

Fêtes des mères



Trio de cassolettes apéritives :

Rillette d'écrevisses à l'Armoricaine, Bavaroise de bœuf séché et foie gras au cresson, Ecrasé de brocolis et caillé de brebis à la réglisse.

Rosace de saumon mariné à l'écorce de citron vert, anguille fumée, moelleux de céleri et petits légumes*.

Ou

Filet de Bar breton en matelote d'asperges blanches de Malines et petits pois frais.

Pintadeau fermier soufflé à l'asperge verte, cuisse confite en deux textures, jus crémeux.

Ou

Carré de veau de lait rôti en habit d'herbes, flan morille et artichaut violet, jus à la sarriette.

Fraisier en biscuit moelleux, vanille de Madagascar et pistache verte.

Ou

Poire et chocolat "Cabos Trinitarios" façon "Belle Hélène".

Ce menu vous est proposé à 50,00€ tvac par personne

(*) Entrée dressée sur assiette.

Nos Suggestions

Assortiment de macarons (8 pièces)10,00€

Citron, chocolat noir, framboise, fruits de la passion

Champagne Drappier "Carte D'or"26,00€ (Au lieu de 29,00€)

Champagne Drappier "Brut nature"31,00€ (Au lieu de 34,00€)

Informations et réservations

Par téléphone au 071 30 74 80 ou par e-mail à l'adresse info@traiteurvray.be.

Les enlèvements sont possible le **vendredi 07** de 10h à 18h, le **samedi 08** de 10h à 14h et le **dimanche 09** de 08h à 12h.

Les entrées et plats peuvent être commandés séparément.

Notre carte de printemps reste disponible pour vos commandes.

Traiteur Vray - Rue Destrée, 80 Marcinelle