



CHARCUTIER
TRAITEUR

MAITRE ARTISAN

Baray Charcutier – Traiteur

Notre Brochure



12 rue de la boucherie 76490 Caudebec-en-Caux

Tél. : 02 35 96 20 10

Mail : baraytraiteur@orange.fr

Site : <http://www.baray-charcutier-traiteur.fr>

Nos Menus

pour un minimum de 4 personnes

Menu à 15.00 €

Canapés froids 4 / pers

Mille crêpes aux 2 saumons

Jambonnette de volaille farcie
et sa garniture

Brochette aux 3 fromages

Tarte fine aux pommes

Menu à 16.00 €

Cocktails chauds 4 / pers

Bavarois aux fruits de mer

Suprême de pintade
et sa garniture

Brochette aux 3 fromages

Charlotte aux fruits rouges

Menu à 17.50 €

Cocktails chauds 4 / pers

Bûche de St Jacques et rouget

Filet mignon de porc sauce porto
et sa garniture

Brochette aux 3 fromages

Riz au lait aux fruits exotiques

Menu à 20.00 €

Canapés froids 4 / pers

Dos de cabillaud sauce normande

Rôti de veau orloff
et sa garniture

Brochette aux 3 fromages

Fondant au chocolat

Menu à 21.20 €

Canapés froids 4 / pers

Paupiette de saumon sauce crevettes

Tournedos de filet de boeuf
et sa garniture

Brochette aux 3 fromages

Tarte tatin

Menu à 22.00 €

Opéra de foie gras

Cassolette de la mer

Papillote de canard à la tomate confite

Brochette aux 3 fromages

Trois chocolats

Repas chaud N°1

Composez vous même votre Cocktail : 6 gourmandises par personne en 8 variétés

Les froids :

Croustille de rillettes d'oie
Brioche au saumon fumé
Brioche au foie gras
Wraps à la ricotta
Cake salé au chorizo
Tourbillon de jambon aux fines Herbes

Les chauds :

Vol au vent à la volaille
Croustade aux champignons
Parmentier d'andouillette
Samoussa aux légumes
Acras de morue
Gougère au comté

Entrée Froide

Le duo de la mer
ou Le jambon à la rostchild
ou Le bavarois aux fruits de mer

ou Entrée chaude

La Cassolette du pêcheur
ou Le turban de filet de sole aux crustacés
ou Le soufflé de coquilles St Jacques
ou Le dos de saumon à la crème de poireaux

Sorbet au choix

Plat chaud accompagné de légumes assorties

Le fondant de pintade crème de cèpes
ou La caille farcie vieille France
ou La noix de jambon braisée sauce champagne
ou La pièce de boeuf sauce bordelaise
ou La cuisse de canard laquée aux épices
ou La noix de veau braisée à la tomate confite

Salade et fromages

La salade verte au vinaigre de framboise
accompagné d'un croustillant de brie aux poires
ou du trio de fromages Normands

Dessert :

Présentation de desserts et ses feux scintillants
Trois variétés au choix dans notre carte
ou cocktails de 6 desserts (plus value 3.00 € TTC)

Petit pain de table et baguette

Menu à 28.50 € TTC par personne dont TVA 10% (sans alcool)

Livraison comprise avec cuisinier sur place à partir de 50 adultes

Repas chaud N°2

Composez vous même votre cocktail : 7 gourmandises par personne en 10 variétés

Les froids:

Croustille bordelaise
Brioche au crabe
Foie gras au pain d'épices
Aiguillette de canard exotique
Brochette de filet mignon de porc fumé
Oeuf de caille sur le plat
Persillé de raie ravigote

Les chauds

Brandade de morue
Escargotine
Poêlon de pétoncles
Croustillant de crevette
Pruneau fermier
Parmentier de lapin
Brochette de volaille aux épices

Entrée Froide

L'assiette terre et mer
ou La salade nordique
ou Les spécialités de foie gras
ou La salade landaise

ou Entrée chaude

Le filet de St Pierre à l'oseille
ou La gougeonnette de lotte
ou Le filet d'empereur sauce homardine
ou Le vol au vent de ris de veau aux pleurotes

Sorbet au choix

Plat chaud accompagné de légumes assortis

Le moelleux de mignon de porc aux amandes
ou Le magret de canard au poivre vert
ou La brochette de filet de caille
ou Le filet de boeuf au beurre d'herbes
ou L'épaule d'agneau à l'ancienne
ou La noix de veau braisée à la crème de cèpes

Salade et fromages

La farandole de salades à l'huile de noisette
accompagné d'un fromage chaud (à définir)
ou du trio de fromages Normands
ou plateau de fromages

Dessert :

Présentation de desserts et ses feux scintillants
Trois variétés au choix dans notre carte
ou cocktails de 6 desserts (plus value 3.00 € TTC)

Petit pain de table et baguette

Menu à 33.80 € TTC par personne dont TVA 10% (sans alcool)

Livraison comprise avec cuisinier sur place à partir de 50 adultes

Tarif en vigueur jusqu'au 31/10/2014

Repas chaud N°3

Cocktail comprenant 7 pièces par personne

Canapés assortis , brioches garnies et animation blinis

Buffet d'entrées froides (3 à définir)

Bavarois aux crustacés
Bûche aux 3 poissons
Mille crêpes
Opéra de foie gras
Terrine de légumes confits

Sorbet au choix

Plat chaud accompagné de légumes assortis

La brochette de filet de caille et mignon de porc à la tomate confite
ou Le filet boeuf en deux façons (filet et joue)
ou Le duo de noix de veau et ris de veau
ou la souris d'agneau aux épices

Salade et fromages

La farandole de salades à l'huile de noisette
accompagné sa brochette de fromages normands
ou assiette fermière et sa salade au vinaigre de cidre

Dessert :

Présentation de desserts et ses feux scintillants
Trois variétés au choix dans notre carte
ou cocktails de 6 desserts (plus value 3.00 € TTC)

Petit pain de table et baguette

Menu à 33.00 TTC par personne dont TVA 10% (sans alcool)

Livraison comprise avec cuisinier sur place à partir de 50 adultes

Tarif en vigueur jusqu'au 31/10/2014

Les Cocktails

Canapés assortis	0.70 €
Mini macaron au foie gras	0.90 €
Verrines assorties	1.50 €
Cuillère chinoise assortie	1.50 €
Mini navette garnie	0.80 €
Escargotine	0.80 €
Cocktails chauds assortis	0.70 €
mini cassolettes assorties	1.20 €
Accras de morue	0.80 €
Samoussa aux légumes	0.90 €
Mini quenelle de poisson	0.90 €
Pruneau au lard fumé	0.90 €
Gougère au comté	0.30 €
Pain surprise à la charcuterie 64/pces	24.00 €
Pain surprise panaché 64/pces	27.50 €
Pain surprise au saumon fumé 64/pces	32.00 €
Brioche au crabe 40 / pces	24.00 €
Brioche au foie gras 40/pces	23.00 €
Brioche au saumon fumé 40 /pces	23.00 €

Les plats uniques 6.80 € la part

Paella du chef
Couscous maison
Choucroute garnie
Tartiflette et sa salade verte
Choucroute de la mer
Lasagnes "maison" et sa salade verte
Chili con carne
Cassoulet bourgeois
Poulet basquaise

Location d'armoire chauffante à partir de 50 personnes

Les entrées froides

Cornet de jambon macédoine	2.20 €
Ballotine de volaille et sa cochonnaille	2.60 €
Assortiment de charcuterie simple	2.80 €
Cornet de jambon aux asperges	3.00 €
Cornet de jambon cru aux asperges (2 pièces)	3.60 €
Assortiment de charcuterie copieux	3.00 €
Médailon de foie gras de canard	4.80 €
Jambon à la Rostchild	4.60 €
Terrine de lapereau au foie gras	4.00 €
Opéra de foie gras	4.30 €
Bûche de foie gras à la mangue	4.70 €
Assiette Périgourdine	6.00 €
Terrine de légumes coulis de tomates	3.30 €
Oeuf salami	1.90 €
Coquille de saumon macédoine	2.70 €
Coquille au crabe macédoine	2.80 €
Ballotin de saumon	2.90 €
Duo de la mer	4.50 €
Entremet au saumon fumé	2.50 €
Rosace nordique	3.80 €
Fond d'artichaut norvégien	3.80 €
Avocat aux crevettes	2.80 €
Médailon de saumon rose en belle vue	3.80 €
Persillé de raie ravigote	3.20 €
Terrine aux 3 poissons et sa garniture	2.90 €
Mille crêpes	3.00 €
Bavarois de fruits de mer	3.00 €
Saumon Norvégien fumé 2 tranches	4.30 €
Coupe Martiniquaise	4.20 €
Bûche de St jacques et rouget	3.70 €
Verrine de crevettes à la tomate confite	3.80 €
Demi-langouste parisienne	13.90 €
Les crudités (200gr / pers)	à partir de 7.80 € le kilo

Les entrées chaudes

Profiterole aux ris de veau	3.60 €
Filet de doré à l'oseille	5.80 €
Coquille St Jacques à la normande	4.50 €
Filet de Saint Pierre à l'oseille	6.90 €
Brioche fécampoise	3.50 €
Sole farcie aux crevettes	6.30 €
Dos de saumon à la crème de ciboulette	5.00 €
Soufflé de coquilles Saint Jacques	5.00 €
Cassolette de noix de St Jacques	6.50 €
Dos de cabillaud à la crème de crevettes	6.00 €
Paupiette de saumon à la crème de poireaux	4.50 €
Pavé d'omble chevalier sauce safran	6.20 €
Cassolette de la mer (4 variétés de poissons)	6.30 €
Filet de flétan sauce cresson	6.80 €
Fricassée de joue de loup de mer	6.80 €
12 escargots de bourgogne	6.80 €
Filet d'empereur sauce homardine	6.50 €
Vol au vent de St Jacques et lotte	6.00 €
Filet de sole à la Dieppoise	7.00 €
Cassolette de lotte à la dugléré	6.50 €

Les viandes chaudes

Jambonnette de volaille aux amandes	5.00 €
Fondant de pintadeau sauce forestière	5.00 €
Suprême de pintade sauce normande	6.00 €
Noix de jambon sauce porto 2 tr	5.20 €
Jambon en croûte sauce madère (8 pers mini)	6.00 €
Cuisse de canard au poivre vert	5.20 €
Magret de canard vallée d'auge	6.50 €
Filet mignon de porc sauce porto	5.60 €
Rôti de veau orloff	6.90 €
Coq au vin	5.50 €
Filet de caille sauce champagne	7.30 €
Caille vieille france désossée	6.80 €
Carré de porc à la crème de champignons	6.00 €
Tournedos de boeuf à la bordelaise	8.40 €
Escalope de ris veau à la normande	9.50 €
Noix de veau à la crème de cèpes	7.00 €
Souris d'agneau aux épices	8.00 €
Papillote de canard à la tomate confite	8.00 €
Fricassée de veau sauce crème	6.20 €
Rossini de volaille fermière	6.80 €

Les légumes

Gratin de brocolis et choux fleur	2.10 €
Galette de courgettes	2.00 €
Gâteau de pomme de terre aux lardons	2.00 €
Pommes dauphines (6 pièces)	1.20 €
Pomme darphin	1.60 €
Charlotte aux pommes	1.80 €
Clafoutis à la duxelle de champignons	2.20 €
Tatin à la tomate confite	2.10 €
Gratin dauphinois	1.70 €
Tian de légumes	2.40 €



BUFFET à 16.80 Euros / personne

Pain surprise (4 pièces par personne)

Terrine aux 3 poissons sauce verte

Assortiment de charcuterie

Les salades composées 4 sortes
Piémontaise , mousseline de brocolis ,
Taboulé , Provençale

Rôti de boeuf , jambon à l'os

Plateau du fromager

Mayonnaise , cornichons , sel poivre , moutarde.

Reçoit sur rendez-vous , fermé le lundi.

Buffet à 20.00 Euros / personne

Pain brioché garni ; cocktails chauds
(5 pièces par personne)

Verrine de crevettes aux herbes

Entremet au saumon fumé

Jambon à la rostchild

Les salades composées 4 sortes
Piémontaise , Alsacienne , Syracuse ,Caudebecquaise

Rôti de boeuf ; dodine de volaille

Plateau du fromager

Mayonnaise , cornichons , sel poivre , moutarde.

BUFFET à 22.50 Euros / personne

Pain surprise et cocktails chauds
(6 pièces par personne)

Bûche de filet de sole à la tomate confite

Bavarois aux crustacés

Terrines rustiques maison au choix

Les salades composées
Piémontaise , César, , Serpentine ,
Mininette , Taboulé .

Jambon à l'os ; rôti de boeuf ; magret de canard laqué

Salade verte

Plateau du fromager

Mayonnaise , cornichons , sel poivre , moutarde.

Présentation sur pièce décorative à partir de 30 personnes
Livraison : selon notre disponibilité et selon secteur

BUFFET à 25.80 Euros / personne

Canapés assortis ; pain brioché garni ; cocktails chauds
(7 pièces par personne)

Opéra de foie gras aux figues
ou Bûche de foie gras à la mangue

Mille crêpes

Persillé de raie ravigote

Les salades composées
Piémontaise , Brocolis , San Remo ,
Provençale , Fruiti-fruiti .

Rôti de boeuf

Jambon à l'os

Filet de poulet aux épices

Salade verte

Plateau du fromager

Mayonnaise , cornichons , sel poivre , moutarde.

Possibilité de remplacer dans nos buffets "les viandes et salades composées" par un buffet de viande et légumes chauds