



## Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

(Pour entreprises, nous contacter pour tarifs et Prestations)



## Automne-Hiver 2019



## Les Buffets Froids

### LE BUFFET CHAMPETRE

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

Jambon Persillé  
Pâté Croûte Volaille Marinée Aux Epices 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, Tagliatelle 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)*





## **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 Confrères - 71530 Crissey

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

