



Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

(Pour entreprises, nous contacter pour tarifs et Prestations)



Printemps-Eté 2019



Les Buffets Froids

LE BUFFET CHAMPETRE

Crudités Assorties (2)

Taboulé

Entremet de Saumon Aux Agrumes

Pâté de Campagne

Couronne de Légumes Confits , Mozzarella

Terrine de Volaille Printanière

Tatin de Courgettes

Poulet Rôti, Mayonnaise « Maison »

Tarte aux Fruits

LE BUFFET « Bourguignon »

La Rustique

(Salade, Asperge Verte, Tomate Confite, Champignons de Paris Marinés, Croutons)

Salade Fraîcheur de Courgettes aux Queues d'Ecrevisses

Salade Gourmande au Quinoa et Volaille Marinée

Jambon Persillé

Jambon à l'Os

Pâté Croûte de Lapin, Tomates Epicées

Terrine de Sandre Aux Herbes Fraiches et Aligoté

Chiffonnade de Boeuf et Ses Petits Légumes

Assortiment Fromages coupés, pain aux Noix

Le Monarque (1/2)

(Chocolat / Pistache)

L'Arlequin (1/2)

(Mousse Mascarpone et Mélange de Fruits frais d'été, Croquant Framboise)



LE BUFFET DU CHEF

**Salade de Conchiglie à la Mangue et Magret Fumé
Bol Salade Fraîcheur**

(Salade Verte, Tagliatelle de Légumes, Forêt Noire et St Jacques Poêlées)

La Délice

*(Salade de Jeune Pousse, Chorizo, Fèves, Tomates Cerises Assorties,
Mimolette)*

Croustillant de Crabe et Rouget à l'Huile Vierge

Verrine de Melon, Jambon Cru

Mini Dôme de Langouste et Légumes Confits

Ballotine de Volaille de Bresse Farcie à la Truffe

Bœuf Charolais et ses Petits Légumes

Veau Mariné au Romarin

Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Noix

Tiramisu aux Fruits des Iles

OU

Tatin de Framboises Crème Citronnée





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
- En venant directement nous voir au 19 rue des Confrères - 71530 Crissey

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

