








Menu

Janvier – Mars 2024

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 €
Carpaccio de St Jacques, courgette et céleri rémoulade et crème d'herbes 	18,50 €
Foie de canard au Jurançon Moelleux, confits d'oignons, mini brioche 	15,00 €
Tartare de Bar aux agrumes, fenouillette confite, condiment à la coriandre 	16,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr) (min 2cts) 	31,00 €
Salade de homard à l'artichaut et truffe noire Melanosporum(min 2 cts) 	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, chou-rave et brocolis, bisque légèrement crémée	16,00 €
Filet de Saint-Pierre au céleri, jus de moule crémé et cerfeuil	24,00 €
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises	18,50 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	18,00 €
Filet de Bar Breton aux coques, champignon, courgette et cresson de Fontaine	19,00 €
Filet de turbot breton, petits légumes croquants, crème d'échalote à l'huître	26,00 €

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	14,00 €
Fricassée de poularde fermière aux légumes racines et pleurotes.....	22,00 €
Poitrine de poularde braisée aux girolles et pois gourmand, croustillant de cuisses.....	21,00 €
Magret de canette rôti, chicons braisés à la bière Trappiste et cappuccino.....	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 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.....	28,00 €
Ris de veau de cœur braisé, Parmentier épinard, cèpes rôtis et jus réduit.....	30,00 €
Carré d'agneau rôti et légumes façon « Grand-mère » gratin dauphinois (min 2 cts).....	22,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts)	32,00 €

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	8,00 €
Le Citron (Mousse citron, confit citron basilic, crumble sablé breton)	9,50 €
Le Vray Paris-Brest (choux praliné, noisette, amande effilée).....	9,50 €
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre.....	9,00 €
Caviar osciètre Impérial Gold « sélection Jean-Pierre Bruneau » 50 gr.....	90,00 €
Caviar osciètre Impérial Gold « sélection Jean-Pierre Bruneau » 125 gr.....	225,00 €
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

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, tous les jours de la semaine 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