Menu des fêtes 2024

Traiteur Vray

24, 25 ET 31 DÉCEMBRE

CONTACT
+32/71.30.74.80(OPTION 1)

Joyeuses fêtes 2024

Pour l 'apéritif

Assortiment de bouchées chaudes.
(4 personnes, 16 pièces) — 17€

Corolle croustillante, crémeux de pruneaux et lard braisé
Croquant de joue de bœuf confite et graines de moutarde
Cromesquis au Comté, éclats de morille et olive noire
Empanadas céleri et noisette torréfiée

Entrées froides

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et ses garnitures. - 10,50€/100gr ou — 16€

Homard canadien du vivier en Belle-vue, duo de sauces. (1/2 homard de 750gr) — Prix du jour

Salade de homard en tartare de courgette aillé, fromage blanc tzatzíki, olive et condiment basilic . — Prix du jour

Délicatesse de homard, ratte au jus et truffe noire du Périgord, crème poivrée, court-bouillon en condiment. — Prix du jour

Feuille de saumon mariné, crème d'avruga. — 16€

Entrées dressées sur Assiette

Foie gras d'oie au Jurançon moelleux. - 17.50€/100gr ou	19€
Foie gras d'oie truffé. - 20€/100gr ou	21€
Foie gras de canard aux abricots secs et Porto blanc. - 16.50€/100gr ou	18€
Trilogie de nos foie gras et ses garnitures.	21€
Tartare de Bar de ligne aux épices et ciboulette, radis long en céviche, betterave écarlate.	21€
Chou-fleur artichaut à la grecque, basquaise feta coriandre, datte farcie au citron confit et oignon cébette.	16€
Semoule au caviar de brocolis, pois chiche sésame au citron confit, crème de tomate au ras-el-hanout.	16€

Végétarien

Entrées dressées sur Assiette

Poissons et crustacés

Noix de Saint-Jacques et courge rôtie au jus de volaille brun, moelle de bœuf truffe trompette aux saveurs d'hiver.	20€
Médaillon de lotte bretonne aux petits légumes.	19€
Dos de cabillaud braisé truffe châtaignes, côtes et vert de blette.	18€
Cassolette de gambas échalote persil, cèpes rôtis et moelleux de volaille, émulsion d'ail doux.	18€
Homard canadien à l'effilochée de légumes, sauce bisquée.	Prix du jour

Viandes, volaille et gibiers

Coquelet des Dombes rôti Vallée d'Auge aux pommes caramélisées.	18€
Filet pur de cochon de lait, tatin échalote et millefeuille anchois, oignon rouge confit, jus Banyuls laurier.	20€
Noix de ris de veau braisée aux girolles et crème de parmesan, pomme maïs, céleri cannelle, jus brun.	38€
Râble de lièvre cuit, déclinaison de légumes hivernaux, sauce à la moutarde gantoise.	34€
Suprême de poule faisane à la Fine Champagne, déclinaison de légumes hivernaux.	31€
Noisette de biche et escalope de foie d'oie poêlée, déclinaison de légumes hivernaux, sauce poivrade.	36€

Gratinade d'oignons doux au risotto parmesan, crème d'échalote confite, essence de thym.	22€
Raviole de céleri et lentilles Beluga, émulsion de pois gingembre citron vert, déclinaison champignon et petits croûtons.	22€

Dessert

Crème brûlée tradition à la vanille bourbon.	8€
Sphère chocolat Grand Cru, noisette du Piémont, mangue passion.	11€
Assortiments de macarons (2pers, 8 pièces) Orangette, fruit de la passion, vanille et marron cassis	12€
Bûche à partager (4 ou 6 Cvts) Crémeux chocolat au lait et cappuccino, croustillant noix de pécan.	24€ 4 Cvts 36€ 6 Cvts
Ti' biscuit de Noël. (8 Pièces) Sablé aux épices et praliné aux amandes	10€

Divers

Velouté de potiron Butternut grillé fumé, crème de piquillos, crumble sésame (1/2 L).	9€
Caviar oscietre « Impérial Gold ».	Prix du jour
Homard canadien ou breton vivant de notre vivier ou cuit au court bouillon.	Prix du jour
Pain fusette Céréale « Lenôtre » (45 gr).	1€
Truffes noires de Carpentras (Melanosporum).	Prix du jour

Végétarien

70,00€

Menu de Noël

Crabe Royal et crevettes grises, Gambero,
copeaux de légumes et avocat,
eau de tomate.

Turbot rôti,
seiche et coques iodés, poireau fondant et
céleri-rave à la chlorophylle.

Dodine de Chapon fermier aux morilles et
cerneaux de noix, crème au savagnin,
garniture hivernale.

Mousse légère noix de coco,
confit au citron et biscuit madeleine.

Les entrées, plats et desserts peuvent être
commandés séparément.

Préparation froide dressée sur assiette.

70,00€

Menu de Nouvel An

Foie de canard fleur de sel,
fondant crème de noisette, seigle rôti, céleri poire miel.

Saumon grillé et couscous de quinoa aux légumes marinés, bourride de coquillages à l'huile de cresson mentholée.

Carré de veau rôti au caramel de café, chou vert braisé au lard paysan, croustillant de pomme de terre façon salade Liégeoise.

Biscuit moelleux cacahuète, crème fondante à la pistache et chocolat Grand Cru.

Les entrées, plats et desserts peuvent être commandés séparément.

Préparation froide dressée sur assiette.

Informations

Informations et commandes:

Tél: +32 71 30 74 80 (option 1)
Mail : info@traiteurvray.be
Webshop : www.traiteurvray.be/shop

Commandes pour la Noël:
jusqu'au 19 décembre à 18h

Commandes pour le Nouvel An:
jusqu'au 26 décembre à 18h

Enlèvement à la boutique:
le 24/12 de 9h à 16h30
le 25/12 de 9h à 11h30
le 31/12 de 9h à 16h30

Sous réserve de disponibilité, changement, ...
Si vous avez une allergie, n'hésitez pas à nous le signaler par téléphone.

La reproduction totale ou partielle, effectuée sans le consentement de Traivray srl, est interdite.

Recycle moi