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**

## **LES ENTREES CHAUDES**

Canapé Froid (6 variétés )	(La pièce)	0.70 €	Coquille St Jacques à la Normande	5.00 €
Mini Macaron au Foie Gras	(La pièce)	1.00 €	Ballotin de Rouget Crème de Ciboulette	4.10 €
Mini Macaron au Saumon	(La pièce)	1.00 €	Cassolette de Ris de Veau	7.80 €
Mini Verrines aux Crevettes	(12 pièces)	18.00 €	Blanquette de Joue de Loup aux Pt Légumes	6.00€
Mini Verrines au foie gras	(12 pièces)	18.00 €	Filet d' Eglefin aux Ecrevisses	6.50 €
Navettes Assorties	(La pièce)	0.90 €	Cassolette de Noix de St Jacques (4 noix)	6.60€
Pain Surprise Panaché	(50 pièces)	28.00 €	Risotto de Gambas et Ecrevisses en Cassolette	5.20 €
Pain Surprise Charcuterie	(50 pièces)	25.00 €	Filet de Dorade Sauce Vallée D'auge	6.50 €
Brioche au Crabe	(40 pièces)	28.00 €	Pavé de Flètan à la Crème de Chorizo	6.50 €
Brioche au Saumon Fumé	(40 pièces)	26.00 €	Truite de St Wandrille aux Amandes	5.50 €
Mini Bouchées au Ris de Veau	(6 pièces )	6.00 €	12 escargots de Bourgogne	6.80 €
Mini Bouchées Escargots	(6 pièces )	6.00 €	Filet de Saint Pierre à l'Oseille	6.80 €
Mini Hamburgers	(8 pièces)	8.00€	Lotte à la Provençale	7.50 €
Mini Cocktails Chauds Assortis	(La pièce)	0.70 €	Dos de Cabillaud Sauce Dieppoise	5.50 €
Mini Bouchées à la St Jacques	(6 pièces )	6.00 €		
LES ENTREES FROIDES		LES VIANDES CHAUDES		
Entremet au Crabe		3.30 €	Noix de Jambon Crème de Champignons 2 tr	5.20 €
Cocktail d' Avocat aux Gambas		3.30 €	Mignon de Porc au Lard Paysan	5.60 €
Pyramide de Coquilles St Jacques		3.50 €	Parmentier de Canard en Cassolette	4.80 €
Avocat aux Crevettes		3.00 €	Rôti de Pintadeau Sauce Forestière	6.00€
Coquille de Saumon		3.10 €	Jambon Croûte Sauce Madère (8 pers mini)	6.00€
Coquille au Crabe		3.20 €	Blanquette de Veau à la Graine de Moutarde	6.20 €
Mille Crêpes		3.20 €	Suprême de Pintade Sauce Normande	6.50 €
Bavarois Norvégien		3.50 €	Paupiette de Volaille à la Catalane	4.10 €
Persillé de Raie Ravigote		3.50 €	Magret de Canard au Poivre Vert	7.50 €
Bavarois de Coquilles St Jacques		3.50 €	Suprème de Poulet Sauce Fines Herbes	5.90€
Nonette aux 2 Saumons		3.50 €	Escalope de Ris de Veau à la Normande	9.00€
Terrine aux 3 Poissons et sa Garniture		3.50 €	Noix de Veau à la Tomate Confite	6.80€
Saumon Rose et sa Garniture		4.00 €	Filets de Caille (4) sauce Forestière	6.80 €
Saumon Ecossais Fumé 2 tranches		4.30 €	Roti de Veau Orloff	6.80€
Verrine de St Jacques aux Asperges		3.80€	Lapin Chasseur	3.95 €
1/2 Langouste Parisienne		15.50 €	Souris d'Agneau aux Epiœs	8.00€
Assortiment de Charcuterie		4.00€	Tournedos de Boeuf au Beurre d'Herbes	8.20€
Opéra de Foie gras		4.10 €	Tajine de Veau	6.50 €
Médaillon de Foie Gras de Canard		4.60 €		
Tatin de Foie Gras aux Pommes		4.30 €	LES LEGUMES	
Nougat de Boeuf au Foie Gras		4.80 €	Gratin Normand	2.10€
			Pomme Macaire	2.00€
			Gratin Dauphinois	1.80 €
Horaires du Magasin			Charlotte aux pommes	2.10 €
Mardi au vendredi : 8h30-13h00 / 14h30-19h30			Galette de courgettes	2.20 €
Samedi : 8h30-13h00 / 14h00 -19h30			Clafoutis aux 3 légumes	2.20€
Dimanche : 9h00 -13h00			Pommes Dauphines (8 pièces)	1.80 €
			Tatin de Tomates	2.20€

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

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

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