








Menu

Février – Mars 2023

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 €
Tartare de Bar aux agrumes, fenouillette confite, condiment à la coriandre 	14,00 €
Foie de canard au Jurançon Moelleux, confits d'oignons, mini brioche 	15,00 €
Carpaccio de St Jacques, courgette et céleri rémoulade et crème d'herbes 	17,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 	30,00 €
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

POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas, chou-rave et brocolis, bisque légèrement crémée.....	15,00 €
Filet de Saint-Pierre au céleri, jus de moule crémé et cerfeuil.....	23,00 €
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises.....	18,00 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Filet de bar Breton aux coques, champignon, courgette et cresson de Fontaine.....	17,50 €
Filet de turbot breton, petits légumes croquants, crème d'échalote à l'huître.....	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 légumes racines et pleurotes.....	18,00 €
Poitrine de poularde braisée au giroles et pois gourmand, croustillant de cuisses....	19,50 €
Magret de canette rôti, chicons braisés à la bière Trappiste et cappucino.....	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

VIANDES

Filet pur de cochon de lait rôti à la moutarde à l'ancienne et aromates	16,50€
Filet pur de veau rôti, crème de morilles et quelques légumes	26,00 €
Ris de veau de cœur braisé, Parmentier aillé, cèpes rôtis et jus réduit.....	30,00 €
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)	22,00 € (min. 2 cts)

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	7,00 €
Poire confite aux épices et vin rouge, émulsion chocolat et mendiants.....	8,50 €
Soupe glacée de mangue et maracuja au citron vert.....	7,50 €
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre.....	8,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau »	Prix du jour
Pain fusette « Lenôtre » (35 gr)	1.00 €



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