

# Plateaux repas

## Plateau Basic

2 salades 2 charcuteries 2 viandes froides, cornichons, camembert plié  
tarte, baguettine, sachet couverts, serviette

## Plateau Grand Modèle

2 salades, 2 charcuteries, 3 viandes froides cornichons, fromage  
tarte, 1/2 baguette, sachet vinaigrette, sachet moutarde,  
sachet de mayonnaise, sachet couverts, serviette

## Plateau Luxe Froid

Taboulé, piémontaise, œuf

Terrine de saumon, crevette, mini pâté croûte, speck rosette melon

2 viandes froides

Camembert plié

Tartelette aux fruits, baguettine

Sachet vinaigrette, sachet moutarde, sachet mayonnaise

Sachet couverts, serviettes

## Plateau Prestige

Foie gras et saumon gravlax maison

Tagliatelles façon Groenland

Macédoine, œuf

Viandes froides

Fromage

Dessert

Pain

Bouteille d'eau 50 cl

Sachet vinaigrette, sachet moutarde, sachet mayonnaise



Jacques & Sébastien JORDAN

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

[www.traiteur-jordan.com](http://www.traiteur-jordan.com)

## Plats uniques Plateau repas

2018

Tarifs, service et livraison : nous consulter

# Composez votre Menu

## Entrée froide au choix

Darne de saumon, macédoine, 1/2 œuf mimosa

Assiette du maraîcher et sa terrine de légumes, coulis de tomate

Assiette aux trois terrines, salade composée

*(volaille, légumes, poisson)*

Chaud-froid de chèvre (pressé de chèvre aux courgettes et tomates confites, coulis de poivrons) mesclun à l'huile de noix

Foie gras nature et sa brioche tiède : supplément 4,50 € TTC

## ou Une entrée chaude au choix

Quenelle de veau à la tomate ou sauce Madère

Quenelle de brochet sauce Nantua

Bouchée à la reine

Soufflé d'écrevisse sauce Nantua

Feuilleté aux fruits de mer

## Une viande au choix

Jambon sauce Riesling ou Madère

Bœuf sauce gardiane

Civet de sanglier (en saison)

Coquelet pôlé au vinaigre de framboises

Suprême de volaille à la crème de légumes

Gigot de volaille au jus forestier ou à la crème

Pintade à la crème

Canette au poivre vert ou aux olives

Cuisse de canard à l'infusion de vin rouge

## Garniture au choix

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois à la paysanne

(avec blanc de poireau et oignon)

Bouquetière de légumes (*assortiment de 3 légumes*)

# Plats uniques

## La portion

Cassoulet

Couscous

Paëlla

Choucroute garnie

Pommes de terre

Pot au feu

Morbiflette

Poule au riz sauce suprême

Diots pommes vapeur

Lasagnes

Tartiflettes

Parmentier de canard

# Options

## Fromage

Plateau de fromages secs

Fromage blanc (faisselle)

## Pain

Pain

## Desserts

Tarte aux pommes

Charlotte aux poires

Desserts à la carte

## Café, sucre

## Boissons

Côte du Rhône Blanc

les 75 cl

Côte du Rhône rouge

les 75 cl

Côte du Rhône rosé

les 75 cl

Bugey pétillant brut

les 75 cl

# Service

Service en cuisine

Service en salle