

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 €
Semi-carpaccio de veau aux olives noires, gâteau de légumes grillés, crème de thon 🍄.....	14,00 €
Praline de foie gras et magret de canard fumé, mini brioche 🍄.....	12,00 €
Carpaccio de St Jacques, rémoulade, avocat, crème d'herbes 🍄.....	16,00 €
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€
Saumon grillé, parmentier aux pousses d'épinard, carottes des sables, beurre blanc.....	15,50€
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises.....	17,00€
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 €

GIBIERS DE CHASSE DU PAYS (NOUS CONSULTER)

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	13,00 €
Fricassée de poularde fermière aux champignons des bois.....	18,00 €
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 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé, jus au Sherry.....	20,50 €

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 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts)	20,00 €

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Crème prise chocolat blanc Grand Cru, citron yuzu basilic.....	8,00 €
Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales.....	7,00 €
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre.....	7,00 €
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 auprès de notre chef Valery au +32 475 39 03 41.

Les commandes seront à enlever en notre boutique de 12h à 17h **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



www.traiteurvray.be