



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

www.traiteur-jordan.com

Buffets dînatoires

Plaqueette 2019

Tous nos produits sont de fabrication maison

Tarifs sans service et sans livraison

L'Arlodien

Uniquement froid ou froid avec plat chaud

Assortiment de salades et crudités

Taboulé, carottes râpées, céleri rémoulade, salade de tomates, Macédoine de légumes, choux carottes, melon et pastèque (en saison)

Présentation de charcuterie fine et terrines maison

Cinq sortes de charcuterie à la coupe

Terrine de campagne

Jambon blanc

Mini pâté croûte de volaille ou gibier (en saison)

Terrine de cuisse de grenouille et sa sauce fines herbes

Assortiment de viande froide

Demi cuisse de poulet

Rosbif

Rôti de Porc

Condiments

OU plat chaud et sa garniture

Jambonnette de volaille rôtie aux cèpes ou

à la crème

Mignon de porc vigneronne ou à la

moutarde à l'ancienne

Suprême de volaille fermière rôti au bleu de Gex

Gratin dauphinois, 1/2 tomate provençale

Nos options

Pain

Plateau de fromages régionaux (tomme, Gex, Comté, Reblochon)

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

Location de vaisselle et de matériel : Devis sur demande

Le Bistronomique

Uniquement froid ou froid avec plat chaud

Assortiment de salades et crudités

Salade landaise, quartier de melon et pastèque (en saison),

Salade Groenland, tagliatelles légumes du soleil, salade César,

Salade Niçoise, pressé de chèvre et son coulis de poivrons,

Salade fraîcheur, endives noix et roquefort,

Salade Savoyarde (pommes de terre lardons, oignons, diots)

OU bar à salades à confectionner vous-même avec votre cuisinier

Présentation de charcuterie fine et terrines maison

Mini pâté croûte, saucisson cuit pistaché

Terrine de campagne forestière

Terrine de volaille aux trompettes des morts

Assortiment de poisson froid

Terrine de cuisse de grenouille sauce fines herbes

Terrine de langouste aux épinards

Turbot en chaud froid

Crevettes

Plat chaud et sa garniture

Volaille de Bresse à la crème, morilles et champignons de Paris

Mignon de veau à la crème, morilles et champignons de Paris

Filet de bœuf au jus forestier ou à la crème, morilles et champignons de Paris
avec escalope de foie gras Suppl. 3,10€ TTC

Bouquetière aux trois légumes

Animation devant les convives : Option

Autour du saumon, du bœuf ou du cochon

**Vous pouvez panacher les différentes formules
selon vos souhaits**

**Nous vous proposons également de vous confectionner
votre buffet selon votre thème de soirée
(couleurs, objets, Pays...)**