

Royal

Assortiment de salades et crudités

Salade landaise (mesclun, magret de canard et copeaux de foie gras)

Quartiers de melon, soupe de pastèque (en saison)

Tagliatelles au surimi, salade Groenland

Salade de noix de pétoncle et concombre

Taboulé, salade niçoise, pressé de chèvre aux tomates confites

Assortiment de petits cubes et verrines

Cubes de foie gras, pain d'épices, trompettes et pistaches

Cube de foie gras aux figues

Tartare de saumon au couteau

Verrine guacamole, mousse de saumon fumé, chantilly

Verrine rougaille tomate, tartare de St-Jacques au citron vert

Assortiment de charcuterie et terrines maison

Jambon cru de Savoie et rosette, mini pâté croûte

Ballottine de canard à la mousse de foie gras

Mousson de canard aux trompettes

Terrine de volaille pistachée

Terrine forestière

Terrine de légumes, coulis de tomate au basilic

Assortiment de poisson

Bouquet de crevettes

Médaille de saumon

Turbot en chaud et froid

Terrine de langouste aux épinards

Terrine de cuisses de grenouilles

Ballottine de brochet en habit vert

Assortiment de viande froide

Côte de bœuf en gelée

Rôti de porc aux kiwis

Gigot d'agneau en gelée

Aiguillette de canard

à la mousse de foie gras

Condiments

OU plat chaud et sa garniture

Volaille de Bresse sauce champagne
aux morilles

Filet de bœuf, champignons de Paris
et morilles **OU** à la crème

Magret de canard rôti sauce aigre douce

à l'orange et mignonnette

Bouquetière aux trois légumes



Jacques & Sébastien JORDAN

215 rue Centrale - 01200 Bellegarde-sur-Valserine 04 50 48 05 02

www.traiteur-jordan.com

Buffets dînatoires

2018

Tarifs, service et livraison : nous consulter

Classique

Assortiment de salades et crudités

Carottes râpées, céleri rémoulade

Salade de choux et carottes, betteraves rouges

Salade de tomates, taboulé, salade piémontaise

Macédoine de légumes, museau de bœuf

Présentation de charcuterie fine et terrines maison

Cinq sortes de charcuterie à la coupe

Terrine de volaille pistachée, mini pâté croûte

Terrine de campagne

Mousson de canard, rillettes

Terrine de saumon et brochet aux fines herbes

Assortiment de viande froide

Demi cuisse de poulet

Rosbif

Rôti de Porc

Condiments

OU plat chaud et sa garniture

Jambon à l'os sauce Madère ou Chablis

Sous noix de veau au jus

OU à la crème et champignons de Paris

Gigot de volaille aux cèpes **OU** au jus forestier

Gratin dauphinois, 1/2 tomate provençale

Nos options

Pain

Plateau de fromages régionaux (tomme, Gex, Comté)

Fromage blanc à la crème

Demi Saint Marcellin, salade à l'huile de noix

Café, sucre

Dessert

Part de gâteau avec coulis de fruits ou crème anglaise

Tarte aux fruits

Mignardises sucrées (3 par personne)

Service salle et cuisine

Serveur

Cuisinier

Location de vaisselle et de matériel : Devis sur demande

Gourmet

Assortiment de salades et crudités

Salade piémontaise, salade lyonnaise, salade texane (haricots rouges, dinde)

Salade landaise, salade niçoise, salade gauloise (haricots, pommes de terre carottes, choux fleur)

Riz aux fruits de mer, endives aux noix et roquefort, taboulé

Salade 4 saisons (pommes de terre, tomates, dés de jambon)

Présentation de charcuterie fine et terrines maison

Cinq sortes de charcuterie à la coupe

(Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, pancetta)

Terrine de campagne, mini pâté croûte

Terrine de volaille pistachée

Mousson de canard

Assortiment de mini verrines

Marbré de saumon frais et fumé à la crème de haricots verts

Rougaille tomate et tartare de saumon

Crabe et concombre

Île flottante et sa crème salée au parmesan

Assortiment de poisson froid

Saumon gravlax

Médaille de saumon

Brochet farci aux petits légumes

Crevettes

Assortiment de viande froide

Rosbif

Rôti de porc

Jambonnette de volaille aux pleurotes

Condiments

OU Plat chaud et sa garniture

Sous noix de veau au jus **OU** à la crème

Filet de canette poêlé sur la peau aux 2 champignons

Râble de lapin, brunoise de légumes, jus au thym

Mignon de porc sauce grand veneur

Bouquetière aux trois légumes