








# Menu

Octobre - Décembre 2022

## 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 €
Gâteau de plie et tourteaux, condiment radis noir et wasabi 	14,00 €
Foie de canard au Porto blanc et abricot, haricots Tarbais et mini brioche 	14,50 €
Carpaccio de St Jacques, céleri pomme verte, avocat et crème d'herbes. 	16,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 	28,00 €
Salade de homard à l'artichaut et truffe noire Melanosporum 	36,00 €

 **Préparation dressée sur assiette**



Rue Destrée, 80  
6001 Marcinelle  
☎ +32 71 30 74 80  
info@traiteurvray.be  
TVA BE 0452 837 966

[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)

## POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas wok de légumes à l'oriental, émulsion de sauce Hoisin...	15,00€
Filet de Saint-Pierre vapeur, garniture tout céleri, beurre blanc au cerfeuil.....	23,00€
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises.....	18,00€
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Cabillaud Breton aux coques et petits légumes, crème d'échalotes à l'huître....	17,50 €
Filet de turbot breton, bettes jeunes oignons et betterave au jus d'un rôti.....	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 braisée au jus, cèpes rôtis et croustillant de cuisses.....	19,50 €
Magret de canette rôti, graines de curieux comme une tajine miel coriandre.....	18,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé, jus au Sherry.....	28,00 €



Rue Destrée, 80  
6001 Marcinelle  
☎ +32 71 30 74 80  
info@traiteurvray.be  
TVA BE 0452 837 966

[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)

## VIANDES

- Filet de porcelet rôti au piment d'Espelette, linguine truffée et parmesan.....16,50€
- Carré de veau en croûte de noisettes, pomme au lard et oignon, jus crémeux...20,00 €
- Ris de veau de cœur braisé, Parmentier aillé, girolles et jus réduit..... 28,00 €
- Selle d'agneau rôtie et légumes façon « Grand-mère » gratin dauphinois .....18,00 €  
(min. 2 cts)
- Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts) .... 20,00 €  
(min. 2 cts)

## DIVERS

- Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar..... 6,50 €
- Poire confite à la vanille, émulsion chocolat et mendiants..... 8,50 €
- 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 €



Rue Destrée, 80  
6001 Marcinelle  
☎ +32 71 30 74 80  
info@traiteurvray.be  
TVA BE 0452 837 966  
[www.traiteurvray.be](http://www.traiteurvray.be)

### Commande et renseignements :

Vous pouvez passer votre commande au plus tard 48h à l'avance par e-mail à l'adresse [info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be) ou par téléphone au **+3271307480**.  
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 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](mailto:info@traiteurvray.be)