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 œuvre 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 Froids

Canapé Froid (6 variétés)	(La pièce)	0.80 €
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 €
Pain Surprise Crabe et Saumon Fumé	(40 pièces)	28.00 €
Navettes Assorties	(La pièce)	0.90 €
Pain Surprise Panaché	(50 pièces)	30.00 €
Pain Surprise Charcuterie	(50 pièces)	27.00 €
Cuillère Chinoise Gravelax ou Tomate Mozza		1.50€

Les Chauds

Mini Bouchées au Ris de Veau	(6 pièces)	6.50 €
Mini Bouchées Escargots	(6 pièces)	6.50 €
Mini Hamburgers	(8 pièces)	8.00 €
Mini Cocktails Chauds Assortis	(La pièce)	0.80 €
Mini Bouchées à la St Jacques	(6 pièces)	6.50 €

LES ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la Normande	5.95 €
Ballotin de Raie aux petits Légumes	4.10 €
Vol au Vent de Ris de Veau	4.80 €
Marmite de la Mer	6.70 €
Joue de Loup de Mer aux Lards Fumés	5.50 €
Cassolette de Noix de St Jacques (4 noix)	6.60€
Risotto de Cabillaud au Parmesan	6.30€
Turban de Filet de Sole aux petits Légumes	6.50€
Pavé de Flétan aux petits Légumes	6.90 €
Truite de St Wandrille aux Amandes (sans arête)	5.90 €
12 escargots de Bourgogne	7.50 €
Filet de Saint Pierre sauce Champagne	7.10 €
Blanquette de Lotte et Saumon	7.50 €
Dos de Cabillaud Sauce Dieppoise	6.50 €

LES ENTREES FROIDES

Mille Crêpes de la Mer	3.80 €
Cocktail d'Avocat aux Gambas	3.60 €
Pyramide de Coquilles St Jacques	3.90 €
Avocat aux Gambas	3.50 €
Coquille de Saumon	3.50 €
Coquille au Crabe	3.80 €
Mille Crêpes	3.50 €
Bavarois Norvégien	4.30 €
Persillé de Raie Ravigote	4.30 €
Bavarois de Coquilles St Jacques	4.30 €
Bavarois d'Ecrevisses	4.30 €
Terrine aux 3 Poissons et sa Garniture	3.50 €
Saumon Farci et sa Garniture	4.00 €
Saumon Ecossais Fumé 2 tranches	5.70 €
Verrine de St Jacques aux Asperges	4.30 €
1/2 Langouste Parisienne	19.50 €
Assortiment de Charcuterie	6.80 €
Opéra de Foie gras	5.50 €
Médaillon de Foie Gras de Canard	6.80 €
Tatin de Foie Gras aux Pommes	5.10 €
Jambon à la Rothschild	5.10 €

LES VIANDES CHAUDES

Cuisse de Canard rôtie au lard fumé	6.95 €
Mignon de Porc au Lard Paysan	6.00 €
Parmentier de Canard en Cassolette	5.95 €
Noix de Veau sauce Forestière	7.00€
Jambon Croûte Sauce Madère (8 pers mini)	6.00 €
Blanquette de Veau à la Graine de Moutarde	6.70 €
Suprême de Pintade Sauce Sauternes	6.60 €
Paupiette de Volaille à la Catalane	5.10 €
Magret de Canard sauce aux Poivres	8.50 €
Suprême de Poulet à la Tomate Confite	5.90 €
Escalope de Ris de Veau à la Normande	10.50 €
Noix de Veau à la Tomate Confite	6.95 €
Filets de Caille (4) aux Champignons	6.80 €
Rôti de Veau Orloff	6.80 €
Paleron de Bœuf au Thym	6.10 €
Souris d'Agneau	14.95 €
Tournedos de Bœuf	10.50 €
Tajine de Poulet aux Fruits secs	6.50€

LES LEGUMES

Pomme Darphin		2.20 €
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 €

Horaires du Magasin

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

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

Dimanche : 9h00 -12h30

Tous les plats fournis par la maison sont consignés 20€ .