



# *Menu des fêtes 2020*

---

*Pour les fêtes de fin  
d'année, composez votre  
menu ou commandez l'un  
de nos menus thématiques.*

---



## Pour l'apéritif

---

Assortiment de bouchées chaudes  
(2 pers, 8 pièces) 6,50€

*Cromesquis de volaille, noisette et truffe  
Croustillant de pomme de terre et tomme fumée  
Tartelette croustillante aux poireaux et crevettes grises  
Friand de joue de bœuf confite et herbes fraîches*

Assortiment verrines froides Artisanales  
(2 pers, 8 pièces) 18,00€

*Mousse de truite et anguille, chlorophylle potagère  
Tartare de Saumon d'Ecosse, pickles de potimarron  
Mousse de jambon cru Ibérique, airelle  
Rillettes de canard, magret fumé, échalote*

## Entrées froides

---

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et ses garnitures 9€ les 100 gr ou  13,00€

Foie gras d'oie au Jurançon moelleux  
15€/100 gr ou  16,00€

Foie gras d'oie truffé 19€/100 gr ou  18,00€

Foie gras de canard aux abricots secs et porto blanc  
14€/100 gr ou  15,00€

Trilogie de nos foies gras et garnitures  18,50€

Homard canadien du vivier en belle vue,  
duo de sauces  29,00€

Ballottine de sandre aux écrevisses, cresson de  
Fontaine, feuilles d'huîtres et concombre  16,00€

 Préparation dressée sur assiette.



## Entrées froides (suite)

- Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade ciboulette, crème aux œufs et citron vert 🍴 18,00€
- Salade de homard au radis noir anisé, caviar d'aubergine, coulée d'avocat au vinaigre de Xérès 🍴 33,00€
- Salade de homard, truffe noire, artichaut, topinambours et betteraves 🍴 36,00€
- Feuille de saumon mariné, crème d'Avruga 🍴 13,00€

🍴 Préparation dressée sur assiette.

## Poissons et crustacés

- Noix de St Jacques de Dieppe rôties, chicons, crevettes grises et jus crémeux 18,00€
- Petit Bar breton, blé perlé aux petits légumes, courgette oignon doux, crème double à l'oseille 19,00€
- Médaille de lotte bretonne aux petits légumes 18,00€
- Blanc de cabillaud sur la peau, poireaux, cannelloni de coquillages et crème d'artichaut, jus iodé 17,00€
- Blanc de Saint-Pierre, aubergine et ail rose, bouillon de crevettes, lentille Beluga et pot-au-feu croquant 24,00€
- Cassolette de gambas rôties au curry thaï et lait de coco, wok de légumes croquants parfumés au sésame 15,00€
- Homard canadien à l'effilochée de légumes, sauce bisquée 34,00€





# *Viandes, volailles et gibiers*

---

Coquelet des Dombes rôti vallée d'Auge aux pommes caramélisées	14,00€
Suprême de pintadeau fermier soufflé aux champignons des bois, Parmentier moelleux et cromesquis de cuisses confites	19,00€
Filet de canard grillé sur la peau et noisettes, coussin de côtes de bette, jus Grand-mère	18,00€
Carré de cochon de lait en cuisson lente, haricot Soisson cresson, panais et carottes confit au jus, réduction de vin rouge au thym	16,00€
Noix de ris de veau en croustillant paprika, palet de lentins de chêne oignon céleri, crème de moutarde à l'ancienne	30,00€
Râble de lièvre cuit, déclinaison de légumes hivernaux, sauce à la moutarde gantoise	28,00€
Suprême de poule Faisane à la Fine Champagne, déclinaison de légumes hivernaux	25,00€
Noisettes de biche et escalope de foie d'oie poêlée, déclinaison de légumes hivernaux, sauce poivrade	28,00€



# Divers

---

Velouté de moules de Bouchots, petits légumes et crème au curry Madras (1/2 litre)	8,00€
Caviar osciètre « sélection Jean Pierre Bruneau »	<i>Prix du jour</i>
Homards canadien ou breton vivants de notre vivier ou cuit au court bouillon	<i>Prix du jour</i>
Huîtres creuses ou plates Yvon Le Madec Prat-Ar-Coum (min. 6 pièces)	<i>Prix du jour</i>
Pain fusette « Lenôtre » (45 gr)	0,90€
Truffes noires de Carpentras (Melanosporum)	<i>Prix du jour</i>
Crème brûlée tradition à la vanille bourbon	6,50€
Sphère craquante chocolat blanc, citron basilic	8,00€
Assortiment de macarons (2 pers, 8 pièces) <i>Citron, chocolat noir, framboise, violette</i>	10,00€

**Commandes pour la Noël:**  
jusqu'au 22 décembre à 14h

**Commandes pour le Nouvel An:**  
jusqu'au 29 décembre à 14h

**Enlèvement à la boutique:**  
le 24/12 de 9h à 17h  
le 25/12 de 9h à 12h  
le 31/12 de 9h à 17h

**Informations et commandes:**  
Tél: +32 71 30 74 80  
info@traiteurvray.be



58,00€

# Menu de Noël

---

*Praline de foie gras et fruits secs,  
magret fumé, mesclun et mini brioche* 🍷

---

*Turbot Breton étuvé au jus, légumes racines  
au noix, salicorne et quelques moules de  
Bouchots*

---

*Dodine de chapon fermier aux morilles,  
jus crémeux au vin jaune, garniture hivernale*

---

*Mousse au lait d'amandes,  
crémeux marrons et confit mandarine  
tel « un Bonhomme de neige »*

---

Les entrées, plat et dessert peuvent être  
commandés séparément.

🍷 Préparation froide dressée sur assiette.



58,00€

# Menu de Nouvel An

*Pressée de carrelet et chair de tourteaux  
aux herbes potagères, condiment wasabi,  
concombre et sésame 🍴*

—————  
*Filet de sandre sur peau, girolles, noisettes  
et fèves, émulsion mousseuse à l'épinard et  
jeunes oignons*

—————  
*Noisettes de longe de veau de lait, boulghour  
coriandre citron, pomme de terre lardée, jus  
aux baies de genévrier*

—————  
*Biscuit moelleux spéculoos et mousse  
cappuccino, crèmeux chocolat noir  
Grand Cru pur Caraïbes*

Les entrées, plat et dessert peuvent être  
commandés séparément.

🍴 Préparation froide dressée sur assiette.



## Traiteur Vray

Rue Destrée, 80 - 6001 Charleroi (Marcinelle)  
[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)

**Commandes pour la Noël:**  
jusqu'au 22 décembre à 14h

**Commandes pour le Nouvel An:**  
jusqu'au 29 décembre à 14h

**Enlèvement à la boutique:**  
le 24/12 de 9h à 17h  
le 25/12 de 9h à 12h  
le 31/12 de 9h à 17h

**Informations et commandes:**  
Tél: +32 71 30 74 80  
[info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be)