Menu des fêtes 2022

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
(4 personnes, 16 pièces) — 15€

Cromesquis fumés d'oignon confit et girolles
Croustillant de canard confit à la truffe noire
Tartelette croustillante crevettes grises, fenouil, citron
Moelleux de crabe au Nuoc-mâm et sésame

Entrées froides

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et ses garnitures - 9,50€/100gr ou	14€
Homard canadien du vivier en belle vue, duo de sauces.	Prix du jour
Salade de homard en Arlequin de légumes, coulis tomate estragon.	Prix du jour
Salade de homard "black-n-White", céleri truffe et condiment shoggia.	Prix du jour
Feuille de saumon mariné, crème d'Avruga.	14€
Tartare de bar aux agrumes, coriandre fraîche.	19€
Pressée de carrelet et tourteaux à l'olive noire, condiment wasabi combava, sésame gingembre.	18€

Entrée dressées sur Assiette

Poissons et crustacés

Noix de St Jacques de Dieppe rôties, poêlée de chicon miel gingembre, bouillon de crevettes réduit.	20€
Médaillon de lotte bretonne aux petits légumes.	19€
Blanc de cabillaud breton et coquillages de la baie du Mont Saint-michel en réduction de bouillabaisse.	18€
Cassolette de gambas rôties, riz noir, bolognese de blanc de seiche et petits légumes à l'Armoricaine.	17€

Homard canadien à l'effilochée de légumes, sauce bisquée. Prix du jour

Viandes, volailles et gibier

Coquelet des Dombes rôti Vallée d'Auge aux pommes caramélisées.	16€
Filet pur de cochon de lait en croûte d'herbes, haricot Soisson, panais et carottes confit au jus, réduction de Banyuls et thym.	18€
Noix de ris de veau en croustillant paprika, palet de lentins de chêne, oignon céleri, réduction au genièvre.	33€
Râble de lièvre cuit, déclinaison de légumes hivernaux, sauce à la moutarde gantoise.	30€
Suprême de poule Faisane à la Fine Champagne, déclinaison de légumes hivernaux.	27€
Noisettes de biche et escalope de foie d'oie poêlée, déclinaison de légumes hivernaux, sauce poivrade.	31€

Divers

Velouté de céleri et racine de persil, crème fleurette noisette truffe (1/2 L).	8€
Caviar oscietre « sélection Jean Pierre Bruneau ».	Prix du jour
Homards canadien ou breton vivants de notre vivier ou cuit au court bouillon.	Prix du jour
Pain fusette « Lenôtre » (45 gr).	1€
Truffes noires de Carpentras (Melanosporum).	Prix du jour
Crème brûlée tradition à la vanille bourbon.	7€
Sphère chocolat blanc, citron yuzu et basilic.	10€
Assortiment de macarons (2pers, 8 pièces) Framboise, passion, chocolat et caramel beurre salé	11€

Commandes pour la Noël:
jusqu'au 19 décembre à 12h

Commandes pour le Nouvel An:
jusqu'au 26 décembre à 18h

Enlèvement à la boutique:
le 24/12 de 9h à 16h30
le 25/12 de 9h à 11h30
le 31/12 de 9h à 16h30

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

64,00€

Menu de Noël

Saumon d'Ecosse mariné, cannelloni crabe concombre, caviar de chou-fleur brocolis, ricotta citron basilic.

Filet de bar breton, risotto coque et seiche, fondue de courgette, champignons japonais, crème au thym et curry Colombo.

Dodine de chapon fermier artichaut navet truffe, jus crémeux au Porto Vintage, garniture hivernale.

Biscuit au chocolat noir, mousse légère cappuccino et praliné à la pistache.

Les entrées, plat et dessert peuvent être commandés séparément.

Préparation froide dressée sur assiette.

64,00€

Menu de Nouvel An

Chartreuse de canard, gelée de thé noir et airelle, crumble pain d'épices citron vert, brioche.

Petit turbot en moelleux de chou-rave, butternut et châtaignes, crème fumée au lard et févettes.

Carré de veau de lait fermier en croûte de morilles, flan de cèpes et céleri, réduction de Merlot parfumée à la sauge.

Croustillant de riz soufflé, crémeux à la noix de coco et cœur fondant mangue hibiscus.

Les entrées, plat et dessert peuvent être commandés séparément.

Préparation froide dressée sur assiette.