



Carte Automne - Hiver 2018



ISABELLE TRAITEUR

19 Rue des Confréries - 71530 CRISSEY

03 85 48 04 24

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

siret 79149799300018 - RCS Chalon-sur-Saône - TVA Intra FR 48791497.993

Accompagnements Apéritifs

.....

Gougère	0,40 €
Gougère Pleurottes	0,50 €
Gougère Escargots	0,50 €
Assortiment Mini Quiches ou Mini Pizzas	0,80 € pièce
Feuilletés Assortis (<i>Saumon cumin, Palmier Tapenade, Croissant Persillé</i>)	0,50 € 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

- Gravlax de Saumon, Mousse de Raifort
- Sablé Ecrevisses Persillées
- Bulle de Langouste
- Cuillère Espuma de Foie Gras, Cassis et Magret Fumé
- Navette de Veau, Pesto Tomate

« Tout Burger »

- Mini Burger Bœuf 1,50 €
- Mini Burger Gambas Tandoori 1,50 €
- Mini Burger Jambon Cru, Mousse de Roquefort 1,70 €
- Mini Burger Saumon, Fromage Frais 1,50 €

Bouchées à la pièce

- Jambon Persillé 0,90 €
- Pâté Croûte Pintade Pommes Caramélisées 1,10 €
- Toast Fins Assortis 1,30 €
- Navette Saumon Fumé 1,50 €
- Foie Gras, Pain d'Épices 1,60 €
- Chaud Froid de Volaille 1,20 €
- Mini Burger Volaille 1,50 €

Pièces à servir chaudes

- Mini Burger Bœuf, Crème de Morbier 1,50 €
- Pastilla d'Escargot Lardé 1,50 €
- Empanadas Bœuf Epicé 1,50 €
- Samossa St Jacques 1,70 €

Les Cuillères

- Légumes wok, Langouste 1,80 €
- Foie Gras, Comptée de Fruits 1,70 €
- Tapenade , Pétoncles 1,80 €
- Tourteau , Gingembre, Citron Vert 1,60 €

Les Verrines

- Rillettes aux 2 Saumons 1,50 €
- Légumes croquants, Volaille 1,70 €
- Velouté de Butternut 1,50 €
- Verrine de Rouget à la Créole 1,80 €
- Velouté Asperges, Magret 1,70 €

Bouchées fromages

- Fromages Affinés Toast aux Noix 0,80 €
- Brochette 3 Fromages 0,90 €
- Navette Fromage Fort aux Eclats de Noix 1,30 €

Les Sucrés

- Eclair Pistache, Eclats de Framboise 1,50 €
- Tartelette Citron, Crème Meringuée au Zeste d'Orange 1,50 €
- Mousse de Fruits exotiques Aux Graines de Passion 1,40 €



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 : 7,70 € TTC

.....

COCKTAIL – 10 pièces

Gougère Fromage (2)
Palmiers Assortis (2)
Toast Jambon Persillé
Burger Volaille Marinée
Tarte Comté
Cuillère de la Mer et ses Petits Légumes
Pithiviers de Légumes
Wrap Jambon et Fromage frais

Prix par personne : 8,90 € TTC

.....

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL - 15 pièces

Gougère Escargots
Gougère Fromage
Terrine à l'Ancienne
Pâté Croûte Volaille de Bresse
Croustillant d'Ecrevisses
Tartare de Truite
Verrine Mousse de Jambon, Tomate Confite
Navette Volaille Marinée
Mini Burger Bœuf Charolais
Jambon Persillé « Maison »
Fromages affinés sur Toast aux Noix (2)
Tartelette de Poire au vin de Bourgogne
Macaron « Plein Fruits »
Gâteau Lunch

Prix par personne : 17,50 € TTC



.....

COCKTAIL - 14 pièces

Gougère

Mini Tourte Bourguignonne

Jambon Persillé

Foie Gras , Pain d'Epices, Figue

Navette Burger Thon, Fromage Frais Aux Herbes

Cuillère Espuma Petits Pois, Jambon Cru

Mini Burger Bœuf

Bol Thaiï

- Crevettes à l'Indienne (1/2)

- Bœuf à la Truffe (1/2)

Verrines

- Velouté Potiron, Foie Gras (1/2)

- Verrine Perles, St Jacques Snackées (1/2)

Tartine de Fromage (2)

Macaron « Plein Fruits »

Tartelette Aux 2 Chocolats

Mini Tatin au Pain d'Epices

Prix par personne : 18,80 € TTC



.....

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 pièces

Pic de Jambon Persillé
Mini Burger Veau, Pesto Tomate
Bulle de Homard
Navette Gambas, Tarama
Tarte Pomme, Epoisses
Toast Avocat, Saumon Fumé
Cuillère de Langouste
Navette Volaille, Lait de Coco, Curry Vert
Sablé Gravlax Saumon
Cuillère de St Jacques
Verrine Espuma Foie Gras, Mangue
Pâté Croûte Caille aux Raisins

Bol Thai Bœuf Pesto, Parmesan
Tortilla, Jambon Cru, Fromage Frais et Petits Légumes
Cuillère Ecrevisses Marinées

Pic 3 Fromages
Croustillant à l'Epoisses

Sucette de Chocolat Glacé à la Menthe
Brochette d'Ananas Rôti
Blanc Mangé au Citron Vert

Prix par personne : 31,30 € TTC



Les Buffets Froids

MINIMUM DE 10 PERSONNES

.....

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



Prix par personne : 18,50 € TTC

.....

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
½ Volaille Rôtie et ½ Rôti de Porc Caramélisé
Plateau de 3 Fromages, pain aux Noix
Crumble de Fruits du Verger
Autres Choix Possibles



Prix par personne: 24,50 € TTC

.....

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)*

Prix par personne : 31,30 € TTC



Les Plats à emporter

LES SALADES (Portion de 150g) :

Crudités Assorties sur Plat (Carotte, Céleri, Chou, Pomme de Terre)	3,20 € TTC
Salade de Lentilles et Cervelas	3,80 € TTC
Salade de Modène (Mesclun, Jambon Cru, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées)	5,10 € TTC
Salade de Hareng, oignons Blancs, Pomme de Terre	4,50 € TTC
Salade Fraîcheur (Salade, Saumon Fumé, Agrumes)	3,90 € TTC
Salade d' Automne (Endives, pomme, Comté, Noix)	4,00 € TTC
Salade Bressane (Salade Verte, Poulet, Maïs, Jambon, Oeuf Poché)	4,80 € TTC
Salade et son Croustillant Foie Gras (Salade Verte, Pommes, Noix, Tomates Cerises, Magret Séché, Foie Gras)	5,30 € TTC

LES QUICHES ET TARTES (en part de 150g) :

Tourte Savoyarde (Saucisse Fumée, Pomme de Terre, Fromage de Savoie)	La part : 3,80 € TTC
Tarte Courgette Curry	La part : 3,00 € TTC
Tarte du Pêcheur (Tomate, Thon, Moutarde à l'Ancienne)	La part : 3,50 € TTC

LES SAUMONS :

Saumon d'Ecosse Mariné à l'Aneth (150 g)	La part : 9,00 € TTC
Saumon d'Ecosse Fumé « MAISON » (100 g)	La part : 9,00 € TTC

LES ENTRÉES FROIDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

Assortiment de Charcuteries Fines (Jambon Persillé, Pâté de Campagne, Rosette, Jambon Cru)	6,00 € TTC
Persillé de Sot L'Y Laisse à l'Ail Rose	8,80 € TTC
Dôme de Volaille , Fondant du Périgord et Morilles	10,00 € TTC
Pâté Croûte Strasbourgeois	7,50 € TTC
Nougat de Lapin, Chiffonnade de Forêt Noire (Jambon cru)	8,90 € TTC
Verrine du Charolais au Parfum d'Asie	8,50 € TTC
Foie Gras de Canard Tradition (50g / pers.)	10,00 € TTC

LES ENTRÉES FROIDES POISSON

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

Terrine de Truite Légumes de Saison	7,80 € TTC
Croustillant d'Ecrevisses Herbes et Duo de courgettes Marinées	9,20 € TTC
Dôme de Gambas et Asperges Vertes	9,50 € TTC
Terrine de Lotte au Speck Fumé	12,20 € TTC
Dos de Sandre et Saumon à l'Aligoté et Herbes Fraiches	9,00 € TTC
Parmentière de Thon et Tomates Confités	8,50 € TTC
Ballotine de Brochet Aux Légumes Safranés	6,50 € TTC
Trilogie de Saumon (Gravlax, Fumé, Mariné)	11,80 € TTC

LES ENTRÉES CHAUDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

Cœufs en Meurette et sa Garniture Bourguignonne	5,60 € TTC
Pithiviers de Saumon à l'Aneth	6,50 € TTC
La Grosse Coquille St Jacques	7,40 € TTC
Vol au Vent de Ris de Veau et Sa Croûte	11,00 € TTC
Tombé de Pak-Choï, St Jacques et Bar Rôti	13,50 € TTC
Gateau de Foie Blond, Coulis de Crustacés	7,50 € TTC



.....

LES POISSONS CHAUDS

(Minimum 4 personnes.

Prix par personne, 1 Garniture comprise)

Filet de Merlu Crémeux de Parmegiano	9,00 € TTC
Bar Poêlé Aux Cèpes	12,50 € TTC
Lotte Cloutée au Jus de Badiane	16,70 € TTC
Saumon Sauce au Thé Matcha	10,50€ TTC
Dos de Cabillaud et sa Piperade de Tomate	13,30 € TTC
Marmite de Sandre Aux Coquillages	11,50 € TTC
Saumon Bomlo de Norvège et son Quinoa Gourmand	15,80 € TTC



.....

LES VIANDES

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

Mignon de Porc Brioché aux Eclats de Morilles	8,90 € TTC
Caille Désossée, Rôtie, Farce Paysanne	9,50 € TTC
Bœuf Rossini à la Pomme Confite	17,00 € TTC
Giglette de Pintade Persillée	8,00 € TTC
Râble de Lapin Aux Girolles	10,40 € TTC
Tournedos Noix de Veau aux Morilles	15,00 € TTC
Poulet Fermier Rôti à la Louhannaise	9,00 € TTC
Magret de Canard Fourré Aux Pommes Sauce Miel	11,80 € TTC
Pilon de Volaille à la Royale Comté	7,00 € TTC
Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles	16,80 € TTC

.....

LES PLATS TRADITIONNELS

(Minimum 6 personnes)

Pot Au Feu Façon Grand-Mère	11,00€ TTC
Blanquette de Veau à l'Ancienne	8,80 € TTC
Sphère de Chou Farci Jarret	8,20 € TTC
Choucroute Garnie	9,40 € TTC
<i>(Chou, pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)</i>	
Petit Salé Aux Lentilles	7,20 € TTC
Tête de Veau Sauce Gribiche (commande 72h à l'avance)	9,70 € TTC
Coq au Vin (commande 72h à l'avance)	9,80 € TTC
Morbiflette (500 gr. / pers.)	7,50 € TTC



Nos desserts « Maison »

.....

- **Le Victoria**

Crème d'Ananas sur Lit de Caramel : 4,00 €

- **Le Croquant TOUT Chocolat** : 3,60 €

- **Terrine d'agrumes et sa Tuile Dentelle au caramel** : 4,00 €

- **L'Exotique**

Crèmeux Mangue Sur Croquant Passion : 4,00 €

- **Le Grany**

Biscuit cuillère, Bavarois Pomme verte : 3,00 €

- **Le Bourguignon**

Pomme Cassis sur Lit de Pain d'Épices : 4,50 €

- **Délice aux Poires**

Croquant Chocolat et Crème Poire Vanillé : 4,00 €

- **Dôme Tiramisu Mandarine Chocolat Blanc Ivoire** : 4,50 €

- **Verrine Liégeois**

Crème Café et Vanille Bourbon : 4,00 €

- **Le Caraïbe**

Biscuit Dacquois, Crème Citron Vert, Pomelos Rose : 4,50 €

- **Verrine Le David**

Chocolat et Caramel Crèmeux : 4,50 €

- **Tarte aux Poires Bourdalou, Pépites de chocolat** : 3,50 €

- **Succès au Chocolat** : 4,00 €

- **Poires au vin, Tuile Amandes Torréfiées,**

Coulis de Vin Rouge et Cassis : 4,00 €

- **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 Confrères**.

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 Confrères - 71530 CRISSEY

Tél. : 03 85 48 04 24

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

