



Biodegradable



Compostable



Recyclable



## ENTREPRISES

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

**(Quelques Suggestions pouvant être entièrement personnalisées  
Menus végétariens et anti-allergies)**



Isabelle Traiteur : 19 rue des Confrères - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24

Email : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) Site [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)

SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône - TVA Intra Communautaire FR 48791497.993



**ISABELLE TRAITEUR**  
**participe au respect de l'environnement**

**Et vous propose désormais ses contenants**

**ECORECYCLABLES**

*Dans une démarche Eco-responsable, nous changeons nos emballages.  
Avec des matériaux Biosourcés, Biodégradables,  
Compostables et/ou recyclables :*

- *Plateaux en Pulpe de Canne (Résidu issu du broyage de la canne à sucre),*
- *Gobelets en carton (compostable),*
- *Couverts Bois (compostable) et PLA (biodégradable),*
- *Serviettes papier (compostable)*
- *Verrines Cocktail , 100% Biosourcés (SANS PLASTIQUE) ,  
Biodégradables et Compostables , 100% FRANÇAIS*

**TOUS NOS PRODUITS , AU POSSIBLE DE SAISON,  
SONT ELABORÉS « MAISON » ,**

**et travaillons avec des fournisseurs ISSUS au Maximum de l'Economie Locale.**





## ACCUEIL-CAFE

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

## PAUSE

Café, Thé, Lait, jus de fruits, eau minérale  
Verres et Tasses à café en dur, ou jetable ECORECYCLABLES  
Nappage

### Option Mignardises :

2 pièces à choisir : Muffin, Clafoutis, Macarons, Cookies, Brownies,  
Brochette de Fruits, Madeleine, Tarte au sucre, Chouquettes, 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

Salade Bourguignonne  
(Persillé, Croûton Aillé, Tomate, Oignons Blancs, Pomme de Terre Sautées)  
**OU**  
Bavarois Tomates Chèvre Frais, Basilic, Crouton de Tapenade



Volaille Rôtie à la Crème  
**OU**  
Minestrone de Cabillaud au Chorizo

Gratin Dauphinois, Légumes de Saison ou Risotto



L'entremet Pomme Grany  
**OU**  
Tarte à la Maquée et son Coulis

Café, Pain, Eaux

## Menu Déjeuner de Travail N°2

Terrine de Saumon Aux Herbes Fraiches, Légumes Croquants  
**OU**  
Marbré de Volaille et Légumes Printaniers



Cuisse de Pintade Laquée au Miel de Thym  
**OU**  
Poulet Fermier Au Gorgonzola  
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°2**

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

**OU**

Rillettes et Suprême de Caille sur Son Croustillant

**OU**

Dôme de Dorade et Ecrevisses au Cajun



Filet de Truite aux Herbes Fraîches  
Riz Cantonais

**OU**

Osso Bucco de Veau à la Milanaise  
Gratin Dauphinois



Le Délice aux Poires, et son Coulis

**OU**

Croquant Chocolat Caramel Beurre Salé

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**  
Moelleux de Souris de Cochon, Cœur de Foie Gras



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**  
Chou Craquant au Praliné  
  
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



Cassiolette de Sandre et Ecrevisses

**OU**

Moelleux de Bœuf et sa Réduction d'Echalotes

**OU**

Mignon au Son de Moutarde

Rösti de Pomme de Terre, Poêlée de Légumes de Saison



Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes



Poire au Vin, Emulsion de Cassis

Ou

Entremet Bourguignon

*(Pomme Cassis sur lit de Pain d'Epices)*

Café, Pain, Eaux





## 2ème Suggestion

Dôme de Sandre à l'Aligoté

**OU**

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



Volaille Fermière Vin Jaune et Morilles (**OU Volaille de Bresse**)

**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



Assiette Gourmande Bourguignonne :

Pommes Rôties au Pain d'Epices, Griottines Au Chocolat, Crémeux Pistache



Café, Pain, Eaux Plates et Gazeuses







## Dîner de Gala

### 1ère Suggestion

Cassolette de Caille au Foie Gras et Magret Fumé

OU

Verrine Gourmande Langouste en Croûte de Pistache

Sur lit de légumes croquants et chair de crabe



Tournedos de Noix de Veau et sa Réduction de Jus de Cuisson

OU

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail et Persil

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 : A 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 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 Confréries - 71530 Crissey

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



Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24

Email : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) Site [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)

SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône - TVA Intra Communautaire FR 48791497.993