



Menu à 24.00€

Foie Gras de Canard et sa Briochette

Blanquette de la Mer

Suprême de Pintade à la Normande

Soufflé de Pommes de Terre à la Truffe

Carte Unique Valable du 21 au 31 Décembre 2024

- 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

2024



Tel : 02.35.96.20.10

12, rue de la Boucherie 76490 Rives en Seine

[Facebook](#) Charcuterie Baray

Apéritif

Pain Surprise panaché 50 pièces	32.00€
Verrine de Langouste et Ecrevisses	1.70€
Verrine de Foie Gras de Canard à la Mangue	1.70€
Verrine Océane	1.70€
Navettes Saumon et Foie Gras 12 pièces	14.00€
Amuse-Bouches Chauds 12 pièces	14.00€
Mini Hamburger 8 pièces	10.00€
Macarons Foie Gras 12 pièces	14.00€
Trilogie de Mini-bouchées Chaudes 12 pièces	15.00€
Canapés Froids 12 pièces	10.00€

Entrées Froides

Terre

Foie Gras de Canard et sa Briochette	7.20€
Ballotine de Volaille	2.70€
Ballotine de Canard	2.80€
Jambon à la Rothschild	5.80€
Cochon de Lait Farci au Foie Gras	5.00€
Opéra de Foie Gras de Canard aux Figs	5.80€
Bûche de Foie Gras de Canard à la Mangue	5.80€

Mer

Saumon fumé Ecossais 2 tranches	5.70€
Bavarois de Langouste aux petits légumes	5.20€
Terrine de Lotte avec sa Garniture	5.00€
Mille Crêpes de la Mer	4.50€
Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)	6.50€
Entremet au Saumon Fumé et ses Perles	4.50€
Bûche de Langouste et Écrevisses	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	1.80€
Boudin Blanc Truffé	2.60€
Escargots de Bourgogne 12 pièces	8.50€
Profiterole aux Ris de Veau Forestière	5.70€
Vol au Vent Lotte et St Jacques	5.00€
Risotto de Saumon	6.50€
Cassolette de Coquilles St Jacques (4 noix)	7.95€
Pavé de Flétan sauce Homardine	7.20€
Filet de St Pierre sauce à l'Oseille	7.50€
Blanquette de la Mer (St Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas)	6.95€
Marmite à la Provençale (Rouget, Sole)	6.50€

Viandes Chaudes

Jambon Braisé à la Normande	6.10€
Suprême de Poulet Forestière	7.10€
Pavé de Cerf sauce au Poivre Vert	7.80€
Noix de Veau crème de Morilles	8.50€
Magret de Canard sauce au Poivre Vert	8.80€
Suprême de Pintade sauce Normande	7.95€
Chapon sauce aux Cèpes	8.80€
Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes	10.80€
Ris de Veau à la Normande	9.95€
Sauté de Chapon crème de Truffe	7.90€
Filets de Caille aux Chanterelles (x5)	7.80€

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€