

Maison Baray

Menus et Carte de Fin d'année

2022

Menu à 14.50€

Saumon Fumé et sa Garniture

Filets de Caille aux Chanterelles (X4)

Pomme Darphin

Menu à 21.00€

Opéra de Foie Gras aux Figs

Crumble de la Mer

Noix de Veau Crème de Cèpes

Pomme Darphin

Carte Unique Valable du 21 au 31 Décembre 2022

- Votre commande ou modification de commande devra être effectuée obligatoirement dans notre boutique et toute modification ne sera prise en compte que si celle-ci intervient au minimum 48h avant la date de retrait
- Tous les plats et casseroles fournis seront consignés, prévoir un chèque de 50.00€
- Un bon de commande vous sera attribué pour une parfaite gestion et vous sera demandé lors de l'enlèvement.
- Pour mieux vous servir, nous vous accueillons le 24 et le 31 décembre de 8h00 à 18h30 et le 25 de 9h30 à 12h00.
- Une fiche de réchauffage pour les plats vous sera remise avec votre commande.
- Les commandes sont à passer au plus tard le 20 décembre pour Noël, le 27 décembre pour le Nouvel An

Bonnes Fêtes de fin d'année



12, rue de la Boucherie 76490 Rives en Seine

Tel : 02.35.96.20.10

[Facebook Charcuterie Baray](#)

Apéritif

Pain Surprise panaché 50 pièces	26.00€
Pain Surprise Charcuterie 50 pièces	22.00€
Verrine de Homard et Ecrevisses	1.70€
Verrine de Mousse de Canard	1.50€
Verrine Océane	1.50€
Navettes assorties 14 pièces	14.00€
Amuse-Bouches Chauds 12 pièces	15.00€
Choux escargots, choux St Jacques, Choux Ris de Veau	
Macarons Foie Gras 12 pièces	13.50€
Cocktails Chauds Assortis 12 pièces	8.60€
Canapés Froids 16 pièces	13.00€

Entrées Froides

Foie Gras de Canard	6.80€
Ballotine de Volaille	2.70€
Ballotine de Canard	2.80€
Pâté en Croûte de Canard	3.80€
Cochon de Lait Farci au Foie Gras	4.50€
Opéra de Foie Gras de Canard	6.00€
Bûche de Foie Gras au Chutney de Framboise	6.00€
Terrine de Sole et sa Garniture	4.30€
Saumon fumé Ecossais 2 tranches	5.70€
Bavarois de Crabe et Lotte	4.80€
Terrine de St Jacques aux Gambas	4.50€
Mille Crêpes	3.60€
Fondant de Truite aux Asperges	4.60€
Entremet au Saumon Fumé et ses Perles	3.50€
Pyramide de St Jacques et de Rouget	4.20€
Demi-Langouste	20.50€

Menu Enfant à 9.00€

Ballotine de Volaille
Jambon Braisé à la Normande et 6 Pommes Dauphines

Entrées Chaudes

Boudin Blanc Nature	1.50€
Boudin Blanc Truffé	2.40€
Escargots de Bourgogne 12 pièces	7.50€
Profiterole aux Noix de St Jacques	4.50€
Vol au Vent Ris de Veau et Chapon	4.90€
Soufflé de Coquilles St Jacques	6.10€
Cassolette de Coquilles St Jacques	7.80€
Flétan sauce Riesling	7.00€
Filet de St Pierre sauce à l'Oseille	7.20€
Crumble de la Mer Cabillaud, Gambas et Saumon	6.50€
Marmite de la Mer St Jacques, Lotte et Saumon	7.20€
Filet d'Empereur sauce Homardine	7.90€
Dos de Cabillaud aux petits légumes	5.60€

Viandes Chaudes

Jambon Braisé à la Normande	5.30€
Suprême de Poulet aux Chanterelles	6.10€
Pavé de Cerf sauce Grand Veneur	7.00€
Noix de Veau crème de Cèpes	7.50€
Magret de Canard sauce au Cidre	8.20€
Fondant de Chapon sauce Périgourdine	7.80€
Poularde à la Normande	8.20€
Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes	10.50€
Escalope de Ris de Veau à la Normande	9.00€
Mignon de Porc Truffé	7.00€
Filets de Caille aux Chanterelles (x4)	7.20€
Suprême de Pintade Crème de Morilles	7.80€

Légumes

Pomme Darphin	2.20€
Galette de Courgettes	2.30€
Tatin Arlésienne	2.80€
Clafoutis aux Légumes	2.30€
Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe	2.80€
8 Pommes Dauphines	1.80€