



## Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

(Pour entreprises, SANS PRESTATION)



## Automne - Hiver 2018



## Les Buffets Froids

### LE BUFFET CHAMPETRE

**Assortiment de Crudités (2 Sortes)**

**Salade Turini Volaille Marinée**

**Ballotine de Volaille**

**Pâté de Campagne**

**Jambon à l'Os**

**Entremet de Légumes**

**Tarte Courgettes Curry**

**Fromage Blanc**

**Tourte aux Poires Pochées**



### LE BUFFET « Côté Saône »

**Salade de la Saône**

*(Quinoa, Poulet, Ecrevisses, Légumes)*

**Salade de Chou Rouge, Pomme et crumble**

**Salade Piémontaise**

**Chartreuse de Brochet Cœur de Truite**

**Jambon Persillé**

**Terrine de Volaille au Parfum des Sous-Bois**

**1/2 Volaille Rôtie et 1/2 Rôti de Porc Caramélisé**

**Plateau de 3 Fromages, pain aux Noix**

**Crumble de Fruits du Verger**

*Autres Choix Possibles*



## LE BUFFET DU CHEF

### **Salade Composée d'Automne**

*(Salade, Gésiers Confits, Pomme, Noix, Comté et Huile de Noisette)*

### **Salade Violetta du Puy**

*(Lentille, Betterave, Feta, Noisette)*

### **Salade Terre et Mer**

*(Salade, Tagliatelle de Légumes, Gambas Snackées Au Whisky)*

### **Gourmandise de Rouget**

**Dôme de Gambas et Asperges Vertes**

**Pâté Croûte de Caille , Pomme Au Cidre**

**Canon de Volaille Périgourdine**

**Chiffonnade du Charolais et Wok de Légumes**

**Veau Cuit basse Température**

**Plateau de Fromages Affinés,**

**Pain aux Noix**

**L'Exotique** *(Crèmeux Mangue, Croustillant Passion)*

**OU**

**Le Sylvestre** *(Chocolat et Caramel Crèmeux)*





## **BUFFET AVEC PLAT CHAUD**

### **Buffet d'Entrées**

(Exemple : crudités, salades, Terrine légumes ou poisson, Charcuterie)

### **Plat chaud garni, accompagnement**

(Exemple : Bœuf Charolais à la Bourguignonne **OU** Ballotine de Volaille  
Fermière Cœur de Légumes **OU** Osso Bucco à la Milanaise  
**ET** Poisson)

### **Buffet de Dessert**

(Exemple : Tartes, salade de fruit, Clafoutis, Mousse au chocolat)

Café, pain et Eaux

### **Prestations :**

#### **Service comprenant :**

La mise en place des lieux, le service du Buffet et des boissons, la remise en état des lieux,  
**Pour une prestation de 5 heures.**

#### **Matériel complet comprenant :**

3 Assiettes , verrerie (1 verre à eau, 1 verre à vin) , nappage et serviettes TISSU, 1 jeu de  
couverts, 1 cuillère à entremet, tasse et cuillère à café, panières à pain.



## Contactez nous pour regarder ensemble votre projet

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- En venant directement nous voir au 19 rue des Confréries - 71530 Crissey

Et visitez notre Site Web : [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)

