

Menu2017

vray
TRAITEUR





Entrées froides

| | |
|--|---------------|
| Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre..... | 6,90 €/100 gr |
| Feuille de saumon mariné, crème acidulée Avruga ● | 10,00€ |
| Saumon d'Ecosse poché en belle vue et garnitures (min. 6 cvts) ● | 9,40€ |
| 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 » | 14,50€ |
| Terrine de foie gras de canard, confits d'oignons, brioche maison ● | 15,50€ |
| Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 grs.) ● | 20,00€ |
| Salade de homards et asperges blanches de Malines, émulsion truffée ● | 26,00€ |
| Salade de homard aux pommes « granny smith » et curry de madras ● | 25,00 € |
| Carpaccio de lottes au poivre rose, herbes ciselées, tombé de fenouil, vinaigrette à la moutarde ● | 14,50€ |
| Balluchon aux crevettes grises, déclinaison d'aromates et asperges blanches ● | 18,00€ |

|●| Préparation dressée sur assiette





Poissons & Crustacés

| | |
|--|-----------------------|
| Vapeur de sandre, confit de céleri rave, jeunes pousses d'épinards, fumet au arôme de champignons..... | 16,50 € |
| Dos sandre de nos rivières aux aromates, épinards, jus de moules crémé. | 17,50 € |
| Dos de saumon en croûte de légumes, jeunes carottes au beurre, passe pierre, sauce à la ciboulette | 16,00 € |
| Médaille de lotte bretonne aux petits légumes..... | 16,50 € |
| Médaille de lotte bretonne aux asperges blanches de Malines..... | 18,00 € |
| Cabillaud royal confit au beurre de gingembre, bâtonnets de légumes, quinoa, jus de coques légèrement crémé..... | 17,00 € |
| Filets de rougets barbet, piperade aux piquillos, huile vierge au basilic..... | 16,50€ |
| Turbot sauvage aux coquillages, mousseline de pommes de terre aux morilles jus court simplement réduit..... | 25,00€ |
| Homard rôti aux morilles et vin jaune ou autres préparations classiques | <i>selon arrivage</i> |





Volailles & Viandes

| | |
|--|-----------------------|
| Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre..... | 11,00 € |
| Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé..... | <i>selon arrivage</i> |
| Dodine de pintade croustillante aux basilic, concassé de tomates aux oignons doux, pomme cocotte..... | 14,50 € |
| Cailles rôtie casserole, raisins blancs et jeunes oignons, déglçage au porto..... | 14,00 € |
| Poularde fermière braisée, asperges et morilles, jus bun de volaille au vin jaune | 19,00 € |
| Poularde pattes noires en dodine moelleuse aux échalotes et tomates séchée Quelques champignons blonds et brun, jus de volaille corsé | 17,50€ |
| poitrine de pintade rôtie, pot eu feu de légumes primeurs, jus de veau simple | 17,00€ |
| 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€ |
| Filet de porcelet poêlé au beurre demi sel, poêlée de légumes et blé, crème légère au miel et thym | 15,00€ |
| Ris de veau de cœur en croûte d'herbes printanière, cocotte de légumes et jeunes oignons, jus de veau à la bière brune | 28,00€ |
| Filet pur de bœuf charolais « Wellington », déclinaisons de légumes Printaniers, jus de veau au vin de porto..... | 19,50€ |





Divers

| | |
|---|--------------|
| Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar | 6,00 € |
| Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales | 7,00€ |
| Caviar iranien 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 vous rappelons que tous nos plats sont servis avec leur garniture et/ou accompagnement spécifique.

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*