



Carte Printemps - Été 2018



ISABELLE TRAITEUR

19 Rue des Confréries - 71530 CRISSEY

03 85 48 04 24

contact@isabelle-traiteur.com / www.isabelle-traiteur.com

siret 791 497 993 00018 - RCS Chalon-sur-Saône - TVA Intra FR 48 791 497 993

Accompagnements Apéritifs

| | |
|---|--------------|
| Gougère | 0,40 € |
| Gougère Magret Fumé | 0,50 € |
| Gougère Escargots | 0,50 € |
| Assortiment Mini Quiches ou Mini Pizzas | 0,80 € pièce |
| Feuilletés Assortis (<i>Saumon, Serrano, Fromage, Olives</i>) | 0,40 € pièce |
| Miche Cochonnaille (30 pièces) | 25,00 € |
| Miche Saumon Seigle Royal (30 pièces) | 28,00 € |

Le Plateau croque en bouche (5 pièces/pers) 8,20 € / pers

- Sablé Saumon Gravlax
- Langouste Aux Agrumes
- Opéra Foie Gras, Mangue
- Navette Jambon Cru, Parmesan
- Mini Eclair Truite, Wasabi

Bouchées à la pièce

- | | |
|--|--------|
| - Jambon Persillé | 0,90 € |
| - Pâté Croûte Lunch | 0,90 € |
| - Navette Campagnarde | 1,30 € |
| - Navette Saumon Fumé | 1,50 € |
| - Club Sandwich Guacamole, Poulet Grillé | 1,40 € |
| - Foie gras, Pain d'Epices | 1,60 € |
| - Mini Burger Boeuf Charolais | 1,50 € |
| - Mini Burger Volaille | 1,50 € |

Pièces à servir chaudes

- | | |
|--------------------------------|--------|
| - Samossa Chèvre, Tomate, Miel | 1,50 € |
| - Samossa Gambas, Pesto | 1,50 € |
| - Samossa St Jacques | 1,70 € |
| - Samossa Bœuf Epicé | 1,50 € |

Les Cuillères

| | |
|-------------------------------|--------|
| Espuma Saumon Fumé | 1,60 € |
| Volaille Marinée Menthe | 1,50 € |
| Légumes wok, Langouste | 1,80 € |
| Foie Gras, Compotée Framboise | 1,70 € |

Les Verrines

| | |
|---|--------|
| Fraicheur Pamplemousse, Avocat, Fromage Frais Aux Herbes | 1,50 € |
| Asperges et St Jacques Citronnelle | 1,70 € |
| Melon, Pastèque, Mozzarella (de Juin à Sept.) | 1,50 € |
| Lotte à l'Anis Vert | 1,80 € |
| Orientale Gambas | 1,70 € |

Bouchées fromages

| | |
|---------------------------------|--------|
| Méli-Mélo Chèvre Aux Epices | 0,80 € |
| Fromages Affinés Toast aux Noix | 0,80 € |
| Brochette 3 Fromages | 0,90 € |

Les Sucrés

| | |
|--|--------|
| Brochette de Fruits Frais | 1,20 € |
| Tartelette Fraise, Crème Pistache | 1,50 € |
| Mousse Fraise au Mascarpone, Parfum de Badiane | 1,40 € |
| Eclair Citron, Eclats de Framboise | 1,50 € |



les Cocktails

(Suggestions entièrement personnalisables)



COCKTAIL - 9 Pièces

- Gougère Fromage (2)
- Pâté Croûte Lunch
- Feuilletés Assortis (2)
- Jambon Persillé
- Mini Burger du Pêcheur
- Mini Burger Volaille
- Toast Charcutier

Prix par personne: 7,50 € TTC

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL – 15 pièces

- Gougères (2)
- Planche du Charcutier
(Jambon persillé, Jambon à l'os, Terrine de Volaille)
- Sablé Ecrevisses
- Verrine Légumes Croquants, Sandre
- Pâté Croûte Lapin, Noisette
- Mini Burger Charolais
- Tarte au Comté

Fromages Affinés sur Toast aux Noix (2)

- Délice aux Piores
- Tartelette Aux fruits
- Parfait Chocolat Blanc, Cassis

Prix par personne: 17,00 € TTC



COCKTAIL - 15 pièces

- Gougère (2)
- Tarte Asperge, Jambon Cru
- Jambon Persillé
- Mini Burger Gambas
- Navette Poulet Grillé, Tapenade
- Cuillère Foie Gras, Poire
- Pâté Croûte Lunch

Bol Thaï

- Cabillaud, Gingembre (1/2)
- Boeuf Thaï (1/2)

Verrines

- Crémeux Fèves Citronnelle (1/2)
- Légumes Croquants, Fromage Frais Aux Herbes (1/2)

Brochette de 3 Fromages (2)

Mignardises Assorties (2)

Tarte Bretonne Aux Fruits

Prix par personne: 18,80 € TTC



COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 pièces

Gravlax Saumon
Sucette Foie Gras
Mini Burger Veau Cèpes
Fougasse Poulet Pesto
Jambon Persillé sur Toast Moutarde à l'ancienne
Bulle Nuage Légumes, Langouste
Bol Thai Volaille Coco, Curry Vert

Verrine Crabe, Pomelos
Navette Gambas
Pâté Croûte Volaille, Tomates Confites
Boeuf Mariné Pesto, Parmesan
Sablé Saumon fumé
Melon, Jambon Cru
Tarte tomate, Miel
Cuillère Légumes, Homard

Fromages affinés sur toast aux Noix (2)

Crème Fraise Biscuitée
Macaron « Plein Fruits »
Sucette Pomme, Choco-Caramel

Prix par personne : 30,50 € TTC

les Buffets Froids

MINIMUM 10 PERSONNES

LE BUFFET CHAMPETRE

Crudités Assorties (2 Sortes)
Taboulé
Pressé de Légumes et Chèvre
Terrine de Saumon
Jambon Persillé
Pâté de Campagne

Poulet Rôti, Mayonnaise «Maison»
Tarte Fine Légumes Snackés

Tarte aux Fruits

Prix par personne : 18,50 € TTC

LE BUFFET « Bourguignon »

Salade de la Saône
(*Salade Verte, Haricots Verts, Poulet, Ecrevisses, Tomates*)
Salade Fraîcheur du Jura
(*Céleri, Pommes, Comté*)
Salade Bressane
(*Salade, Maïs, Jambon, Oeuf Poché*)
Jambon Persillé
Jambon à l'Os
Pâté Croûte de Volaille
Terrine Sandre, Légumes

Chiffonnade de Boeuf et ses Petits Légumes

Plateau de Fromages, pain aux Noix

Parfait Bourguignon
(*Chocolat Blanc, Cassis*)
Autres choix possibles

Prix par personne: 24,00 € TTC



LE BUFFET DU CHEF

Bol Salade Fraîcheur

(Salade Verte, Saumon, Pamplemousse, Citron Vert)

Salade Quinoa Crevettes

Bol Salade César au Poulet Grillé

Entremet Lotte, Crabe, Asperge Verte

Pâté Croûte Canard Poivre Vert aux Fruits Secs

Eventail Saumon Fumé «Maison»

Panière de Melon, Jambon Cru

Ballotine de Volaille

Boeuf Charolais et ses Petits Légumes

Magret de Canard Laqué

Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Noix

Dacquois Fraise à la Crème Pistache

ou

Entremet Multifruits

Prix par personne : 29,00 € TTC



Spécial Barbecue - Plancha

PIÈCES À CUIRE - prix de la part

| | |
|--|-------------|
| Côte de Bœuf Marinée Ail et Thym (Pièce d'environ 1.2 Kg, soit pour 3 à 4 Personnes) | 31,50 € TTC |
| Echine de Porc Marinée « Kefta » (env. 150g) | 2,90 € TTC |
| Rib's Marinade Mexicaine ou Indienne (env. 120g) | 2,50 € TTC |
| Assortiment de 3 Saucisses (Herbes, Nature, Merguez) | 2,70 € TTC |
| Brochette Volaille Citron, Sauce Soja (80g) | 2,50 € TTC |
| Brochette Bœuf, Légumes (80g) | 4,30 € TTC |
| Brochette Agneau, Légumes (80g) | 4,90 € TTC |

Accompagnements

| | |
|--|------------|
| Pomme de Terre Surprise (Magret ou Lardons) | 2,00 € TTC |
| Légumes Wok (200g/ pers.) | 4,00 € TTC |

Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, nous vous demandons de passer vos commandes 72 h avant, afin que notre chef puisse travailler les viandes

Les Plats à Emporter



LES SALADES (Portion de 150g) :

| | |
|---|------------|
| Crudités Assorties sur Plat (Carotte, Céleri, Chou, Pomme de Terre) | 3,20 € TTC |
| Salade Niçoise (Tomates, Thon, Poivrons, Anchois, Pomme de Terre, Haricots Verts) | 3,80 € TTC |
| Salade Melon, Pastèque, Jambon Cru, Mozzarella | 3,90 € TTC |
| Salade de Modène (Mesclun, Jambon Cru, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées) | 5,10 € TTC |
| Taboulé | 3,50 € TTC |
| Salade Crétoise (Salade, Tomate, Concombre, Feta, Olives) | 3,90 € TTC |
| Salade Méridionale (Volaille, Poivrons, tomates Confites, Olives Vertes) | 4,00 € TTC |
| Salade Bressane (Salade Verte, Poulet, Maïs, Jambon, Oeuf Poché) | 4,80 € TTC |
| Salade Tagliatelle de Légumes, Tomates Cerise, St Marcellin Lardé | 5,30 € TTC |

LES SAUMONS :

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Saumon d'Ecosse Mariné à L'Aneth | le kg 60,00 € TTC |
| Saumon d'Ecosse Fumé « MAISON » | le kg 90,00 € TTC |

LES ENTRÉES FROIDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

| | |
|--|-------------|
| Pressé de Volaille aux Légumes d'Été | 6,20 € TTC |
| Tarte Maraîchère aux 2 Magrets | 8,50 € TTC |
| Pâté Croûte Légumes Confits | 4,30 € TTC |
| Assortiment de Charcuteries Fines <i>(Jambon persillé, Pâte de Campagne, Rosette, Jambon Cru)</i> | 6,00 € TTC |
| Terrine de Caille au Foie Gras | 8,60 € TTC |
| Salade Croustillante Magret, Foie Gras | 10,00 € TTC |
| Papillote Salade Boeuf Pesto et Parmesan | 7,90 € TTC |
| Foie Gras de Canard Tradition (50g / pers.) | 10,00 € TTC |

LES ENTRÉES FROIDES POISSON

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

| | |
|--|-------------|
| Aspic Mollet, Crevettes | 2,50 € TTC |
| Dôme de Gambas et Asperges Vertes | 9,50 € TTC |
| Terrine de Sandre et Ecrevisses | 8,90 € TTC |
| Filet de Rouget Mariné | 8,90 € TTC |
| Ballotine de Brochet Safranée | 6,00 € TTC |
| Trilogie de Saumon <i>(Gravlax, Saumon Fumé, Saumon Mariné)</i> | 11,50 € TTC |
| Toast Norvégien <i>(Rillettes de Saumon, Mousse Fromagère, Légumes Marinés)</i> | 8,20 € TTC |
| Tartare de Truite, Pamplemousse, Citron Vert | 7,40 € TTC |

LES ENTRÉES CHAUDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

| | |
|---|-------------|
| Mille Saveurs Gourmandes <i>(Salade Verte, Samossa Légumes Aux Epices Douces)</i> | 5,10 € TTC |
| Salade de Chair de Grenouilles au Curry | 6,80 € TTC |
| Gratin de Gambas au Lait de Coco | 11,00 € TTC |
| Brochette de Gambas, Asperges Marinées au Miel de Thym <i>(Risotto Citronnelle et Gingembre)</i> | 10,00 € TTC |
| Feuilleté Saumon aux Légumes Croquants | 5,80 € TTC |

LES POISSONS CHAUDS

(Minimum 4 personnes. Prix par personne - 1 Garniture comprise)

| | |
|--|-------------|
| Saumon BOMLO (Bio) de Norvège et son Quinoa Gourmand | 15,50 € TTC |
| Cabillaud Beurre Créole Vanillé | 13,00 € TTC |
| Filet de Lieu en Papillote, Jus Citronné Tombée de Légumes | 8,70 € TTC |
| Sandre Snacké, Caviar Tomates Séchées, Asperges | 14,00 € TTC |
| Filet de Truite Aux Herbes Fraîches, Quenelle de Légumes | 12,00 € TTC |
| Lotte Cloutée au Jus de Badiane | 16,70 € TTC |
| Raie Poêlée en Croûte de Beurre d'Escargots | 10,00 € TTC |
| Filet de Julienne Mariné au Citron Vert, Aux Herbes Fraîches (Semoule et Légumes) | 9,50 € TTC |
| Marmite de Bar, Ecrevisses, Crème de Meursault | 16,50 € TTC |



LES VIANDES

(Les prix indiqués sont par personne,
1 garniture comprise : Gratin Dauphinois ou Pommes Boulangères)

| | |
|--|-------------|
| Magret de Canard Mariné, Piment d'Espelette | 11,50 € TTC |
| Mignon de Porc Caramélisé Sauce Barbecue | 8,20 € TTC |
| Caille Désossée Farcie aux Légumes, Laquée au Citron Confit | 9,50 € TTC |
| Carré d'Agneau en Crumble d'Herbes | 15,70 € TTC |
| Pintade Caramélisée à la Bière | 9,20 € TTC |
| Paupiette de Veau et son Jus au Thym | 7,60 € TTC |
| Tournedos Noix de Veau aux Morilles | 15,00 € TTC |
| Poulet Fermier Rôti Curry Vert | 9,00 € TTC |
| Boeuf Charolais au Poivre de Cassis | 15,20 € TTC |
| Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles | 16,50 € TTC |
| Jambon à l'Os et Purée d'Antan | 7,00 € TTC |

LES PLATS TRADITIONNELS

(Minimum 6 personnes)

| | |
|---|-------------|
| Tajine de la mer, Semoule <i>(Lieu, saumon, gambas, rouget et légumes)</i> | 12,50 € TTC |
| Tajine de Patate Douce et Courgettes | 5,00 € TTC |
| Moules Marinières (la part de 500g) | 6,00 € TTC |
| Ossobucco de Veau Milanaise | 8,90 € TTC |
| Couscous <i>(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette aux Epices)</i> | 9,70 € TTC |
| Paëlla Traditionnelle <i>(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo)</i> | 9,00 € TTC |
| Lasagnes Saumon | 8,00 € TTC |
| Lasagnes Bolognaise | 6,50 € TTC |



Nos desserts « Maison »

| | |
|---|--------|
| Fraisier / Framboisier (du 1er Juin au 15 Septembre) | 4,00 € |
| Crèmeux Pistache Fraise : | |
| Croquant Pistache, Bavarois Fraise | 4,00 € |
| Craquelin Citron Vert, Framboise | 4,00 € |
| Délice aux Poires, Chocolat Blanc, Croquant Cacahuètes | 4,00 € |
| Le Bourguignon : Pomme Cassis sur lit de Pain d'Epices | 4,50 € |
| Le Caraïbe : Biscuit Dacquois, Crème Citron Vert, Pomelos Rose Frais | 4,50 € |
| Le Grany : Biscuit Cuillère, Bavarois Pomme Verte | 3,00 € |
| Le Marjolaine : Crème Vanille, Croustillant Caramel | 4,00 € |
| Le Croquant TOUT CHOCOLAT | 3,50 € |

Pièce Montée 2 ou 3 Choux, avec ou sans Nougatine.
(Nombreuses formes possibles, prix nous consulter)



Afin que notre équipe réponde à vos attentes, nous vous remercions de passer vos commandes 72H à l'avance.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : contact@isabelle-traiteur.com
- En venant directement nous rencontrer à Crissey, au 19 rue des Confréries.

Horaires du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h et samedi de 8h30 à 12h, ou sur rendez-vous.

Nous disposons d'un parking pour faciliter le chargement de vos commandes

Et visitez notre Site Web : www.isabelle-traiteur.com

Nous acceptons les règlements par :

- Chèque bancaire
- Carte bancaire
- Ticket et carte titre restaurant
- Espèces



<https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud>

ISABELLE TRAITEUR

19 Rue des Confréries - 71530 CRISSEY

03 85 48 04 24

contact@isabelle-traiteur.com / www.isabelle-traiteur.com

siret 791 497 993 00018 - RCS Chalon-sur-Saône - TVA Intra FR 48 791 497 993

