

Menu

Avril – Mai 2021



ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre	14,00 €
Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng	13,00 €
Tomate d'amour au tourteau, radis ramonache anisé, coulis d'avocat	14,00 €
Marbré de Foie de canard grillé et patta negra, poireaux ravigote	15,00 €
Tartare de Bar de ligne, courgette fondante et chantilly coriandre	16,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.)	28,00 €
Salade de homard aux asperges vertes et blanches, tomate fraîche et estragon	32,00 €

Préparation dressée sur assiette

POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas rôties et petits légumes à "L'Armoricaine"	15,00€
Filet de rouget et linguines, tapenade crémeuse aux câpres et anchois	21,00€
Filet de sole vapeur, échalotes, épinard et dés de tomate, jus aux crevette grises	23,00€
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes	17,00 €
Cabillaud Breton braisé au fenouil, jus Bouillabaisse, rouille aillée	17,50 €
Filet de turbot breton, cresson de Fontaine et asperges blanches, sauce Bercy	25,00 €

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	13,00 €
Fricassée de poularde fermière aux asperges et morilles, jus crémeux au Savagnin.....	22,00 €
Poitrine de poularde soufflée aux truffes et artichauts, croustillant de cuisses.....	20,00 €
Magret de canette rôti à l'orange amère, jus sirupeux à l'oignon grillé.....	18,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites en demi-glace, carottes fondantes.....	22,00 €

VIANDES

Filet de porcelet rôti en habit d'herbes, stoemp poireaux, jus à la tomate séché.....	16,50€
Carré de veau en basse température, pois gourmand, laitue et lardon, jus fumé.....	20,00 €
Ris de veau de cœur braisé aux épinards et blonds de carrière, jus à l'origan.....	30,00 €
Carré d'agneau rôti et légumes façon « Piperade » gratin dauphinois (min. 2 cts)	20,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts)	20,00 €

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Chocolat Grand Cru Caraïbes, griottes, vanille et macaron.....	8,50 €
Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales.....	7,00 €
Glacé de chèvre chaud au sirop de Liège, miel et thym frais.....	7,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 50 gr.....	80,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 125 gr.....	190,00 €
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 71 30 74 80.

Les commandes seront à enlever en notre boutique, les vendredis **de 10h à 17h** et les samedis **de 10h à 14h**.

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, alternatives végétariennes ou répondant à un régime alimentaire spécifique.

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

