

# Les Menus :

## Menu Tradition

Prix par personne : 27,00 € / Pers.

Amuse-Bouche



Fraîcheur de Saumon, Tartare d'Ecrevisses  
et Citron Vert



Caille Rôtie, Désossée, Farcie et sa Pépite  
de Foie Gras



## Menu Délice

Prix par personne : 38,00 € / Pers.

Amuse-Bouche



Ballotine de Chevreuil Cèpes et Foie Gras



Roulé de Sandre, Voile de Morteau,  
Sauce au Vin Jaune



Magret de Canard au Cœur  
de Foie Gras et Cèpes



Lingot de Foie Gras et son Croquant Fruits de la Passion

## Menu Découverte

Prix par personne : 58,00 € / Pers.

Amuse-Bouche



Lingot de Foie Gras et Son Croquant  
Fruits de la Passion



Cassolette de St-Jacques et Homard,  
Sauce Champagne



Tournedos de Filet de Bœuf et son Craquant Truffé,  
Sauce Périgourdine



Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



La Boule de Noël : Chocolat Truffé  
Eclats de Nougatine et Caramel Beurre Salé



ou  
La Bûche « L'Exotique »

(Crèmeux à la Mangue, Croquant Passion  
et Brunoise Ananas Rôti)



Cassolette de St-Jacques et Homard, Sauce Champagne



Isabelle Traiteur  
« L'art de recevoir avec goût »

## Plateau de Fromages Affinés de Bourgogne

(10 - 12 pers.) 38,00 €



Brillat-Truffé, Comté Fruité, Chèvre Frais, Epoisses,  
Délice de Pommard, Pain aux Fruits Secs

Pensez à commander  
avant le mercredi 18 décembre pour Noël,  
et avant le jeudi 26 décembre  
pour la Saint-Sylvestre.  
Merci

19 Rue des Confréries  
71530 CRISSEY  
03 85 48 04 24

contact@isabelle-traiteur.com

www.isabelle-traiteur.com

siret 791 497 993 00018 - RCS Chalons-sur-Saône - TVA Intra FR 48 791 497 993



Chères Clientes, Chers Clients,  
Nous vous invitons à découvrir notre

## Carte des fêtes

# 2019

Toute l'équipe vous souhaite de  
Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !





Patience de Homard et St-Jacques



Filet de Bar Poêlé, Douceur de Homard et Pétoncles



Trilogie de Douceurs de Noël

## Apéritif

Plateau de Croque en Bouche, 20 Pièces, **36,00 €**

- Foie Gras sur Toast Brioché (4)
- Bulle Velouté de Chou-Fleur Vanillé, St Jacques Snackée (4)
- Croquant Langouste, Espuma de Légumes (4)
- Navette Veau et Morilles (4)
- Canneloni Saumon Fumé, Fromage aux Fines Herbes (4)

Cocktail des Fêtes, Coffret 10 Pièces, **18,00 €**

- Poêlon Potimarron, Homard
- Cuillère Crémeux Roquefort, Magret Fumé et Noix
- Cuillère Foie Gras, Chutney de Fruits
- Verrine Ecrevisses, Légumes Croquants
- Verrine Carotte au Cumin, Mousse Citronnée
- Burger Bœuf Charolais
- Burger Crabe, Gingembre
- Wrap Saumon Fumé, Aneth
- Pâté Croûte Ris de Veau
- Gougère aux Cèpes

### Pièces Apéritives

- Bûche Surprise Saumon (24 pièces) 29,00 €
- Bûche Surprise Crème de Foie Gras (24 pièces) 29,00 €
- Sapin de Noël au Gravlax et sa mousseline à l'Aneth 16,00 €
- Gougère au Comté Fruité 0,50 €
- Gougère aux Noix et Roquefort 0,50 €

### Pièces à servir Chaudes

- Croustade d'Escargots 2,50 €
- Croustade de St-Jacques 2,50 €
- Burger Bœuf Rossini 3,00 €
- Croquilles Escargots La Douzaine 9,00 €

## Les Entrées

- Patience de Homard et St-Jacques 15,80 €
- Douceur de Caille en 2 Façons 8,60 €
- Millefeuilles de St-Jacques et Patate Douce Rôtie 11,00 €
- Duo de Veau aux Morilles, Foie Gras Poêlé 12,00 €
- Dôme de Gambas et Crabe des Neiges 10,60 €
- Pâté Croûte de Chevreuil, Cœur de Poire et Airelles 11,00 €
- Demi Langouste Mayonnaise 21,00 €/Pièce
- Saumon d'Ecosse Fumé « Maison » 100g 9,50 €
- Foie Gras Canard Tradition, Toast Brioché 10,00 €

## Les Entrées Chaudes

- La Grosse Coquille St-Jacques 8,00 €
- Escargots La Douzaine 10,00 €
- Foie Gras des Landes Rôti en Cocotte 14,50 €
- Tourte de Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles 9,00 €



Duo de Veau aux Morilles, Foie gras Poêlé

## Les Plats

### Poissons Chauds

(Accompagnement : Lasagnes de Légumes)

- Dos de Cabillaud et Asperges Vertes aux Amandes 13,50 €
- Saumon BOMLO (BIO) au Beurre de Gingembre et Citron vert 15,50 €
- Filet de Bar Poêlé, Douceur de Homard et Pétoncles 16,80 €
- Filet de Turbot Rôti aux Morilles 15,70 €
- Cocotte Lutée Langouste, St Jacques, Lotte et Brunoise de Légumes 14,80 €
- Nage de Lotte Au Coulis de Langoustines 17,50 €
- Langouste à l'Américaine 23,00 €

### Viandes

(Accompagnement : Lingot de Polenta et Duxelles de Champignons)

- Fondant de Chapon Farci Aux Marrons et Fruits Secs 11,80 €
- Tournedos Noix de Veau Aux Morilles 15,50 €
- Ballotin de Canette Pistaché et Pastilla de Cuisse Confite au Potimarron 11,50 €
- Caille rôtie, Désossée, Farcie Aux Girolles 11,50 €
- Pavé de Cerf Sauce Cognac et Fine de Champagne, Moelleux à la Chataîgne 15,20 €
- Filet de Bœuf en Brioche Aux Eclats de Truffe (48h à l'Avance) 15,80 €
- Poulet de Bresse Au Vin Jaune et Morilles 16,50 €

Chapon « Fermier » en Pré-Commande avant le 8 Décembre Rôti et Portionné (ou entier), Sauce au Choix : Truffé, Morilles, Vin Jaune

## Les Desserts

### Les Bûches

- Bûche Mandarine, Croquant Meringué au Yuzu 4,00 € la part
- La Piémont (Pralines et Biscuit aux Noisettes Torréfiées) 4,00 € la part
- L'Exotique (Mangue, Croquant Passion et Brunoise Ananas Rôti) 4,00 € la part
- Bûche Chocolat au Lait, Crémeux Marron Glacé 4,00 € la part
- Le Gros Macaron Framboise, Vanille et Cœur Pistache 5,50 € la part
- Igloo de Poire et Cassis 5,00 € la part
- Trilogie de Douceurs de Noël (Mini Bûche, Truffé, Tiramisu d'Agrumes Spéculos, et crème Caramel Beurre Salé) 7,00 €



Magret de Canard au Cœur de Foie Gras et Cèpes