



Isabelle Traiteur  
« L'art de recevoir avec goût »

## Carte Automne Hiver

# 2019



**ISABELLE TRAITEUR**




19 Rue des Confréries - 71530 CRISSEY

**03 85 48 04 24**

**contact@isabelle-traiteur.com** / [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)

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

## Pour vos apéritifs



Gougère	0,40 € / Pièce
Gougère Cèpes	0,50 € / Pièce
Gougère Escargots	0,50 € / Pièce
Assortiment Mini Quiche, Mini Pizza, ou Mini Croque-Monsieur	0,80 € / Pièce
Madeleine Salée ou Muffin Salé	0.50 € / Pièce
Croissant Persillé	0.40 € / Pièce
Miche Cochonnaille (30 pièces)	26,00 €
Miche Saumon Seigle Royal (30 pièces)	29,00 €

### LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

Croustillant de Saumon d'Écosse au Yuzu	(5 pièces / pers)
Bulle de Homard, Légumes croquants	8,30 € / pers
Cuillère Pétoncles Rôties sur Espuma de Carotte au Cumin	
Mini Burger Bœuf Rossini	
Bol Thai Volaille Épicée	

### BOUCHÉES À LA PIÈCE

Jambon Persillé sur Toast Moutarde à l'Ancienne	0,90 €
Pâté Croûte de Volaille à la Bière	1,10 €
Toasts Fins Assortis	1,30 €
Navette Saumon Fumé	1,50 €
Foie Gras, Pain d'Épices, Compotée du Chef	1,60 €
Mini Burger Charolais	1.60 €
Croustillant de Saumon Confit aux Herbes	1,30 €

### PIÈCES À SERVIR CHAUDES



Mini Burger Bœuf, Crème de Morbier	2.30 €
Samossa St Jacques	1,70 €
Gambas Lardée	2.00 €

## LES CUILLÈRES

Langouste, Légumes Croquants	1,80 €
Foie Gras, Compotée du Chef	1,70 €
St Jacques Poêlées, Piperade	1.80 €
Rouget, Mousse à l'Anis	1,60 €

## LES VERRINES

Rillettes aux 2 Saumons	1,50 €
Velouté de Butternut	1,30 €
Velouté Asperges, Speck Fumé	1.70 €
Bulle de Homard, Saveurs d'Hiver	1,80 €



## BOUCHÉES FROMAGES

Fromages Affinés Toast Aux Noix	0,80 €
Brochette 3 Fromages	0,90 €
Navette Fromage Fort aux Éclats de Noix	1.30 €

## LES SUCRÉS

Duchesse Au Chocolat	1,50 €
Chou à la Crème Chiboust, Craquelin Caramel	1,60 €
Crème Dessert	1.40 €
<i>(Chocolat, Vanille, Caramel, Praliné, Pistache)</i>	

# Les Cocktails

(Suggestions entièrement personnalisables)

## COCKTAIL (9 PIÈCES)

Gougère Fromage (2)  
Pâté Croûte Lunch  
Feuilletés Assortis (2)  
Jambon Persillé sur Toast  
Moutarde à l'Ancienne

Mini Burger Antibois  
Mini Navette Volaille Marinée  
Terrine sur Toast

Prix par personne : 7.90 € TTC

## COCKTAIL (10 PIÈCES)

Gougère Fromage (2)  
Muffin et Mini Madeleine Salés (2)  
Toast Jambon Persillé  
Wrap Jambon  
et Fromage aux Herbes

Burger Jambon Cru, Roquefort  
Tarte Jurassienne  
Cuillère de Bar, Tapenade  
Tartelette Espuma de Légumes

Prix par personne : 9.20 € TTC

## LA BOURGOGNE EN COCKTAIL (15 PIÈCES)

Mini Croque Monsieur Jambon Braisé, Comté  
Gougère Escargots, Fromage (2)  
Terrine sur Pain Aux Céréales  
Pâté Croûte d'Escargots  
Croustillant d'Ecrevisses  
Cuillère de Sandre et Aneth  
Verrine Choux Fleur et Jambon Fumé  
Navette de Suprême de Bresse  
Mini Burger Bœuf Charolais  
Persillé sur Pain de Seigle  
et Moutarde à l'Ancienne

Tartine de Fromage (2)  
Tartelette de Pommes au  
Parfum de Pain d'Épices  
Macaron « Plein Fruits »  
Entremet Poire Chocolat

Prix par personne : 18.10 € TTC



## COCKTAIL - 14 PIÈCES

Gougère Aux Olives  
Mini Tarte au Chèvre et Lard  
Saumon Fumé « Maison » sur Pain de seigle  
Cuillère de Foie Gras Cranberries  
Navette d'Anchoïade  
Mini Burger Veau  
Cuillère de St Jacques Snackées



## BOL THÁÏ

Rouget à l'Indienne (1/2)  
Magret de Canard Laqué au Sésame (1/2)

## VERRINES

Velouté Potiron, Foie Gras (1/2)  
Bulle de Homard (1/2)

Pic Comté, Tomate Séchée  
Blinis de Fromage au Miel

Macaron « Plein fruits »  
Tarte Combava Meringuée  
Douceur Sucrée au Chocolat

Prix par personne : 19.20 € TTC

— COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 PIÈCES —

Pâté Croûte de Volaille et Moutarde à l'Ancienne

Cannelé de Légumes

Jambon Persillé sur Toast Aux Graines

Cuillère de Foie Gras et Comptée du Chef

Mini Burger Volaille Marinée

Terrine sur Pain Aux Céréales

Cuillère de Langouste

Navette de Saumon Fumé « Maison »

Verrine Guacamole et Crabe

Sablé de Rouget

Cuillère de St Jacques Snackées

Navette de Gambas

Verrine de Velouté d'Asperges, Speck Fumé

Wrap de Jambon Cru et Fromage aux Herbes

Bol Thai de Magret Confit Aux Epices Douces

Feuilleté Mornay

Toast Fromages Régionaux

Verrine Chocolat Blanc et Orange

Chou Chocolat Craquelin Plein Arôme

Gâteau de Poire William au Caramel d'Isigny

Prix par personne

31.50 € TTC



# Les Buffets Froids

(Minimum 10 personnes)

## LE BUFFET « CHAMPÊTRE »

Prix par personne  
18.50 € TTC



Assortiment de Crudités (2 Sortes)  
Salade Conchiglioni Saveur des Sous-Bois  
Ballotine de Volaille  
Pâté de Campagne  
Jambon à l'Os  
Cake Courgettes, Carotte et Chèvre  
Tartelette Poivron, Aubergine  
  
Assiette de 2 Fromages  
  
Tatin de Poires

## LE BUFFET « CÔTÉ SAÔNE »

Salade de Riz, Ecrevisses et Panais  
Salade de Chou, Lard et Comté  
Salade de Pomme de Terre et Cervelas

Prix par personne  
24.80 € TTC

Jambon Persillé  
Pâté Croûte Volaille Marinée Aux Épices Douces  
Jambon à l'Os Braisé

Chartreuse de Brochet

Rôti de Porc au Gingembre

Plateau de 3 Fromages Affinés, Pain aux Noix

Le Délice des Neiges Aux Griottes (Entremet Chocolat Blanc, Griottes)





---

## LE BUFFET DU CHEF

---

Salade d'Automne

*(Salade, Gésiers Confits, Magret Fumé, Pommes, Noix, Comté et Huile de Noix)*

Salade de Butternut Rôtie, Noisettes Torréfiées

Salade Terre et Mer

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

Croustillant de Bar

Dôme de Gambas et Asperges Vertes

Pâté Croûte de Pintade et Ris de Veau

Terrine de Volaille Cœur de Foie Gras

Chiffonnade du Charolais, Flan de Potimarron

Veau Cuit Basse Température au Poivre de Séchouan

Plateau de 3 Fromages Affinés, Pain aux Noix

L'Opéra Mentholé

ou

Poire Pochée au Vin de Bourgogne

et sa Tuile Aux Noisettes Torréfiées *(autres choix possibles)*

**Prix par personne : 32.00 € TTC**







# Les Plats à Emporter

---

## LES SALADES (PORTION DE 150G)

---

Crudités Assorties sur Plat (Carotte, Céleri, Chou, Pomme de Terre)	3.30 € TTC
Salade de Lentilles Franc-Comtoise (Comté, Saucisse Fumée)	3.80 € TTC
Salade Mexicaine (Haricots Rouges, Volaille, Maïs)	3.90 € TTC
Salade Paysanne (Pomme de Terre, Oignons Blancs, Cervelas)	3.50 € TTC
Salade Nordique (Salade, Saumon Poêlé, Agrumes)	5.10 € TTC
Salade d'Automne (Endives, pomme, Comté, Noix)	4.10 € TTC
Salade Bressane (Salade Verte, Poulet, Maïs, Jambon, Œuf Poché)	4.90 € TTC
Salade Barbet (Salade Verte, Légumes Croquants, Rouget Mariné)	5.30 € TTC

---

## QUICHE ET TARTES SALÉES (EN PART DE 150G)

---

Tarte Toulousaine (Saucisse de Toulouse, Pomme de Terre, Oignons)	La part : 3.50 € TTC
Tarte Aux 2 Saumons, Pomme Granj	La part : 3.80 € TTC
Quiche Franc-Comtoise (Comté, Butternut, Saucisse Fumée)	La part : 3.00 € TTC

---

## LES SAUMONS

---

Saumon d'Écosse Mariné à L'Aneth (150g)	La part : 9.00 € TTC
Saumon d'Écosse Fumé « MAISON » (100g)	La part : 9.00 € TTC



## LES ENTRÉES FROIDES VIANDE

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

Assortiment de Charcuteries Fines <i>(Jambon Persillé, Ballotine de Volaille, Terrine Griotte, Jambon Cru)</i>	6.00 € TTC
Persillé de Sot L'Y Laisse à l'Ail Rose	7.00 € TTC
Pâté Croûte de Volaille, Cèpes et Foie Gras	8.00 € TTC
Igloo de Volaille Confit Aux Légumes d'Hiver	6.50 € TTC
Nougat de Lapin Aux Fruits Secs	7.50 € TTC
Pressé de Jarret Rôti, Déglaçé au Xérès	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 Lotte au Speck Fumé	10.50 € TTC
Terrine de Brochet et Saumon	8.00 € TTC
Dôme de Gambas et Asperges Vertes	9.60 € TTC
Croustillant de Bar et Saumon	9.20 € TTC
Cannelloni de Saumon, Cœur de Courgette, Gravlax	9.00 € TTC
Verrine de Rouget, Rillettes d'Anchois Marinés	8.50 € TTC
Fraîcheur Norvégienne, Effeuillé de Gravlax <i>(Salade Verte, Tomate Cerise, Carotte, Courgettes, Gravlax)</i>	10.50 € TTC

## LES ENTRÉES CHAUDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

St Jacques aux Poireaux et son Feuilleté Sauce Noilly	13.00 € TTC
Oufs en Meurette et sa Garniture Bourguignonne	6.00 € TTC
Pithiviers de Sandre et Saumon	8.00 € TTC
Gratin de Fruits de Mer	8.50 € TTC
Vol au Vent d'Escargots et sa Croûte	9.80 € TTC
Tourte Bourguignonne	6.50 € TTC



## LES POISSONS CHAUDS

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

Saint-Jacques Snackées et son Craquelin d'Orange	15.50 € TTC
Lotte Rôtie et Sa Chips de Poitrine Fumée, Purée de Panais Truffée	16.70 € TTC
Cassolette de Langoustines Au Sésame, Crèmeux de Choux-Fleur, et Céleri Branche	14.50 € TTC
Pavé de Saumon Mariné au Gingembre, Purée de Patate Douce et Emulsion au Miel et Crustacés	13.50 € TTC
Filet de Cabillaud Etuvé, et son Jus de Homard, Polenta Poêlée	13.00 € TTC
Bar Rôti et son Jus au Lait de Noix de coco	15.20 € TTC
Merlu Cuit à l'Huile de Persil et Piment d'Espelette	11.80 € TTC
Sandre Cuit Basse Température, Crème et Beurre d'Ail des Ours	13.20 € TTC



## LES VIANDES

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

Gigot Cuit 24h Aux Effluves de Badiane et sa tartelette Bretonne de Carotte Parfumée au cumin	11.00 € TTC
Volaille Fermière Aux Ecrevisses, Risotto Crémeux au Parmesan	9.00 € TTC
Ris de Veau Glacés au Porto dans sa Nage de Gros Légumes	13.30 € TTC
Cuisse de Canard en Croûte d'Avoine et Cèpes Rôtis	8.60 € TTC
Caille Désossée, Rôtie, Farce Persillée, Tombée de Sous-Bois et Jus Réduit	9.80 € TTC
Magret de Canard Rôti Parfumé au Poivre de Séchouan	11.80 € TTC
Tournedos de Filet de Bœuf Mariné à l'Huile de Truffe et ses Petits Farcis	15.50 € TTC
Médailillon de Pintade et Chou	7.50 € TTC
Tournedos Noix de Veau Aux Morilles	15.00 € TTC
Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles	16.80 € TTC

## LES PLATS TRADITIONNELS

(Minimum 6 personnes)

Pot Au Feu Façon Grand-Mère <i>(commande 72h à l'avance)</i>	11.00€ TTC
Blanquette de Veau à l'Ancienne	9.20 € TTC
Tajine de Volaille	9.00 € TTC
Sphère de Chou Farci au Jarret	8.40 € TTC
Choucroute Garnie <i>(Chou, Pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)</i>	9.60 € TTC
Petit Salé Aux Lentilles	7.20 € TTC
Tête de Veau Sauce Gribiche <i>(commande 72h à l'avance)</i>	9.70 € TTC
Coq au Vin <i>(commande 72h à l'avance)</i>	9.80 € TTC
Tartiflette (500 gr. / pers.)	7.20 € TTC



# Nos Desserts « Maison »

## GATEAUX INDIVIDUELS

Duo d'Agrumes et son Biscuit aux Amandes	4.00 €
Boule du Chocolatier et son Cœur Pistache	4.00 €
Igloo : Praliné Croquant au Parfum de Vanille	4.00 €
La Tarte Plaisir : Biscuit Breton au Chocolat, Crème au Caramel	3.80 €
Poire Vigneronne : pochée au Vin de Bourgogne et sa Tuile aux Noisettes Torréfiées	3.50 €



## ENTREMETS

Le Graný aux Épices Douces ( <i>Biscuit cuillère, Bavaois</i> <i>Pomme verte</i> )	3.00 €
Le Passion Gourmand ( <i>Passion, Noix de Coco</i> )	3.50 €
Délice des Neiges Aux Griottes ( <i>Entremet, Biscuit à la cuillère,</i> <i>Chocolat Blanc et Griottes</i> )	4.00 €
Le Croquant TOUT Chocolat	3.60 €
Le Bourguignon : Pomme Cassis sur Lit de Pain d'Épices	4.50 €
L'Opéra Mentholée : Chocolat et Menthe	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](mailto: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](http://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](http://www.isabelle-traiteur.com)

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