

Menu

PRINTEMPS 2019



ENTRÉES FROIDES

- 🍷 Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre..... 6,90 € /100 grs
- 🍷 Feuille de saumon mariné, crème acidulée Avruga 🍷 10,00 €
- 🍷 Saumon d'Ecosse poché en belle vue et garnitures (min. 6 cvts) 🍷..... 9,40 €
- 🍷 Asperges blanches de Malines, saladin d'herbes, vinaigrette à la française 🍷..... 12,00 €
- 🍷 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 et 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 violette 🍷 14,50 €
- 🍷 Balluchon aux crevettes grises, déclinaison d'aromates et asperges vertes 🍷.....18,00 €

🍷 Préparation dressée sur assiette

Sur cette carte sont reprises toutes les spécialités de saison. Certaines figurent en permanence à la boutique.
Un appel téléphonique au 071/30 74 80 vous permettra de connaître nos disponibilités ou de passer votre commande.

Rue Destrée, 80 – B-6001 Marcinelle ♦ Tél. 071 30 74 80 ♦ Fax 071 70 16 32

E-mail: info@traiteurvray.be ♦ Web: www.traiteurvray.be



POISSONS ET CRUSTACÉS

- 🍷 Vapeur de sandre, confit de céleri rave, jeunes pousses d'épinards, fumet aux arômes
de champignons.....16,50 €
- 🍷 Dos sandre de nos rivières aux asperges de Malines, 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 €
- 🍷 Médaillon de lotte bretonne aux petits légumes16,50 €
- 🍷 Cabillaud royal confit au beurre de gingembre, bâtonnets de légumes, quinoa,
jus de coques légèrement crémé..... 18,00 €
- 🍷 Filets de rougets barbet, piperade aux piquillos, huile vierge au basilic.....16,50 €
- 🍷 Turbot sauvage aux asperges de Malines, mousseline de pommes de terre aux morilles
jus court simplement réduit.....25,00 €
- 🍷 Homard rôti aux morilles et vin jaune ou autres préparations classiques selon arrivage

VOLAILLES

- 🍷 Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....11,00 €
- 🍷 Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé selon arrivage
- 🍷 Dodine de pintade croustillante aux basilic, concassé de tomates aux oignons doux,
pomme cocotte.....14,50 €
- 🍷 Cailles rôti 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€



VIANDES

- 🌀 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.....20,00 €

DIVERS

- 🌀 Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar 6,50 €
- 🌀 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) 0,75 €

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, etc...

Traiteur Daniel Vray