



Menu à 22.50€

Pyramide de Foie Gras au Chutney de Mirabelles

Marmite de la Mer

Noix de Veau Crème de Morilles

Soufflé de Pommes de Terre aux Fines Herbes

Carte Unique Valable du 21 au 31 Décembre 2023

- 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 cassolettes 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 17h30.
- La charcuterie sera fermée le 25 Décembre et le 1er Janvier.
- Une fiche de réchauffage pour les plats vous sera remise avec votre commande.
- Les commandes sont à passer au plus tard le 19 Décembre pour Noël, le 27 Décembre pour le Nouvel An

Bonnes Fêtes de fin d'année

Maison Baray

Menu et Carte de Fin d'année

2023



Tel : 02.35.96.20.10
12, rue de la Boucherie 76490 Rives en Seine

[Facebook](#) Charcuterie Baray

Apéritif

Pain Surprise panaché 50 pièces	30.00€
Pain Surprise Charcuterie 50 pièces	28.00€
Verrine de Homard et Ecrevisses	1.70€
Verrine de Foie Gras de Canard aux Figues	1.70€
Verrine Océane	1.50€
Navettes Saumon et Foie Gras 14 pièces	16.00€
Amuse-Bouches Chauds 12 pièces	16.00€
Mini Hamburger, Taquitos, Mini Bouchée Ris de Veau, Accras de Morue	
Macarons Foie Gras 12 pièces	14.00€
Cocktails Chauds Assortis 12 pièces	10.00€
Canapés Froids 12 pièces	10.00€

Entrées Froides

Terre

Foie Gras de Canard	6.80€
Ballotine de Volaille	2.70€
Ballotine de Canard	2.80€
Pâté en Croûte de Canard aux Pistaches	3.80€
Cochon de Lait Farci au Foie Gras	5.00€
Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues	6.00€
Pyramide de Foie Gras au Chutney de Mirabelles	6.00€

Mer

Saumon fumé Ecosais 2 tranches	5.70€
Bavarois de Homard aux petits légumes	5.20€
Terrine de St Jacques et Ecrevisses avec sa Garniture	5.00€
Mille Crêpes des Fêtes	4.50€
Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)	6.50€
Entremet au Saumon Fumé et ses Perles	4.00€
Bûche de Lotte et Rouget	4.50€
Demi-Langouste	19.50€

Menu Enfant à 10.00€

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	8.20€
Profiterole aux Noix de St Jacques	4.70€
Vol au Vent Ris de Veau et Ecrevisses	5.00€
Dos de Cabillaud et son Risotto	6.50€
Cassolette de Coquilles St Jacques (3 noix)	7.80€
Flétan sauce Riesling	7.20€
Filet de St Pierre sauce à l'Oseille	7.50€
Marmite de la Mer (St Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas)	6.50€
Filet d'Empereur sauce Homardine	8.50€

Viandes Chaudes

Jambon Braisé à la Normande	5.80€
Suprême de Poulet crème de Cèpes	6.80€
Pavé de Cerf sauce au Poivre Vert	7.50€
Noix de Veau crème de Morilles	8.20€
Magret de Canard Vallée d'Auge	8.50€
Suprême de Pintade crème de Lard	7.80€
Poularde à la Normande	8.50€
Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes	10.80€
Duo de Chapon et de Ris de Veau à la Normande	9.80€
Mignon de Porc crème de Truffe	7.60€
Filets de Caille aux Chanterelles (x4)	7.60€

Légumes

Pomme Darphin	2.30€
Galette de Courgettes	2.40€
Tatin Arlésienne	2.80€
Clafoutis aux Légumes	2.40€
Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe	2.80€
8 Pommes Dauphines	1.80€