

BARAY / CHARCUTIER TRAITEUR / CAUDEBEC EN CAUXTel : 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 COCKTAILSLes Froids

Canapé Froid (6 variétés)	(La pièce)	0.75 €
Mini Macaron au Foie Gras	(La pièce)	1.00 €
Mini Macaron au Saumon	(La pièce)	1.00 €
12 Mini Verrines aux Crevettes et Foie Gras		18.00 €
Brioche au Crabe et Saumon Fumé	(40 pièces)	28.00 €
Navettes Assorties	(La pièce)	0.90 €
Pain Surprise Panaché	(50 pièces)	28.00 €
Pain Surprise Charcuterie	(50 pièces)	25.00 €

Les Chauds

Mini Bouchées au Ris de Veau	(6 pièces)	6.00 €
Mini Bouchées Escargots	(6 pièces)	6.00 €
Mini Hamburgers	(8 pièces)	8.00 €
Mini Cocktails Chauds Assortis	(La pièce)	0.70 €
Mini Bouchées à la St Jacques	(6 pièces)	8.00 €

LES ENTREES FROIDES

Opéra de Truite Fumée	3.80 €
Cocktail d' Avocat aux Gambas	3.30 €
Pyramide de Coquilles St Jacques	3.90 €
Avocat aux Gambas	3.30 €
Coquille de Saumon	3.30 €
Coquille au Crabe	3.50 €
Mille Crêpes	3.40 €
Bavarois Norvégien	4.30 €
Persillé de Raie Ravigote	3.50 €
Bavarois de Coquilles St Jacques	4.30 €
Mille Crêpes de la Mer	3.80 €
Terrine aux 3 Poissons et sa Garniture	3.50 €
Saumon Farci et sa Garniture	4.00 €
Saumon Ecossais Fumé 2 tranches	6.00 €
Verrine de St Jacques aux Asperges	3.80 €
1/2 Langouste Parisienne	20.50 €
Assortiment de Charcuterie	4.20 €
Opéra de Foie gras	5.50 €
Médaille de Foie Gras de Canard	6.80 €
Tatin de Foie Gras aux Pommes	5.10 €
Jambon à la Rothschild	4.30 €

Horaires du Magasin

Mardi au Jeudi : 8h30-13h00 / 14h30-19h15

Vendredi et Samedi : 8h30-13h00 / 14h00 -19h15

Dimanche : 9h00 -12h30

Nos prix peuvent varier en fonction de nos arrivages**LES ENTREES CHAUDES**

Ballotin de Rouget Crème de Ciboulette	4.10 €
Profiterole de Ris de Veau	3.80 €
Marmite de la Mer	6.50 €
Joue de Loup de Mer Sauce Safran	5.50 €
Cassolette de Noix de St Jacques (4 noix)	7.50 €
Risotto de Cabillaud crème de Chorizo	5.90 €
Turban de Filet de Sole crème de Homard	6.50 €
Pavé de Flétan aux petits Légumes	6.50 €
Truite de St Wandrille aux Amandes(sans arête)	5.50 €
12 escargots de Bourgogne	7.50 €
Filet de Saint Pierre sauce Champagne	6.80 €
Blanquette de Lotte et Saumon	7.50 €
Dos de Cabillaud Sauce Dieppoise	6.00 €

LES VIANDES CHAUDES

Cuisse de Canard rôtie au lard fumé	6.20 €
Mignon de Porc au Lard Paysan	5.60 €
Parmentier de Canard en Cassolette	4.80 €
Noix de Veau sauce Forestière	6.80 €
Jambon Croûte Sauce Madère (8 pers mini)	6.00 €
Blanquette de Veau à la Graine de Moutarde	6.20 €
Suprême de Pintade Sauce Sauterne	7.50 €
Paupiette de Volaille à la Catalane	3.95 €
Magret de Canard en croûte de Noix	8.50 €
Suprême de Poulet Sauce Fines Herbes	5.90 €
Escalope de Ris de Veau à la Normandie	9.00 €
Noix de Veau à la Tomate Confite	6.80 €
Filets de Caille (4) aux Pleurotes	6.80 €
Rôti de Veau Orloff	6.80 €
Paleron de Boeuf à la bière de St Wandrille	5.95 €
Souris d'Agneau au Thym	8.00 €
Tournedos de Boeuf sauce Bordelaise	10.50 €
Tajine de Poulet au citron	6.50 €

LES LEGUMES

Gratin Normand	2.10 €
Pomme Macaire	2.00 €
Gratin Dauphinois	2.40 €
Charlotte aux pommes	2.10 €
Galette de courgettes	2.30 €
Clafoutis aux 3 légumes	2.30 €
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