

Menu Richemond

Amuse bouche au choix

Verrine de guacamole, mousse de saumon fumé et chantilly
Verrine de rougaille tomate et tartare de saumon

Une entrée froide ou chaude au choix

Assiette façon café gourmand (Saumon gravlax, foie gras et terrine de cuisses de grenouilles)
Déclinaison du Sud-Ouest (duo de foie gras maison et sa compotée du moment)
Terrine de langouste et son médaillon
Risotto safrané, Saint-Jacques et lotte aux pointes d'asperges
Marmite diépoise
Saint Pierre à l'oseille

Un plat chaud et sa garniture au choix

Mignon de veau à la crème, morilles et champignons de Paris
Filet de bœuf et escalope de foie gras et son jus au madère (Suppl. 2,00€)

Volaille de Bresse désossée à la crème, aux morilles et champignons Paris
Râbles de lièvre à la Royale, sauce poivrade (en saison)

Bouquetière aux trois légumes (ex)

Gratin dauphinois à la paysanne en cassolette, croûton ratatouille, fond d'artichaut et ses légumes croquants

Pain

Petit pain individuel, pain à trancher

Fromage au choix

Fromage blanc à la crème
Plateau de fromage (Tomme, Gex, Comté, bûchette de chèvre, Morbier, Reblochon, Saint-Marcellin)
Demi Saint Marcellin et sa salade à l'huile de noix
Assiette du Berger Savoyard (Tomme de Savoie, Reblochon, Abondance) salade à l'huile de noix

Dessert

Choix dans la carte des desserts



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

www.traiteur-jordan.com

Menus

2018

Service non compris

Menu Sorgia

Une entrée froide au choix

Saumon gravlax maison, mesclun et toasts tièdes

Pressé de chèvre aux courgettes et tomates confites, coulis de poivron mesclun à l'huile de noix

Paté croûte de volaille et foie gras, salade composée

Vol au vent tradition (quenelle de volaille, jambon, champignons) CHAUD

Un plat chaud et sa garniture au choix

Suprême de pintade fermière rôti aux cèpes

Sous noix de veau à la crème et mélange forestier

Filet de canette au poivre vert OU à l'orange OU aux baies rose

Bouquetière de légumes ex:

Gratin dauphinois en cassolette, panier de courgette, 1/2 tomate provençale

Pain (petit pain individuel, pain à trancher)

Fromage au choix

Fromage blanc à la crème

Demi Saint Marcellin, salade à l'huile de noix

Plateau de fromage : Tomme de Savoie, bleu de Gex, Comté, Morbier

bûchette de chèvre, Reblochon, Saint-Marcellin

Assiette du Berger Savoyard : Tomme de Savoie, Reblochon, Abondance

salade verte à l'huile de noix

Dessert au choix

Choix dans la carte des desserts

Menu Retord

Une entrée froide au choix

Tartare de saumon au couteau et aux agrumes

Terrine de cuisses de grenouilles sauce fines herbes

Foie gras nature et sa brioche tiède

Un plat chaud et sa garniture au choix

Magret de canard au poivre vert OU aux baies roses

Longe de veau au jus forestier OU à la crème et champignons de Paris

Gigot de volaille désossé au jus forestier OU à la crème

Bouquetière de légumes (ex)

Pomme de terre et sa purée aillée, 1/2 tomate courgette, mousse de brocolis et carottes

Pain

Petit pain individuel, pain à trancher

Fromage au choix

Fromage blanc à la crème

Plateau de fromage (Tomme, Gex, Comté, bûchette de chèvre, Morbier

Reblochon, Saint-Marcellin)

Demi Saint-Marcellin et sa salade à l'huile de noix

Assiette du Berger Savoyard (Tomme de Savoie, Reblochon, Abondance)

salade à l'huile de noix

Dessert au choix

Choix dans la carte des desserts

Service

Service en salle

Serveur

Service en cuisine

Cuisiner

Nous consulter pour l'élaboration d'un devis personnalisé