

Menu

Automne 2020



ENTRÉES FROIDES

| | |
|--|---------|
| Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 🍄..... | 13,00 € |
| Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng 🍄..... | 12,00 € |
| Praline de foie gras et magret de canard fumé, mini brioche 🍄..... | 10,00 € |
| Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 grs.) 🍄..... | 20,00 € |
| Salade de homard aux légumes racines, condiment et émulsion truffée 🍄..... | 26,00 € |

🍄 Préparation dressée sur assiette

POISSONS ET CRUSTACÉS

| | |
|--|---------|
| Cassolette de gambas wok de légumes à l'oriental, émulsion de sauce Hoisin..... | 15,00 € |
| Médaille de lotte bretonne aux petits légumes..... | 16,50 € |
| Cabillaud Breton en croûte de parmesan, poireaux confit et crème d'échalotes | 18,50 € |
| Filet de turbot breton en habit de tomate moutardé, sauce cresson..... | 25,00 € |

VOLAILLES

| | |
|---|---------|
| Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre..... | 13,00 € |
| Poitrine de poularde aux cèpes, échalote confite, céleri sauté et jus crémeux..... | 19,50 € |
| Magret de canette de Chaland rôti, figue caramélisée, oignon braisé et jus au miel..... | 18,00 € |

VIANDES

| | |
|--|---------|
| Filet de porcelet rôti à la moutarde gantoise, artichaut et haricot coco au jus..... | 16,50 € |
| Mignon de veau en croûte de noix noisettes, gâteau de pâtes aux aromates aillé..... | 20,00 € |
| Ris de veau de cœur braisé, champignons des bois, lard fumé et jus réduit..... | 28,00 € |
| Carré d'agneau et légumes façon « Navarin », gratin dauphinois (min. 2 cts) | 18,00 € |

DIVERS

| | |
|---|--------------|
| Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar..... | 6,50 € |
| Crème prise chocolat Grand Cru, vanille et pistaches caramélisées | 8,00 € |
| Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » | Prix du jour |
| Pain fusette « Lenôtre » (35 gr) | 0,90 € |

COMMANDES 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 +32 475 86 52 80.

Les commandes seront à enlever en notre boutique les vendredis et samedis **sur rendez-vous** afin de respecter les mesures sanitaires et de distanciation sociale.

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, ...

Pour toute autre information, contactez-nous par e-mail à l'adresse info@traiteurvray.be