



ENTREPRISES

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

(Quelques Suggestions pouvant être entièrement personnalisées)



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



ACCUEIL-CAFE

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

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

Bavarois Tomates Chèvre Frais, Basilic, Crouton de Tapenade

◆◆◆

Suprême de Volaille Fermière Cœur de Comté

OU

Biscuit de Brochet, Cœur Fondant Ecrevisses

Gratin Dauphinois, Légumes de Saison ou Risotto

◆◆◆

L'entremet Pomme Grany

OU

Clafoutis

Café, Pain, Eaux

Menu Déjeuner de Travail N°2

Ballotine de Sandre, Saumon à l'Aneth

OU

Marbré de Volaille et Légumes Printaniers

◆◆◆

Cuisse de Pintade Laquée au Miel de Thym

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

Mille Saveurs Gourmandes
(Salade Verte, Samossa Légumes (CHAUD) Aux Epices Douces)

OU

Dôme de Courgettes et Chèvre, Crouton Tapenade Poivron rouge

OU

Ballotine de Brochet et Ecrevisses, Mousseline Citronnée



Filet de Truite du Haut-Jura aux Herbes Fraîches
Riz Cantonnaï

OU

Osso Bucco de Veau à la Milanaise
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

Tiramisu Gravlax Saumon sur Croustillant Romarin

OU

Mille-Feuille Gourmand Foie Gras, Artichaut Mariné, Tomates confites



Caille Rôtie Désossée Farcie aux Légumes du Soleil

Pomme Maxime, Wok de Légumes

OU

Cabillaud en Croûte d'Agrumes

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

Oeufs en Meurette à la Vigneronne

OU

Terrine de Truite du Haut-Jura aux Légumes Confits

OU

Assiette de Charcuteries fines



Biscuit de Brochet, Cœur Fondant et Ecrevisses

OU

Suprême de Chapon à la Crème de Morilles

OU

Mignon au Son de Moutarde

Gratin Crémeux, Légumes de Saison



Assiette de Deux Fromages, Pain aux Noix et Noisettes



Poire au Vin, Emulsion de Cassis (autres choix possibles)

Café, Pain, Eaux Plates et Gazeuses





2ème Suggestion

Ballotine de Sandre et Ecrevisses à l'Aligoté

OU

Gâteau de Foie Blond à la Bressane (*chaud*)



Volaille Fermière Vin Jaune et Morilles

OU

Tournedos de Noix de Veau, Jus réduit de Cuisson (ou Velouté de Morilles)

OU

Pavé de Bœuf sauce Châteaubriand

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe, Légumes de saison



Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes



Le Bourguignon

(*Entremet Pomme Cassis sur Lit de Pain d'Epices*)



Café, Pain, Eaux Plates et Gazeuses





Dîner de Gala

1ère Suggestion

Planche du Périgord

(Foie Gras Canard, Pâté Croûte Magret, Truffe, Crémeux 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 en Croûte de Pain d'Epices
Gratin Crémeux, 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

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

Tiramisu Passion Croquant Chocolat, Crème Caramel, Tuile Amandes

Petit Pain, Café

Eaux plates et gazeuses





Prestations à 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 affiner 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 Confréries - 71530 Crissey

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



Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 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