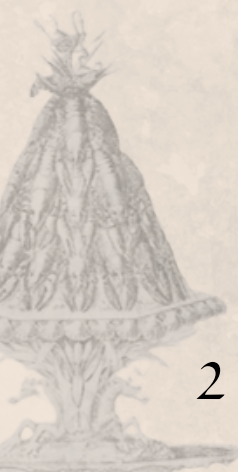




TRAITEUR VRAY



Menu DES FÊTES 2025



Foyeuses fêtes

24, 25 ET 31 DÉCEMBRE 2025



CONTACT

+32 71 30 74 80





Apéritif

Assortiment de bouchées chaudes. (4 personnes, 16 pièces)

17 €

Corolle croustillante, butternut et morilles.

Croustillant de volailles rôties et cèpes.

Cromesquis Pierre Legrand et amandes.

Bouchée au boeuf confit et à la Chimay dorée.



Entrées froides

Homard canadien en Belle-vue, duo de sauces. 

Prix du jour

(SALADE RUSSE/COCKTAIL/ MAYONNAISE) (1/2 homard de 750gr)

Carpaccio de Saint-Jacques rémoulade. 

20 €

(CÉLERI RAVE/ CITRON VERT/ AIGRELETTE HERBES)

Salade de homard au citron, sauce César. 

Prix du jour

(SALADE SUCRINE/ LÉGUME GRILLÉ/ OLIVE)

Délicatesse de homard en jardinière croquante,

Prix du jour

sauce Périgourdine. 

(TRUFFE NOIRE/ CRESSON DE FONTAINE/ AROMATES)

Feuille de saumon mariné, crème d'avruga. 

16 €

(CRÈME/ AVRUGA/ PAIN TOAST BLANC ET GRIS)

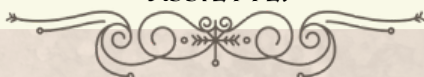
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre. 

16 €

(PAIN TOAST BLANC ET GRIS/ CITRON/ OIGNON/ PERSIL)



ENTRÉES DRESSÉES SUR
ASSIETTE.



Entrées froides (Suite)

Foie gras d'oie au Jurançon moelleux. 

(PAIN BRIOCHÉ/ GELÉE JURANÇON/ CONFITS D'OIGNON)

19 €

Foie gras d'oie aux truffes noires. 

(PAIN BRIOCHÉ/ GELÉE JURANÇON/ CONFITS D'OIGNON)

21 €

Foie gras de canard au Porto blanc et abricots secs. 

(PAIN BRIOCHÉ/ GELÉE JURANÇON/ CONFITS D'OIGNON)

18 €

Trilogie de nos foie gras. 

(PAIN BRIOCHÉ/ GELÉE JURANÇON/ CONFITS D'OIGNON)

21 €

Millefeuille Aubergine.  

(PAIN VIENNOIS/ TOPINAMBOURS/ NOISETTE DU PIÉMONT)

16 €

Carpaccio de Betterave Rouge.  

(CÉLERI RAVE/ BEAUFORT/ NOIX)

16 €

Entrées Chaudes

Noix de Saint-Jacques à la Bretonnes.

(CHAMPIGNON DE PARIS/ OIGNON GRILLÉ/ MIE DE PAIN)

26 €

Médailillon de lotte aux petit légumes, sauce Bercy.

(JULIENNE DE LÉGUMES/ EPINARD/ VIN BLANC)

22 €

Cabillaud des Côtes d'Armor à la Portugaise.

(RISOTTO/ OLIVE/ POIVRON)

22 €

Gambas impériales à l'Américaines.

(BOULGHOUR/ TAIGNE DE LÉGUME/ FRUITS SECS)

20 €

Homard Canadien effilochée de légumes, sauce Bisquée.

(JULIENNE DE LÉGUMES/ EPINARD/ COGNAC) (1/2 homard de 750gr)

Prix du jour



ENTRÉES DRESSÉES SUR
ASSIETTE.

 VÉGÉTARIEN



Viandes, Volailles et Gibier

Coquelet des Dombes rôti "Vallée d'Auge".

(POMME CARAMÉLISÉE/ CIDRE PAYSAN)

19 €

Filet Pur de Cochon de lait à l'Espagnole.

(POITRINE CONFITE/ CÈPE/ CAROTTE/ POMME DE TERRE
FONDANTE)

20 €

Noix de Riz de veau croustillante, Financière.

(PURÉE DE POMME DE TERRE/ AUBERGINE/ MADÈRE)

38 €

Râble de Lièvre du pays, sauce à la moutarde Gantoise.

(GARNITURE HIVERNALE/ MOUTARDE)

34 €

Suprême de poule Faisane grillée à la diable.

(CHOU DE MILAN/ MARRON/ GARNITURE HIVERNALE)

31 €

Noisette de Biche et escalope de foie d'oie, sauce poivrade.

(GARNITURE HIVERNALE/ CHAMPIGNONS DES BOIS)

36 €



Plats Végétarien

Gnocchis de Pomme de terre.

(CHÂTAIGNE/ POTIMARRON/ PARFUM TRUFFE BLANCHE/
NOISETTE)

22 €

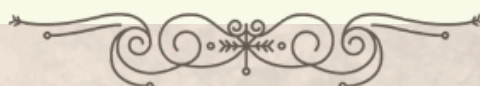
Courgette rôties.

(POIS CHICHE/ CAILLÉ DE CHÈVRE/ TAHINI/ MENTHE)

22 €



NOS ENTRÉES CHAUDE ET PLAT SONT DRESSÉES EN VAISSELLE EN
PORCELAINES.



Divers

Velouté crémeux Reine-Margot. (1/2Litres)

(VOLAILLE/ CÉLERI/ LAIT D'AMANDE/ PISTACHE)

10 €

Caviar Oscietre "Premium".

(DISPONIBLE EN 50GR, 125GR, 250GR)

Prix du jour

Caviar Oscietre "Impérial Gold".

(DISPONIBLE EN 50GR, 125GR, 250GR)

Prix du jour

Homard canadien ou breton.

(VIVANT OU CUIT AU COURT-BOUILLON)

Prix du jour

Pain fusette "Lenôtre".

(MULTICÉRÉALES) (précuite ou cuite)

1 €

Truffes noires de Carpentras (Melanosporum).

Prix du jour

Pomme Duchesse ou Gratin dauphinois.

6 €



Desserts

Crème brûlée tradition à la vanille Bourbon.

8 €

Bûche "Banoffee" à partager.

(POP-CORN/ BANANE/ FRUIT DE LA PASSION)

(Disponible en 4 ou 6 personnes)

24 € / 36 €

Assortiment de macarons. (8 pièces)

(CHOCO-NOISETTE/KALAMANSI/PAIN D'ÉPICES/GRIOTTE)

14 €

Ballotin de pralines. (12 pièces)

(CHOCOLAT DULCEY ET PISTACHE VERTE)

18 €





Menu de Noël

70 €

Saumon d'Ecosse mariné, sauce Vincent.

(AIL ROSE/ BROCOLIS/ BASILIC) 



Turbot rôti et crevette grise, sauce corail.

(RISOTTO PÂTES SARDES/ CHAMPIGNON/ OIGNON)



Chapon fermier à la Mascotte.

(ARTICHAUT/ NAVET/ TRUFFE/ JUS AU SHERRY)



Marquise au chocolat.

(CHOCOLAT GRAND CRU/ CACAO/ AMANDE)



LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS
SÉPARÉMENT.

 ENTRÉES DRESSÉES SUR ASSIETTE.
NOS ENTRÉES ET PLAT SONT DRESSÉES EN VAISSELLE EN
PORCELAINE.



Menu de Nouvel-an 70€

Foie gras de canard au Banyuls "Terre et Mer".

(CROQUE-MOUILLETTE/ ANGUILE FUMÉE/ VINAIGRE )



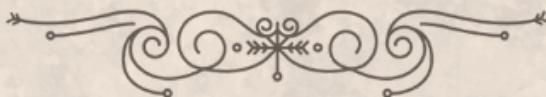
Maelloux de sandre et écrevisse Nantua.

(LENTILLE BELUGA/ AROMATES/ LAITUE)



Pintade soufflée à la Valaisanne, garniture potagère.

(VIANDE DES GRISONS/ TOMME/ CHOU VERT/
FENDANT)



La Vray Pomme.

(VANILLE MADAGASCAR/ SPÉCULOOS/ UMEBOSHI)

LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS PEUVENT ÊTRE
COMMANDÉS SÉPARÉMENT.



ENTRÉES DRESSÉES SUR ASSIETTE.
NOS ENTRÉES ET PLAT SONT DRESSÉES EN VAISSELLE EN
PORCELAINE.





RUE DESTRÉE, 80
6001 MARCINELLE

INFORMATIONS ET COMMANDES



+32 71 30 74 80



boutique@traiteurvray.be



www.traiteurvray.be/shop

Commande pour la Noël:

JUSQU'AU VENDREDI 19 DÉCEMBRE À
16H

Commande pour le Nouvel An:

JUSQU'AU VENDREDI 26 DÉCEMBRE
À 16H

Enlèvement à la boutique:

LE MERCREDI 24/12 DE 9H À 16H30

LE JEUDI 25/12 DE 9H À 11H00

LE MERCREDI 31/12 DE 9H À 16H30

LISTE DES ALLERGÈNES , MERCI DE NOUS CONTACTER

LA REPRODUCTION TOTALE OU PARTIELLE, EFFECTUÉE SANS LE CONSENTEMENT DE TRAVIRAY
SRL, EST INTERDITE.



RECYCLE
MOI