



Le
MENU



Traiteur en Vallée-Verte

137 chemin de la Chapelle
74420 BURDIGNIN
Haute-Savoie
France

contact@cordee-traiteur.fr
+33 (0)4 80 16 10 68

www.cordee-traiteur.fr
www.village-esperance.com
www.brasserie-bruant.fr

Rôtissoire



Cochon de Lait

Cochon de lait à la broche sur une base de 250g de viande cuite par personne.

Servi avec des pommes-de-terre "grenailles" et légumes de saison

A partir de **26 €**



Poulets fermiers

Poulets fermiers cuits sur rôtissoire avec une sauce au vin jaune ou au cidre.

Servi avec des râpés de pommes-de-terre

A partir de **19 €**

Jambon rôti

Jambon desossé et rôti pendant 4 heures.

Gratin Dauphinois
Sauce Madère

A partir de **24 €**



Agneau du Chablais

Gigot d'agneau ou agneau entier rôti

Gratin de Gnocchis
Sauce forestière

A partir de **22 €**

Location Rôtissoire

La rôtissoire sur remorque peut se louer pour vos événements avec l'ensemble du matériel pour la cuisson. Location à partir de 220€/jour.

Traiteur

Voici quelques exemples de menus proposés. La prestation peut être adaptée sur mesure.

Buffet Froid

Assortiment de salades : salade Lyonnaise, salade de pâtes au basilic et tomates séchées, Coleslaw et salade verte.

Mini-sandwich au jambon, canard..
Viandes froides : Roti de porc et volaille.

Plateau de fromages de la vallée.

Dessert aux choix

A partir de **24** €/per

Buffet Chaud

Assortiment de salades : salade piémontaise, salades de Penne Bio au basilic et tomates séchées, Coleslaw et salade de pays

Boeuf bourguignon
Gnochetis Bio et légumes de saison

Plateau de fromage de la vallée.

A partir de **28** €/per

Menu Gourmand

Œufs en meurette au Gamay

Suprême de volaille fermière, sauce aux
Cèpes et crème de Bresse
Fromages et Salade verte

Gâteaux au choix à la carte

A partir de **36** €/per

Menu Prestige

Saint-Jacques mariné
et Crème de Calvados

Filet de Charolais en basse température
Crique bressane

Plateau de fromage
Pièce montée

A partir de **43** €/per

Location tente Nomade

Notre tente nomade de 200m2 se loue sur demande, le prestation comprend le montage sur site et le démontage en fin de prestation. Prix à partir de 2800€/week-end.





Cocktail



Pièces Cocktail

Choix parmi une sélection de 10 pièces cocktail

Wraps poulets curry, toast de la vallée, verrines chèvre et noix, Gambas au Pastic...

A partir de **14** €/per



Animation Plancha

Viande ou fruits de mer cuits en direct à la Plancha :

- Bavette à l'échalotte
- Crevettes flambée au Whiskey
- Saint-Jacques Rôties

A partir de **9** €/per



"Crousti" Reblochon

Selon une recette originale de Romuald de Chez Papou. Reblochons AOP panés "maison" avec les bons fromages fermiers de la Vallée verte

A partir de **5** €/per



Découpe de jambon

Découpe de jambon cru de pays en direct.

A partir de **6** €/per

Montagne



Raclette

Sélection de raclette : nature, fumée, brebis, ail des ours, poivre...
Charcuterie de pays
Pommes de terre de Boège
Salade verte

A partir de **19** €/per

Fondue Savoyarde

Fondue Savoyarde au vin blanc
Charcuterie de Pays
Salade verte de Boège

Une variante est possible à la bière
du BRUANT

A partir de **19** €/per

Tartiflette

Tartiflette ou Croziflette
au reblochon AOP de la Vallée

Salade verte

A partir de **15** €/per

Pierrade

Sélection de viandes françaises et
boeuf de la vallée verte

Gratin dauphinois
Légume de saison

A partir de **22** €/per

Événements



Burger Louisiane - US

Burger de la Vallée au Pulled Pork selon une recette de chef "Kev" !

Cochon français

Potatoes Bio de Boège

Tiramisù Maison de "Julien"

A partir de

15 €/per

Pasta des Pouilles

Pâtes Italiennes Bio au blé dur sauce au choix de chef "Cyril" :

- Pesto à l'ail des Ours
- Forestière
- Bleu d'auvergne

A partir de

12 €/per



Bavette Charollaise

Bavette cuite à la plancha

Compotée d'échalottes

Gratin de Gnocchis à l'Abondance

Sauce au Porto

A partir de

25 €/per

Ces formules peuvent être proposées dans le cadre de soirées festives, de brunchs ou encore en repas dans une salle des fêtes.

Le prix comprend le service en mode buffet.

Bière du BRUANT

Burdignin

Une sélection de bières bio artisanales fabriquées à Burdignin.

Eau de source

In grédients 100% bio français

En bouteille de 75cl ou en fûts de 20l avec une tireuse à bière : Blonde, Ambrée, Blanche, Triples, IPL, Noël (en saison)...

A partir de **4,5€ / L**



BRUANT



Domaines Viticoles Les vins des copains

Bourgogne- Jura

Domaine des Deux roches
Domaine Gaël Martin
Domaine de Pouilly
Pascal Marchand
Domaine Rijckaert
Domaine Romain Gaillard

Beaujolais

Domaine des Nugues
Domaine des Deux Fontaines
Château de Javernand
Domaine Passot

Languedoc

Château d'Antugnac

Vallée du Rhône

Yves Cuilleron
François Villard
Pierré Gaillard



LOCATION



Tente Nomade

Tente Flex pro de 210m2
Prix incluant la mise en place et le démontage.

Sur devis



Rôtissoire Remorque

Double rôtissoire sur remorque au gaz.
Possibilité de faire cuire la volaille, le cochon, l'agneau...
Deux planchas intégrées pour la cuisson des légumes.

A partir de **220 €/WE**



Vaisselle traiteur

Location de vaisselle sur demande :

- Assiettes
- Couverts
- Verres à vin
- Verre à Champagne
- Chaises
- Tables rondes et rectangulaire
- Housses de chaises en Lycra
- ...

Sur devis



Village de L'Espérance Burdignin

Privatisation de l'hébergement avec une location possible en gestion libre ou en pension complète avec le traiteur.

Salle de 200m2, cuisine équipée, 21 chambres de 2 à 6 lits. Capacité de 90 couchages.

Sur devis



Salle de la "Patinoire"

Salle de réception de 180m2 adaptée pour les mariages, les fêtes de famille, les concerts et spectacles.

Une scène peut être mise. Un système de sonorisation avec micro est en place.

Sur devis



Nous contacter
Margaux
margaux@cordee-traiteur.fr

+33 (0)4 80 16 10 68
Chemin de la Chapelle
74420 Burdignin
ouvert toute l'année



Nos fournisseurs dans la vallée :

- Gaec Le Plane : Fromages
- Brasserie du Bruant : Bière
- Envie de Viande : Boeuf et Veau
- Ferme du Verger : Boeuf et Agneau
- Bergerie des Roches : fromages de Brebis
- Element'terre : Légumes et Fruits