



Menu à 25.50€

Foie Gras de Canard et sa Briochette

Turban de Filet de Sole et Gambas

Noix de Veau Crème de Truffe

Soufflé de Pommes de Terre à la Truffe

Carte Unique Valable du 20 au 31 Décembre 2025

- 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 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 28 Décembre pour le Nouvel An

Bonnes Fêtes de fin d'année

Maison Baray

Menu et Carte de Fin d'année

2025



Tel : 02.35.96.20.10

12, rue de la Boucherie 76490 Rives en Seine

Facebook Charcuterie Baray

Apéritif

Pain Surprise panaché 50 pièces	33.00€
Canapés Froids 12 pièces	11.00€
Navettes au Saumon et au Crabe 12 pièces	15.00€
Macarons Foie Gras 12 pièces	14.00€
Cônes Saumon Fumé Aneth et Foie Gras Figue 12 pièces	18.00€
Verrines Foie Gras à la Mangue et Langouste Ecrevisses 12 pièces	19.80€
Amuse-Bouches Chauds 12 pièces	14.00€
(Hamburger, Taquitos, Quiche, Pizza, Croque, Bouchée aux Fruits de Mer)	
Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces	16.00€
(Escargot, St Jacques, Ris de Veau)	

Entrées Froides

Terre

Foie Gras de Canard et sa Briochette	7.80€
Ballotine de Volaille	2.80€
Ballotine de Canard	2.90€
Nougat de Foie Gras	5.80€
Cochon de Lait Farci au Foie Gras	5.20€
Opéra de Foie Gras de Canard aux Figs	5.90€
Tatin de Foie Gras	5.90€

Mer

Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite	5.40€
Saumon fumé Ecossais 2 tranches	6.10€
Bavarois de Homard crème de Basilic	5.80€
Terrine de Lotte et St Jacques	5.40€
Vacherin de Gambas et sa crème de Homard	5.40€
Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)	6.80€
Baba d'Asperges et d'Ecrevisses	4.90€
Pyramide de St Jacques à la Tomate confite	5.40€
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	2.40€
Boudin Blanc Truffé	3.00€
Risotto de Gambas à la Tomate confite	6.50€
Marmite de Lotte et Saumon	7.50€
Escargots de Bourgogne 12 pièces	8.70€
Pavé de Flétan sauce à l'Oseille	7.70€
Brioche de Lotte et St Jacques	6.00€
Filet de St Pierre sauce Champagne	8.00€
Cassolette de Coquilles St Jacques (4 noix)	8.50€
Profiterole de Ris de Veau et Ecrevisses	5.90€
Turban de Filet de Sole et Gambas	6.80€
Blanquette de la Mer (St Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas)	7.50€

Viandes Chaudes

Magret de Canard sauce au Cidre	9.10€
Mignon de Veau aux Morilles	9.95€
Suprême de Poulet au Vin Jaune	7.60€
Ris de Veau à la Normande	10.40€
Filets de Caille crème de Cèpes (x5)	8.20€
Jambon Braisé à la Normande	6.60€
Noix de Veau crème de Truffe	8.90€
Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande	9.60€
Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes	10.80€
Sauté de Chapon aux Chanterelles	8.00€
Suprême de Pintade sauce Périgourdine	8.20€
Pavé de Cerf à l'Ardéchoise	8.20€

Légumes

Pomme Darphin	2.50€
Charlotte aux Pommes	2.60€
Tatin Arlésienne	3.00€
Clafoutis aux Légumes	2.60€
Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe	3.00€
8 Pommes Dauphines	2.00€