








Menu

Octobre–Décembre 2023

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 	15,00 €
Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng 	14,00 €
Gâteau de plie et tourteaux, condiment radis noir et wasabi 	15,00 €
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 	18,50 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 	31,00 €
Salade de homard à l'artichaut et truffe noire Melanosporum 	38,00 €

 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 wok de légumes à l'oriental, émulsion de sauce Hoisin	16,00 €
Filets de Saint-Pierre vapeur, garniture tout céleri, beurre blanc au cerfeuil	24,00 €
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises	18,50 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	18,00 €
Cabillaud Breton aux coques et petits légumes, crème d'échalotes à l'huître	18,50 €
Filet de turbot breton, bettes jeunes oignons et betterave au jus d'un rôti	26,00 €

GIBIERS DE CHASSE DU PAYS (NOUS CONSULTER)

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	14,00 €
Fricassée de poularde fermière aux champignons des bois	22,00 €
Poitrine de poularde braisée au jus, cèpes rôtis et croustillant de cuisses.....	21,00 €
Magret de canette rôtie, graine de curieux comme un tajine miel coriandre.....	19,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé, jus au Sherry	35,00 €



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

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.....	22,00 €
Ris de veau de cœur braisé, Parmentier aillé, girolles et jus réduit	30,00 €
Selle d'agneau rôtie et légumes façon « Grand-mère » gratin dauphinois (min. 2 cts)....	22,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetières de légumes (min. 2 cts))	32,00 €

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	8,00 €
Poires confites à la vanille, émulsions chocolat et mendiants.....	9,50 €
Soupe glacée d'ananas et mangues aux épices orientales	8,50 €
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre.....	9,00 €
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 (option 1).*

*Sous réserve de nos disponibilités.

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