

# Menu

Avril–Mai–Juin 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 €
Tomate d'amour aux tourteaux, radis ramonache anisée, coulis avocat 	14,00 €
Marbré de foie de canard grillé et patta negra, poireaux ravigote 	15,00 €
Tartare de Bar de ligne, courgette fondante et chantilly, coriandre. 	17,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 	30,00 €
Salade de homard aux asperges vertes et blanches, tomate fraîche et estragon 	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 rôties et petits légumes à « L'Armoricaine ».....	15,00 €
Filets de rouget et linguine, tapenade crémeuse aux câpres et anchois .....	23,00 €
Filets de sole vapeur, échalotes, épinard et dés de tomate, jus aux crevettes grises.....	25,00 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Cabillaud Breton braisé au fenouil, jus Bouillabaisse, rouille aillée.....	17,50 €
Filet de turbot breton, cresson de Fontaine et asperges blanches sauce Bercy .....	25,00 €

## VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	13,00 €
Fricassée de poularde fermière aux asperges et morilles, jus crémeux au Savagnin.....	22,00 €
Poitrine de poularde soufflée aux truffes et artichauts, croustillant de cuisses.....	20,00 €
Magret de canette rôti à l'orange amère, jus sirupeux à oignon grillé.....	18,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites en demi-glace, carottes fondantes.....	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 en habit d'herbes, stoemp poireaux, jus à la tomate séché.....	16,50€
Carré de veau en basse température, pois gourmand, laitue et lardon, jus fumé.....	20,00 €
Ris de veau de cœur braisé aux épinards et blonds de carrière, jus à l'origan.....	30,00 €
Carré d'agneau rôti et légumes façon « Piperade » gratin dauphinois (min. 2 cts) .....	18,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts) .....	22,00 €

## DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Chocolat Grand Cru Caraïbes, griottes, vanille et macaron.....	8,50 €
Soupe glacée de fraises du pays, rhubarbe et citron vert.....	7,00 €
Glacé de chèvre chaud au sirop de Liège, miel et thym frais.....	7,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 50 gr.....	86,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 125 gr.....	202,00 €
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](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](tel:+3271307480) (option 1).  
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)