

Garnitures

La portion	Fonds d'artichauts forestiers ou printaniers
La portion	Gratin dauphinois
La portion	Gratin dauphinois aux cèpes
La portion	Gratin de cardon
La portion	Gratin dauphinois à l'ancienne (blanc de poireaux, oignons)
La portion	Marrons aux jus
La portion	Morilles à la crème
La portion	Mousse de carottes, brocolis et céleri
Le Kg	Pommes dauphines
La portion	Demi tomate à la provençale
La portion	Bouquetière de 3 légumes (ex) :
	Pomme de terre écrasée à l'ail, mini légumes,
	1/2 tomate provençale
	Avec gibier : Polenta, 1/2 pomme aux airelles et
	demi tomate courgette

Prix sur demande

Plateaux repas
Desserts
Boissons
Service en cuisine
Service en salle
Livraison
Location de matériel (tables, chaises, mange-debout etc ...)
Location de vaisselle
Nappage serviettes (tissu ou non tissé)



Jacques & Sébastien JORDAN
215 rue Centrale - 01200 Bellegarde-sur-Valserine 04 50 48 05 02

www.traiteur-jordan.com

Votre repas à la carte

2018

Entrées froides

le kg	Foie gras frais de canard maison et sa gelée au gewurtz. (environ 60 grs /pers)
le kg	Opéra de foie gras Maison (Pain d'épices, trompettes et pistaches)
le kg	Foie gras aux figues
le kg	Saumon fumé d'Ecosse
le kg	Terrine de cuisses de grenouille (environ 80grs/pers)
le kg	Terrine de langouste aux épinards (environ 80grs/pers)
le kg	Ballottine de saumon fumé de Norvège au citron vert (environ 100 à 120 grs / pers)
le kg	Saumon gravelax
le kg	Tartare de la Mer (saumon frais et poisson blanc citron épicé, fines herbes)
le kg	Terrine de gibier en saison (environ 80 à 100 grs / pers)
le kg	Pâté croûte du chef au fois gras et sa gelée au Porto

Poissons froids

la portion	Brochet farci aux petits légumes, crevette, 1/2 œuf mimosa
la portion	Darne de saumon, mayonnaise
la portion	Demi langouste mayonnaise, macédoine
la portion	Saumon en Bellevue (1/2 œuf mimosa, crevettes, mayo)

Entrées chaudes

la portion	Bouchée à la reine "tradition"
la portion	Cassolette d'escargots aux cèpes
les 12	Escargots
la portion	Cassolette ris de veau, quenelle de volaille, morilles à la crème
la portion	Cassolette de boudin blanc aux pleurotes
la portion	Risotto au St Jacques et cèpes, asperges vertes

Poissons chauds

la portion	Cassolette de homard et St Jacques sauce homardine
la portion	Cassolette de langouste et morilles à la crème
la portion	Demi langouste à l'américaine
la portion	Filet de bar en croûte d'épices sauce homardine
la portion	Gratin de fruits de mer
la portion	Gratin de queues d'écrevisses
la portion	Noix de St Jacques et sole à la crème de poireau
la portion	Quenelles de brochet sauce Nantua
la portion	Cassolette d'écrevisse et St Jacques sauce champagne
la portion	Soufflé de Saint Jacques sauce homardine
la portion	Soufflé d'écrevisses sauce Nantua

Gibier

La portion	Gigue de chevreuil sauce grand veneur
La portion	Cuissot de biche aux airelles
La portion	Cuissot de biche sauce grand veneur
La portion	Cuissot de sanglier sauce poivrade
La portion	Civet de sanglier sauce poivrade

Viandes et volailles

la portion	Filet de bœuf aux morilles
la portion	Filet bœuf aux morilles, crème, champignons de Paris
la portion	Filet de bœuf, escalope de foie gras et jus au madère
la portion	Filet de canette au jus forestier
la portion	Filet mignon de veau, crème, morilles, champignons
la portion	Jambon sauce Madère, Chablis ou Riesling
la portion	Pintade fermière au jus ou à la crème champ. de Paris
la portion	Poulet de Bresse à la crème et aux morilles
la portion	Poulet de Bresse sauce Champagne aux morilles
la portion	Poulet de Bresse à la crème, morilles, champignons
la portion	Poulet de Bresse aux écrevisses
la portion	Rôti de veau à la crème et aux morilles
la portion	Rôti de veau à la crème ou au jus, champignons
la portion	Rôti de veau crème champignons et morilles
la portion	Sous noix de veau à la crème, morilles et champ de P
la portion	Filet mignon de porc à la crème, morilles et champignons
la portion	Râble de lapin aux pruneaux dans son jus
la portion	Gigot de volaille désossée et rôtie aux cèpes OU aux morilles et champignons de Paris : Supp 2,50 €