



Jabo Jampen Reto

Rue de la Paix 11

1820 Montreux

021 963 13 37

jabotraiteur@bluewin.ch

HEURES D'OUVERTURE

LUNDI AU VENDREDI
SAMEDI
DIMANCHE

8H30-18H30
9H00-13H00
FERME

A EMPORTER:

MENUS DU JOUR, ASSIETTES FROIDES,
ASSIETTES DE SALADES, DESSERTS,
MENUS CUISINES

LUNDI AU SAMEDI
MENUS DU JOUR
DES 11H30

SERVICE TRAITEUR

COCKTAILS, RECEPTIONS OU APERITIFS
CHOIX DE MENUS
CUISINE SANS FRONTIERE
"NOTRE COUP DE CŒUR ""ASADO""
RESTAURATION POUR GRANDES MANIFESTATIONS

CONDITIONS GENERALES

CHERS CLIENTS,

Il est nécessaire de vous préciser que d'éventuels frais supplémentaires peuvent se rajouter, soit:

Café crème	2.60
Thé	2.50
Pain,ballons, brioches	1.20

Nappage (location, nettoyage) :

Une nappe tissu orange	13.00
Une nappe blanche en tissu (240x240)	26.00
Une serviette blanche en tissu	2.00

Sur demande, un personnel de service est à votre disposition.
Toutefois, ne faisant pas partie de mon équipe, il est d'usage que le client règle leur dû à la fin du banquet.

Conditions générales

Le nombre définitif de convives sera confirmé au plus tard 48 heures avant le jour de l'événement. Sans quoi, le dernier nombre annoncé servira de facturation.

En vous remerciant de la confiance que vous témoignez à notre traiteur, nous sommes à votre entière disposition pour toutes questions ou autres propositions.

Jabo Traiteur
R.Jampen

COCKTAIL, RECEPTION OU APERITIF

Servis dès 20 personnes

FROID

Canapé assorti	1.90
Petite bouchée de rilette de lapin	2.00
Mini navette garnie selon votre choix	2.20
Mini tortillas garnie	2.10
Bruschetta au caviar d'aubergines et magret de canard fume	2.00
Bruschetta de vitello tonato	2.00
Feuille de vigne farcie à la grecque	1.90
Mini brioche au foie gras de canard maison et confiture d'oignons à la grenadine	4.50
Mini pâté rond	2.20
Délice au cresson	1.90

CHAUD

Quiche vaudoise	1.90
Mini pizza	1.90
Ramequin	1.90
Accras de morue à la mayonnaise au citron vert	1.80
Sticks de poulet aux cinq épices	1.80
Croissant au jambon	1.90
Petits fours feuilletés	58.00 / kg
Nem à la sauce aigre douce maison	1.80
Atriau de lapin	2.00
Yakitori au miel et sésame	1.60

EN VERRINES ET CUILLERES GOURMANDES

Tartare de bœuf à la crème de moutarde	4.00
Velouté d'avocat aux crâbes (selon arrivage)	4.00
Guacamole de crevettes épicées	4.00
"Rilette de saumon aux ""Granny Smith""	4.00
Noix de St-Jacques en vinaigrette de mangue	4.00
Foie gras de canard maison et son chutney de fruits secs	4.50
Tzatziki avec son keftedes	4.00

NOS PAINS SURPRISES

Campagnard (à garnir selon votre désir)	
55.00/kg	
Cygne en saumure (84 pièces)	150.00/pc
Crocodile en saumure (44 pièces)	80.00/pc
Drakkar crudités (60 pièces)	96.00/pc
Crocodile (70 pièces)	112.00/pc

LES DOUCEURS

Mini danish	1.80
Mignardise	2.30
Mini tartelette fruitée	2.30
Petit four sucré	2.30
Mini macaron assorti	2.30
Tiramisu aux framboises (en verrine)	3.50
"Bavarois au calvados et ""Golden Delicieux"" (en verrine)"	3.50

ENTREES FROIDES

Servis dès 4 personnes

Salade gourmande	29.00
Bouquet hors-d'oeuvre	18.00
Tartare de saumon à la mousse aux pois verts	22.00
Foie gras de canard et chutney aux oignons rouges	24.00
Pressé de foie gras de canard et magret fumé	26.00
Cocktail de crevettes sur une gelée d'agrumes	14.00
Terrine de boudoir et saumon à la gelée de safran	16.00
Saumon fumé d'Ecosse à la vinaigrette d'aneth	18.00
Médaille de saumon à la Norvégienne	14.00
Salade d'écrevisses aux asperges	15.00
Demi langouste à la parisienne (selon poids)	Prix du jour
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives et noisettes, copeaux de parmesan et œuf de caille	33.00
Salade de lapereau aux noisettes	18.00
Mille-feuilles Strasbourgeois	17.00
Pâté en croûte garni canaille	10.00
Salade de crabe en coquille (selon arrivage)	13.00

ENTREES CHAUDES

Servis dès 4 personnes

Magret de canard sur lit de lentilles vertes du Puy et aux graines de moutarde	16.00
Escalope de saumon St-Jénois	16.00
Filet de sole au cidre de pommes	Prix du jour
Noisette de boudoir au pistil de safran	20.00
Coquilles St-Jacques gratinées	16.00
Feuilleté de ris de veau aux bolets, poivrons et artichauts	16.00

PLAT PRINCIPAL

Servis dès 4 personnes

Roastbeef à l'anglaise	32.00
"Filet de boeuf ""Surprise"""	38.00
Filet de bœuf Wellington	42.00
Gigot d'agneau à la provençale	26.00
Carré d'agneau à l'ail confit	30.00
Navarin d'agneau aux légumes nouveaux	23.00
Filet de veau à la cremolata	38.00
Emincé de veau à la zürichoise	26.00
Veal curry	26.00
Jarret de veau à la fleur de thym	24.00
Suprême de pintade aux pleurotes et lardons	28.00
Cailles de Louhans au poivre vert ou à l'orange	28.00
Coq au vin	24.00
Magret de canard à l'orange et miel	25.00
Chicken coconut curry	24.00
Filet mignon de porc aux fines herbes	24.00
Filet mignon de porc aux champignons des bois	26.00
Sauté de lapin au pinot noir de Mottex	24.00

Fondue vigneronne, viande de bœuf, de cheval et poulet (300 gr. par personne)
Salade de céleri, salade de betterave rouge, salade verte,
sauce à l'ail, sauce au curry, sauce aux herbes, sauce cocktail
Riz créole et pommes chips
(caquelons et fourchettes à disposition) 45.00

Tous les mets sont servis avec la garniture de votre choix:

Gratin de pommes-de-terre
Galettes de pommes-de-terre
Pommes-de-terre macaires
Riz aux légumes
Riz blanc
Risotto à la tessinoise ou au safran
Polenta
Couscous aux petits légumes
Pâtes
Légumes de saison
Salade au choix

POTAGES

Bisque d'écrevisses	8.50
"Oxtail clair au vieux ""Sandeman""	5.50
Consommé paysanne	5.50
Crème de courge et son croustillant	6.50
Gazpacho	5.50
Crème froide d'avocat	6.50
Pistou Marseillaise	5.50

DESSERT

Servis dès 4 personnes

Tarte aux fruits	6.50
Macédoine de fruits aux cinq épices accompagnée de sa glace vanille	8.00
Bavarois à la normande	8.50
Délice de mangue	8.50
Moelleux au chocolat et aux poires	8.00
Tiramisu aux framboises	8.00
Truffé au chocolat et sa sauce au café	8.50
Vacherin glacé (parfums selon votre choix)	8.00
Charlotte aux fruits rouges	8.50
Tarte au citron meringuée	7.50
Tarte Normande	7.00
Tarte tatin et glace vanille	7.00
Miroir de douceurs (5 mignardises)	12.00

Trou normand:

sorbet pamplemousse vodka	5.00
sorbet pomme au calvados	5.00
sorbet citron vert vodka	5.00
Sorbet au champagne	5.00

BUFFET TRADITION (FROID)

Servis dès 10 personnes

Pâté en croûte

Terrine de campagne

Fond d'artichaut Auguste

Saumon fumé à la vinaigrette d'aneth

Foie gras de canard maison

Cocktail de crevettes Calypso

Melon et jambon de Parme

Noix de jambon aux épices

Bœuf fumé

Dinde fumée

Salami Nostrano

Salade Waldorf

Salade Russe

Salade de pommes-de-terre à la ciboulette

Salade verte et roquette

Salade de carottes

38.00

BUFFET PRESTIGE (FROID ET CHAUD)

FROID

Servis dès 30 personnes

Terrine de campagne

Roulade de saumon à la mosaïque de légumes et sauce cresson

Salade de St-Jacques et crevettes aux baies roses

Salade de poularde et chanterelles

Persillée de canard au gingembre confit

Melon et jambon cru de Parme

Salade carottes

Salade mesclun

Salade de betteraves rouges au balsamico

Salade de poivrons, cœurs d'artichauts et olives

Salade de concombres à l'orientale

Salade tomates à l'italienne

CHAUD

Roastbeef à l'anglaise aux trois poivres

Gratin de pommes-de-terre

Poêlée méridionale

ou

Filet de veau à la cremolata

Riz aux légumes

Romanesco à l'huile d'olives

Fromages affinés

Charlotte aux fruits rouges

ou

Bavarois à la normande

56.00

MENUS

Servis dès 10 personnes

Terrine de boudoir et saumon à la gelée d'aneth

Filet de porc poêlé aux champignons des bois

Tagliatelle aux deux couleurs

Haricots coco à l'échalote

Moelleux au chocolat et à la poire

40.00

Salade gourmande

Filet mignon de porc sauté à la crème de ciboulette

Gratin de pommes-de-terre

Carottes et fenouils glacés

Tiramisu aux framboises

42.00

Tartare de saumon

Crème froide d'avocat

Suprême de pintade sauce au Sauterne

Riz créole

Poêlée méridionale

Bavarois à la normande

46.00

MENUS

Servis dès 10 personnes

Salade de lapereau aux noisettes

Pistou Marseillaise

Roastbeef à l'anglaise

Pommes-de-terre macaire

Potée de légumes verts

Charlotte aux fruits rouges

54.00

Foie gras de canard maison et chutney aux oignons rouges

Filet de veau à la cremolata

Galettes de pommes-de-terre

Tagliatelle de légumes à l'italienne

Fromages affinés

Truffé au chocolat et sa sauce au café

58.00

CUISINE ITALIENNE

Servis dès 20 personnes

BUFFET FROID

Melanzane marinate (aubergines marinées)

Zucchine ai pinoli (salade de courgettes aux pignons)

Insalata mista (salade mêlée)

Caprese (tomate mozzarella, basilic et huile d'olives)

Vitello tonato

Carpaccio (bœuf cru mariné et copeaux de parmesan)

Cocktail di pompelmo e granchio (cocktail de pamplemousse et crabes)

BUFFET CHAUD

Saltinbocca à la romana (escalope de veau, au jambon cru et à la sauge)

Brasato al chianti (rôti de bœuf braisé au chianti)

Coniglio alle olive verdi (lapin aux olives vertes)

Gratin di patate o risotto o polenta

Verdure a scelta (légumes au choix)

DESSERT

Tiramisu

Crostata di frutta (tarte aux fruits)

Torta al limone

58.00

CUISINE GRECQUE

Servis dès 20 personnes

BUFFET FROID

Olives grecques farcies
Bourekaka me Kota (feuilleté de poulet)
Choriatiki (salade grecque)
Dolmadakia (feuilles de vigne)
Hummus (purée de pois chiches)
Piperies (salade de poivrons)
Gigantes (salade haricots blancs)

BUFFET CHAUD

Stifado (ragoût de veau aux oignons)
Moussaka
Souvlaki (brochette d'agneau)
Keftedakia me saltsa (boulette de bœuf/agneau)

Tzatziki (sauce yoghurt, ail, concombre, aneth et

huile d'olives grecque)
Riz citroné
Briam (macédoine de légumes)

DESSERT

Baklava
Yaourti me meli (fruits frais au yoghurt et miel grec) 58.00

AUTRES CUISINES

Servis dès 4 personnes

Couscous à la marocaine	24.00
Paëlla Valenciana	28.00

NOTRE COUP DE CŒUR

Asado

Il ne faudra que cinq lettres pour citer une des meilleures culture de l'Argentine et de l'Uruguay. Et non ce n'est pas le Tango, mais l'Asado. L'Asado est une manière bien particulière de griller les meilleures parties de la viande, et cette technique, raffinée par les générations, est exercée par les Gauchos des Pampas. La réussite de l'Asado réside dans le goût unique de la viande de Pampa et dans le fait que, indépendamment de la cuisson, la viande reste toujours juteuse. L'Asado est, pour les Argentins et les Uruguayens, plus qu'un simple plaisir, une grande identité culturelle.

Notre viande est sélectionnée sur le terrain et provient d'une production directe d'Argentine et d'Uruguay. Cette viande séduit non seulement par son goût unique et fort, mais aussi par sa grande contenance en fer et sa basse teneur en matières grasses.

Pour accompagner votre Asado, nous vous conseillons comme vin un Malbac d'Argentine ou un Tannat d'Uruguay. Ces deux variétés de vins se marient très bien au goût épicé et fumé de la viande.

L'Asado est le modèle parfait pour le meilleur des barbecues. Pendant que la viande grille sur la braise, nous vous servons des "chorizos Tipo argentino".

Se prépare seulement à l'extérieur, idéal pour une garden party, une fête d'entreprise, une inauguration, ou autre.

Servi à partir de 30 personnes.
L'ASADO est accompagné d'un buffet de salade. 58.00*

*Prix jusqu'à 80 personnes. Conditions pouvant se discuter si plus de convives.