








Menu

Juillet - Septembre 2024

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 €
Carpaccio de Saint-Pierre, petits légumes, poivron et pignon de pin 	18,50 €
Ecrevisses, buratta, tomate et basilic tel un gaspacho 	15,50 €
Tartare de thon rouge Albacore, concombre et crabe au soja 	17,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) (min 2 cts) 	30,00 €
Salade de homard en Arlequin de petits légumes et artichaut à la coriandre (min 2 cts) 	36,00 €

 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

POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas au fenouil confit, coulis de tomate et asperges vertes.....	15,00 €
Filets de rouget et linguine, tapenade crémeuse aux câpres et anchois.....	24,00 €
Filets de sole vapeur, échalotes, champignon de Paris et estragon.....	25,00 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	18,00 €
Cabillaud Breton en croûte de parmesan, poireaux confit et sauce Bercy	17,50 €
Filet de turbot breton en habit de tomate moutardé, sauce cresson.....	26,00 €

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	14,00 €
Fricassée de pintadeau fermier au chou-rave et pleurotes, crème de Sherry.....	25,00 €
Poitrine de poularde braisée à la moutarde à l'ancienne et petits légumes croquants.....	25,00 €
Magret de canette de Chaland rôti, figue caramélisée, oignon braisé et jus au miel.....	19,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites, garniture à la Française.....	35,00 €



Rue Destrée, 80
6001 Marcinelle
☎ +32 71 30 74 80
info@traiteurvray.be
TVA BE 0452 837 966

www.traiteurvray.be

VIANDES

Filet de porcelet rôti en habit d'herbes, stoemp poireaux, jus à la tomate séché.....	17,00 €
Mignon de veau rôti au thym, linguine aux poivrons confits et primeurs croquants.....	26,00 €
Ris de veau de cœur braisé, caviar de courgette parmesan et Xérès, jus réduit.....	30,00 €
Carré d'agneau rau piment d'Espelette, pressée de ratte ailée et olivettes de légumes(min. 2 cts)	22,00 €
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 Framboisier (crème mousseline Vanille, Biscuit amandes et framboise)	9,50 €
Le Paris-brest Individuel ou à partager.....	9,50 €
Caillé de chèvre de la ferme de la Machine aux aromates du jardin, pain multicéréales .	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 €



Rue Destrée, 80
6001 Marcinelle
☎ +32 71 30 74 80
info@traiteurvray.be
TVA BE 0452 837 966
www.traiteurvray.be

Commande et renseignements :

Vous pouvez passer votre commande au plus tard 48h à l'avance par e-mail à l'adresse info@traiteurvray.be ou par téléphone au +3271307480 (option 1).*

*Sous réserve de nos disponibilités.

Les commandes seront à enlever en notre boutique, tous les jours de la semaine de 10h à 17h et les samedis de 10h à 14h.

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

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

Pour toute autre information,

contactez-nous par e-mail à l'adresse info@traiteurvray.be