



ENTREPRISES

ACCUEIL CAFÉ MENU DE TRAVAIL MENU RECEPTION 2 PLATS MENUS BOURGUIGNONS DINER DE GALA

(Quelques Suggestions pouvant être entièrement personnalisées)





ACCUEIL-CAFE

Café, Thé, Lait, jus de fruits, eau minérale
Viennoiseries (1.5 mini Viennoiseries par personne)
Verres et Tasses , Nappage

PAUSE

Café, Thé, Lait, jus de fruits, eau minérale
Verres et Tasses ,Nappage

Option Mignardises :

2 pièces à choisir : Muffin, Clafoutis, Cannelé, Macarons, Cookies, Brownies,
brochette de fruits, brochette de crêpes, Madeleine, Tarte au sucre, aux pralines, corniottes

PETIT DEJEUNER COMPLET

Café, Thé, Chocolat, Lait, Sucre, jus de fruits, eau minérale
1 Viennoiserie, 1 Brioche
Baguette de Pain, Beurre, Confiture
Fruits Frais
Fromage
Plateau de charcuterie, Pain de Campagne
Verres et Tasses ,Nappage



Menu Déjeuner de Travail N°1

Assiette de Charcuteries « Maison »

OU

Entremet Tomates Chèvre Basilic, crouton de Tapenade

◆◆◆

Ballotine de Volaille Fermière Cœur de Légumes

OU

Biscuit de Brochet Aux Petits Légumes

Gratin Dauphinois, Légumes de Saison ou Risotto

◆◆◆

L'entremet Pomme Grany

OU

Clafoutis

Café, Pain, Eaux

Menu Déjeuner de Travail N°2

Terrine de Saumon et Pétoncles à l'Aneth

OU

Marbré de Volaille et Légumes de Saison

◆◆◆

Cuisse de Canette Laquée aux Epices Douces

OU

Poulet Fermier Gaston Gérard

Gratin de Pommes Fondantes, Légumes de Saison

OU

Marmite du Pêcheur et sa Brochette de Légumes
(*Filet de Loup, Crevette, Saumon, Quenelle*)

◆◆◆

Assiette Gourmande

Mousse au chocolat, Brochette de Fruits, Macaron

Café, Pain, Eaux

OPTION Fromages (vaisselle incluse) : Assiette de 2 Fromages Pain aux Noix



MENU RECEPTION 2 PLATS

**Suggestion d'Apéritif : Kir Vin Blanc ou Crémant
(Voir carte des Cocktails, possibilité de servir à table)**

Menu n° 1

Terrine de Confit de Lapin à l'Aligoté

OU

Mille Saveurs Gourmandes

(Salade Verte, Samossa Légumes (CHAUD) Aux Epices Douces)

OU

Ballotine de Brochet et Ecrevisses, Mousseline Citronnée



Filet de Truite aux Herbes Fraîches

Risotto Crémeux

OU

Confit de Veau , Velouté Forestier

Gratin Dauphinois



Le Délice aux Poires, et son Coulis

OU

Duo de Chocolat et sa Crème Anglaise

Café, Petit Pain et Pain, Eaux

OPTION Fromages (vaisselle incluse) :

Assiette de 2 Fromages Affinés, Pain aux Noix



Menu n° 2

Entremet Aux 2 Saumons, Mousseline Citronnée
OU
Mille-Feuille Gourmand Foie Gras, Artichaut Mariné, Tomates confites

❖
Caille Rôtie Désossée Farce Paysanne
Pomme Maxime, Wok de Légumes
OU
Dos de Lieu en Croûte de Noisettes
Risotto, Légumes de Saison

❖
Assiette de 3 Fromages, Pain aux Noix
(*Tomme Blanche, Comté, Morbier*)

❖
Le Multifruit
OU
Croquant chocolat

Café, Petit Pain et Pain, Eaux





MENUS BOURGUIGNONS

1ère Suggestion

Ballotine de Brochet et ses Légumes Confits

OU

Pâté Croûte Forestier



Poulet Fermier Farci Aux Morilles

OU

Mignon de Porc à la Moutarde Ancienne

Gâteau de Pomme de Terre, Poêlée de Champignons



Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes



Poire au Vin, Emulsion de Cassis

Ou

Crème Brûlée

Café, Pain, Eaux





2ème Suggestion

Salade de Chair de Grenouilles en Persillade (CHAUD)

OU

Terrine de Sandre et Ecrevisses à l'Aligoté



Poulet Fermier « Façon Gaston Gérard »

OU

Noix de Joue de Porc à la Bourguignonne

Pomme Maxime



Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes



Délice aux Poires

Ou

Mousse aux 2 Chocolats

Café, Pain, Eaux





Dîner de Gala

1ère Suggestion

Planche du Périgord

(Foie Gras Canard, Pâté Croûte Magret, Truffe, Crèmeux Foie Gras, Pain d'Epices)

OU

Verrine Gourmande Langouste en Croûte de Pistache
Sur lit de légumes croquants et chair de crabe



Tournedos de Noix de Veau , Cromesquis Ris de Veau

OU

Carré d'Agneau Sauce au Thym
Gratin Crèmeux, Flan de Champignons

OU

Filet de Bar, Sauce Noilly, Asperges Poêlées aux amandes
Risotto Truffe



La Boîte à Fromages, Fruits secs et sa petite salade, Pain aux Noix



Assiette Gourmande

Le Bourguignon (Entremet Pomme Cassis), Soupe de fruits frais, Mini financier

Petit Pain, Café
Eaux plates et gazeuses





2ème Suggestion

Caponata de Homard, Crabe, Mousseline crustacés et Pousse de Roquette

OU

Brochette de St Jacques Poêlées et son Emulsion à la Truffe

OU

Salade Royale Foie Gras et son croustillant Homard aux Cèpes



Filet de Boeuf Charolais cœur de Foie Gras

OU

Suprême de Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe, Tomates Egrappées



La Boîte à Fromages, Fruits secs et sa petite salade, Pain aux Noix



Assiette Gourmande

Le Bourguignon, Verrine Chocolat et Caramel Crémeux, Tartelette Sablée Aux Fruits

Petit Pain, Café

Eaux plates et gazeuses





Prestations : A facturer en plus

Service comprenant :

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

Matériel complet comprenant :

Vaisselle , verrerie, nappage, serviettes, couverts, panières à pain, Matériel de Chauffe.

Contactez-nous pour regarder ensemble votre projet

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : contact@isabelle-traiteur.com
- En venant directement nous voir, au 19 rue des Confrères - 71530 Crissey

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



Isabelle Traiteur : 19 rue des Confrères - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24

Email : contact@isabelle-traiteur.com Site www.isabelle-traiteur.com

SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône - TVA Intra Communautaire FR 48791497.993