

# Menu

Avril – Juin 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 €
Tomate d'amour au tourteaux, radis ramonache anisé, coulis avocat 	18,50 €
Marbré de foie de canard grillé et patta negra, poireaux ravigote 	15,50 €
Tartare de Bar de ligne, courgette fondante et chantilly coriandre 	17,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) (min 2 cts) 	30,00 €
Salade de homard aux asperges vertes et blanches, tomate fraîche et estragon (min 2 cts) 	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.....	24,00 €
Filets de sole vapeur, échalotes, épinard et dés de tomate, jus aux crevettes grises.....	25,00 €
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	18,00 €
Cabillaud Breton braisé au fenouil, jus Bouillabaisse, rouille aillée.....	17,50 €
Filet de turbot breton, cresson de Fontaine et asperges blanches, sauce Bercy.....	26,00 €

## VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	14,00 €
Fricassée de poularde fermière aux asperges et morilles, jus crémeux au Savagnin.....	25,00 €
Poitrine de poularde soufflée aux truffes et artichauts, croustillant de cuisses.....	25,00 €
Magret de canette rôti à l'orange amère, jus sirupeux à oignon grillé.....	19,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites en demi-glace, carottes fondantes.....	35,00 €



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.....	17,00 €
Carré de veau, asperges vertes, pois gourmand, laitue et lardon, jus fumé.....	26,00 €
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) .....	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) .....	9,50 €
Le Moka 2.0 (Génoise de café, mousseline cappuccino, croustillants amandes) .....	9,50 €
Le Vray Fraisiers (Disponible à partir du 15/04) .....	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](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 (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](mailto:info@traiteurvray.be)