

Menu

Septembre - Octobre 2021



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 €
Tartare de thon rouge Albacore, concombre et chair de crabe au soja	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€
Filets de sole vapeur, échalotes, champignon de Paris et estragon	23,00€
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 €
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.....	30,00 €
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 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

