitue et lardon, jus fumé.	26.00€
Ris de veau de cœur braisé aux épinards et blonds de carrière, jus à l'origan.	22.00€
Carré d'agneau rôti et légumes façon « Piperade » gratin dauphinois (min. 2 cts)	30.00€
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts).	32.00€





## Divers

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar	8,00€
Le Fraisier (Mousseline vanille, fraise de Wépion, génoise aux amandes)	9.50€
Le Tout Chocolat (Crèmeux chocolat, biscuit sacher, insert cacao)	9,50€
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre	9,00€
Caviar osciètre Impérial Gold « sélection Jean-Pierre Bruneau » 50 gr	90,00€
Caviar osciètre Impérial Gold « sélection Jean-Pierre Bruneau » 125 gr	225,00€
Pain fusette « Lenôtre » (35 gr)	1.00€

### Commande et renseignements :

Vous pouvez passer votre commande au plus tard 48h à l'avance par e-mail à l'adresse [info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be) ou par téléphone au +3271307480 (option 1)\*  
Les commandes seront à enlever en notre boutique, tous les jours de la semaine de 10h à 17h et les samedis de 09h00 à 12h00.

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

Nous somme à votre disposition pour toute autre suggestion de plats, menus, alternative végétariennes ou répondant à un régime alimentaire spécifique.

Pour toute autre information.

contactez-nous par e-mail à l'adresse [info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be)

\*sous réserve de disponibilité



Rue Destrée, 80  
6001 Marcinelle

+32 71 30 74 80  
[info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be)

TVA BE 0452 837 966

[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)