



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)



Sas 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
N° d'agrément : 71.154.017
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE - NE PAS CONGELER LES PATISSERIES
ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE



ISABELLE TRAITEUR participe au respect de l'environnement

Et ne propose désormais que des 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*

La plupart de nos produits, au possible de saison, sont élaborés « MAISON »,
et travaillons avec des fournisseurs ISSUS au maximum de l'Economie Locale.
Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

**Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande ou
sur notre site www.isabelle-traiteur.com**





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, 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

Bavarois Tomate Chèvre Basilic, Crouton de Tapenade
OU
Assiette de Charcuterie Fines
(*Persillé de Bourgogne, Jambon Blanc, Terrine de Pintade Aux Pommes*)



Volaille Fermière, Sauce Crémeuse Aux Epices de Byriani
OU
Cassolette de Cabillaud Aux agrumes
Polenta Forestière



Entremet aux Fruits de Saison

Café, Pain, Eaux

Menu Déjeuner de Travail N°2

Terrine de Sandre et Saumon Aux Herbes Fraiches
OU
Marbré de Volaille et Légumes Printaniers



Cuisse de Pintade laquée Au Miel de Thym
OU
Poulet Fermier Gaston Gérard
OU
Pavé de Saumon Rôti
Rösti de Pomme de Terre



Tarte Aux Fruits de Saison
OU
Le Délice Aux Poires

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

Entremet de Saumon et sa Mousseline Citronnée

OU

Nougat de Lapin Aux Fruits Secs



Cassiolette de Colin et Petits Légumes

Riz Cantonnais

OU

Palet de Jarret de Bœuf

Tagliatelle Fraiche



Assiette de 2 Fromages Affinés , Pain aux Fruits Secs



Entremet Le Griotte / Pistache

OU

Croquant Fraicheur d'Agrumes

Café, Petit Pain et Pain, Eaux



Menu n° 2

Marbré de Volaille et Foie Gras

OU

Dôme de Duo de Saumon



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

(Brillat-Savarin,, Comté, Morbier)



Le Paris –Brest, Coulant Caramel

OU

Le Croquant chocolat

Café, Petit Pain et Pain, Eaux





MENUS BOURGUIGNONS

1ère Suggestion

Oeufs en Meurette à la Vigneronne

OU

Terrine de Sandre et Ecrevisses Aux Herbes Fraîches

OU

Assiette de Charcuteries fines



Cassolette de Brochet et Truite à l'Aligoté

OU

Cuisse Désossée de Volaille Fermière

OU

Rôti de Porc Confit aux Petits Légumes et Jus réduit Persillé

Gratin Crémeux



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Noix et Noisettes



Poire au Vin, Emulsion de Cassis

OU

Tarte Bourguignonne

Café, Pain, Eaux





2ème Suggestion

Dôme de Truite au Vin Jaune
OU
Gâteau de Foie Blond à la Bressane (*chaud*)



Cassolette de Coq Au Vin Jaune
et sa Garniture Bourguignonne

OU

Moelleux de Bœuf Cuisson Basse Température au Marc de Bourgogne

OU

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles
Légumes confits et lardés



Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes



Le « Haut de Côtes »

(*Mousse de vin Réduit et Insert Cassis-Poire sur son Croquant*)

OU

Assiette Gourmande Bourguignonne :
Pommes Rôties au Pain d'Epices, Griottines Au Chocolat, Chou Craquant



Café, Pain, Eaux Plates et Gazeuses





Dîner de Gala

1ère Suggestion

Royale de Foie gras, Canard et Pain d'Epices
OU
Pyramide de Langouste, Légumes Croquant et St Jacques



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



Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



Assiette Gourmande

Mini Dôme Exotique, Smoothie Fruits, Mini Moelleux Citron Framboise

Petit Pain, Pain, Café
Eaux plates et gazeuses





2ème Suggestion

Caponata de Homard et Crabe et sa Mousseline crustacés
OU
Brochette de St Jacques Poêlées et son Emulsion à la Truffe
OU
Nage de St Jacques et Grison Séché



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



Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



Assiette Gourmande

Tiramisu Passion Croquant Chocolat, Crème Caramel, Tuile Amandes

Petit Pain, 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
- En venant directement nous voir, au 19 rue des Confréries - 71530 Crissey

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



Sas 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
 N° d'agrément : 71.154.017
 LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE - NE PAS CONGELER LES PATISSERIES
 ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE
 Médiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris - Téléphone : 06 09 20 48 86