



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

www.traiteur-jordan.com

Desserts

Plaquelette 2019

Sur commande uniquement, au plus tard 15 jours avant la date
de réception

Entremets chocolat

Obolios (biscuit amandes, croustillant praliné, mousse chocolat noir)

Plaisir (fines couches de biscuit amandes, mousse chocolat noir)

Le 25ème (mousse chocolat 66%, cœur caramel, biscuit amandes)

Jour et nuit (génoise chocolat, mousse chocolat noir, chantilly)

Forêt noire (génoise chocolat, mousse chocolat, chantilly, Griottes)

Entremets aux fruits

Œillet (génoise, crème légère, framboises entières, chocolat blanc)

Cassnoisette (biscuit noisette, mousse cassis, mousse vanille, gelée)

Tartes

Tarte aux pommes

Tarte aux poires

tarte aux abricots

Tartelette ronde au citron meringuée

Tarte multi fruits

Tartelette fine aux pommes, glace vanille

Entremets classiques

L'Arlodien

(génoise, crème pâtissière kirsch, meringue, amandes effilées grillées)

Framboisier

(génoise, crème pâtissière avec framboises brisures, pâte d'amandes)

Fraisier

(génoise, crème pâtissière kirsch, fraises tranchées, pâte d'amande)

Dortanais

(crème onctueuse vanille éclats de nougatine entre deux biscuits amandes)

Présentations individuelles

Crème brûlée en ramequin

Salade de fruits frais

Gros macaron (chocolat, café, framboise, pistache)

Tarte tatin tiède et sa glace vanille

Mignardise sucrée

Omelette Norvégienne

Vacherin glacé

Charlottines

Charlotte aux fruits rouges, coulis de fruits

Charlotte aux poires, crème anglaise

Verrines sucrées

Mini verrine

(Mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir, panacotta fruits rouges, île flottante aux éclats d'amande et caramel, tiramisu, crème citron et meringue)

Buffet de desserts

Exemple d'un assortiment pour minimum 30 personnes

Gâteau, tarte, mignardise, verrine, salade de fruits frais, fruits frais