

BARAY / CHARCUTIER TRAITEUR / CAUDEBEC EN CAUX

Tel : 02 35 96 20 10 www.baray-traiteur.fr

Toutes les spécialités citées ci-après sont mises en oeuvre par "notre équipe", parmi elles , une sélection figure au magasin, les autres seulement certains jours ,une visite ou un appel téléphonique vous permettra de connaître nos disponibilités

LES COCKTAILS

Canapé Froid (6 variétés)	(La pièce)	0.70 €
Mini Macaron au Foie Gras	(La pièce)	0.90 €
Mini Macaron au Saumon	(La pièce)	0.90 €
Mini Verrines aux Crevettes	(12 pièces)	18.00 €
Mini Verrines au foie gras	(12 pièces)	18.00 €
Pain Surprise à la Charcuterie	(50 pièces)	25.00 €
Pain Surprise Panaché	(50 pièces)	28.00 €
Pain Surprise au Saumon Fumé	(50 pièces)	32.00 €
Pain Surprise au Crabe	(50 pièces)	35.00 €
Mini Bouchées à la St Jacques	(6 pièces)	6.00 €
Mini Bouchées au Ris de Veau	(6 pièces)	6.00 €
Mini Bouchées Escargots	(6 pièces)	6.00 €
Mini Hamburgers	(8 pièces)	9.60 €
Mini Cocktail Chauds Assorti	(La pièce)	0.70 €

LES ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la Normande	5.20 €
Paupiette de Dorade Sauce Homardine	5.20 €
Cassolette de Ris de Veau	7.80 €
Turban de Sole aux Pt Légumes	6.00 €
Soufflé de St Jacques à la Crème de Ciboulette	5.20 €
Cassolette de Noix de St Jacques (4 noix)	6.60 €
Risotto de Cabillaud en Cassolette	6.20 €
Filet de Doré aux Sauce Cresson	6.50 €
Pavé de Flétan à la Crème de Chorizo	6.50 €
Pavé d'Ombre Chevalier sauce Normande	6.00 €
12 escargots de Bourgogne	6.80 €
Filet de Saint Pierre à l'Oseille	6.80 €
Crumble de Lotte	7.50 €
Suprême de Flétan sauce Champagne	7.50 €

LES ENTREES FROIDES

Entremet au Saumon Fumé	3.20 €
Cocktail de Pamplemousse	2.80 €
Ballotin de Saumon	2.90 €
Avocat aux Crevettes	3.00 €
Coquille de Saumon	3.00 €
Coquille au Crabe	3.00 €
Mille Crêpes	3.10 €
Bûche de Rouget à la Tomate Confite	3.20 €
Persillé de Raie Ravigote	3.20 €
Bavarois aux Crevettes	3.20 €
Nonette aux 2 Saumons	3.30 €
Terrine aux 3 Poissons et sa Garniture	3.50 €
Saumon Rose et sa Garniture	4.00 €
Saumon Norvégien Fumé 2 tranches	4.30 €
Verrine des îles	5.00 €
Assortiment de Charcuterie	4.00 €
Jambon à la Rostchild	4.30 €
Opéra de Foie gras	4.30 €
Terrine de Lapereau au Foie Gras	4.50 €
Bûche de Foie Gras à la Mangue	4.50 €
Médaille de Foie Gras de Canard	4.60 €

LES VIANDES CHAUDES

Noix de Jambon Sauce Porto 2 tr	5.20 €
Mignon de Porc au Lard Paysan	5.60 €
Porcelet Confit au poivre vert	7.00 €
Rôti de Pintadeau Sauce Forestière	6.00 €
Jambon Croûte Sauce Madère (8 pers mini)	6.00 €
Fricassée de Veau à la Graine de Moutarde	6.20 €
Suprême de Pintade Sauce Normande	6.50 €
Tournedos de Canard sauce Périgourdine	7.50 €
Magret de Canard Vallée d'Auge	7.50 €
Suprême de Poulet Sauce Fines Herbes	5.90 €
Rôti de Veau Orloff	6.70 €
Noix de Veau à la Tomate Confite	6.80 €
Caille Vieille France Désossée	6.80 €
Noix de Veau à la Crème de Cèpes	7.00 €
Papillote de Canard à la Tomate Confite	8.00 €
Souris d'Agneau aux Epices	8.00 €
Tournedos de Boeuf au Beurre d'Herbes	8.20 €
Escalope de Ris Veau à la Normande	8.50 €

LES LEGUMES

Gratin Normand	2.10 €
Soufflé de pomme de terre aux fines herbes	2.00 €
Pomme darphin	1.90 €
Charlotte aux pommes	2.10 €
Galette de courgettes	2.20 €
Flan aux 3 légumes	2.00 €
Pommes Dauphines (6 pièces)	1.50 €
Tatin d'endives	2.20 €

Horaires du Magasin

Mardi au vendredi : 8h30-13h00 / 14h30-19h30

Samedi : 8h30-13h00 / 14h00 -19h30

Dimanche : 9h00 -13h00

Une fiche pour le réchauffage des plats vous sera remise avec votre commande.

Tous les plats fournis par la maison sont consignés prévoir un chèque de 20 €uros