



LES COCKTAILS

Printemps – Été 2022



Biodegradable



Compostable



Recyclable



Label Produit
Biosourcé



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



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 :*

**POUR TOUTES LES RECEPTIONS, utilisation de contenants REUTILISABLES
(Principalement en DUR ou Bambou)**

POUR LES COCKTAILS EMPORTÉS OU LIVRÉS :

- *Plateaux en Carton ou 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**





Les Cocktails

(Suggestions entièrement personnalisables : Minimum 10 personnes)

**Possibilité de faire des Cocktails entièrement Végétarien,
Sans porc ou sans Gluten**

COCKTAIL (8 pièces)

Feuilletés Assortis
Gougères Assorties (2)
Croustillant de Volaille Marinée
Mini Burger Jambon Persillé
Navette Jambon à l'Os, Moutarde
Pâté Croûte Lunch
Blinis Rillette de Saumon

Prix par personne: 9.30 € TTC

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL (15 pièces)

Gougères Assorties (2)
(Escargots, Fromage)

Planche Régionale (3)

(Jambon Persillé, Rillette, Terrine Maison)

Navette Jambon Cru
Risotto Volaille Marinée
Pâté Croûte Lunch
Mini Burger Bœuf
Tartelette Jambon à l'Os

Fromages Affinés sur Toast (2)

Verrine Bourguignonne
Tartelette Aux Fruits de Saison
Macaron « Plein Fruits »

Prix par personne: 19.30 € TTC



COCKTAIL - 16 pièces

Gougères Assorties (2)
Navette Gambas aux Epices Mexicaines
Saint Jacques sur Lit de Risotto
Burger de Sandre au Curry
Sablé Boeuf Mariné au Pesto
Jambon Persillé sur Toast
Pâté Croûte Lunch
Cuillère de Veau aux Gingembre
Navette à l'Encre de Seiche et Saumon Fumé

Verrine Espuma de Courgette et Homard
Bol Canette Marinée et Légumes Croquants d'Été

Blinis de Fromages assortis

Crumble aux Fruits
Tarte Aux Pralines
Mini Caraïbe

Prix par personne: 24.80 € TTC





COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 21 pièces

Gougères Assorties (2)
Foie Gras sur Pain d'Epices, Chutney de Fruit
Navette à l'Encre de Seiche au Saumon Fumé
Jambon Persillé sur Toast
Mini Burger de Gambas au Cumin
Mini Gaufre Rouget Mariné
Cuillère Canard à l'Orange
Mini Wrap Jambon à l'Os
Navette de St Jacques Marinée au Cajun
Pâté Croûte Lunch
Marmite Bœuf au Pesto et Parmesan
Cuillère de Veau au Poivre de Séchouan
Mini Burger Langouste Epicée
Tartelette Ecrevisse Marinée
Verrine Croque en Sel et Fromage Frais

Déclinaison de Fromages affinés sur Pain aux Noix(2)

Macaron « Plein Fruits »
Verrine Fraicheur aux Fruits d'Eté
Moelleux Framboise Citron

Prix par personne : 33.40 € TTC





Nombreuses Possibilités de Cocktails avec une ou plusieurs Animations Gourmandes Salées ou Sucrées

(Pièces chaudes à discrétion préparées devant les convives par un cuisinier)



- **Animation Wok :**

- Poulet Sauté, Légumes Thai
- Porc Laqué caramel, Courgettes
- Curry d'Agneau
- Agneau Sauté Aux Poivrons
- Canard Soja Sésame
- Bœuf Charolais Façon Bourguignonne
- Grenouilles désossées en Persillade
- Escargots Crème Forestière
- Crevettes Sautées aux Cacahuètes
- Courgettes et Carottes Cumin, Gingembre

- **Animation Plancha :**

- Samossa St Jacques Beurre d'Escargots
- Samossa Bœuf Epicé
- Samossa Poulet, Coriandre
- Samossa Chèvre, Epinard
- Brochette Volaille Mexicaine
- Brochette d'Agneau aux Epices
- Brochette de Bœuf aux Herbes
- Brochette de Gambas Marinées
- Foie Gras Poêlé
- Magret de Canard aux 3 Poivres
- Mini Burger Chaud (Epoisses, Nature,)



- **Toaster :**

- Moules Farcies
- Tartines :
 - Poulet Légumes du Soleil
 - Poulet au Curry
 - Poulet Tomates Mozzarella
 - Coppa, Chèvre
 - Tartiflette (Pdt, Reblochons, Lardons)
 - Flamenkuch (Lardons, oignons, Fromage)
 - Catalane (Poivrons, Tomates, Chorizo)
 - Franc-Comtoise (Lard Fumé, Oignons, Morbier)
 - Américaine (Purée Tomates, Viande Hachée, Oignons, Fromage)
 - Bourguignonne (Pdt, Tomates, Epoisses)
 - Grecque (Tomates, Olives, Feta)
 - Thon, Moules, Parmesan
 - Gambas Beurre d'Escargots
 - Tomates, Anchois, Fromage
 - Saumon, crème, Poireaux, Buche de chèvre
 - Italienne (Jambon Cru, Tomates, Mozzarella)

- **Bar :**

- Bar à Soupes
- Bar à Huîtres

- **Découpe :**

- Découpe de Jambon Braisé à l'Os (chaud ou Froid)
- Découpe de Jambon Serrano sur son Serre-Jambon
- Découpe de saumon Fumé « Maison »
- Découpe de Fromages Régionaux sur Pain Aux Noix



- **Animations Sucrées :**

- Fontaine à Chocolat (*Chamallow, Ananas Cocktail, Amandes Effilées, Noix de Coco, Pralines*)
- Machine à Pop-Corn
- Mini Crêpes

Animation au Siphon :

- Emulsion Banane Verte Eclat Chocolat
- Litchi Emulsion à la Rose
- Poire Vanille Bourbon, Caramel
- Fraise, Emulsion des Bois





Les Enfants

Cocktail enfants, 7 Pièces

Gougère
Feuilletés Apéritifs (2)
Mini Wrap Assortis (2)
Mini Burger Volaille (2)

Prix par enfant : 8.10 € TTC

Cocktail avec Atelier avec Animation Cuisinier, 8 Pièces

Mini Burger Bœuf préparé à la plancha (2)
Mini Croque-Monsieur (2)
Navette de Jambon à l'Os (1)
Brochette Melon, Fraise (2)
Bar à Bonbon (1)

Prix par Personne : 15.50 € TTC, Hors Prestation

Cocktail DINATOIRE Enfant

Avec atelier avec Animation Cuisinier, 13 pièces

Mini Burger Bœuf préparé à la plancha (2)
Mini croque monsieur (2)
Navette de Jambon à l'Os (1)
Mini quiche, Pizza (2)
Saumon Fumé Pain de Seigle (1)
Brochette Melon, Jambon Cru (1)
Bar à Bonbon (1)
Pop Corn (1)
Tartelettes et Gâteaux Lunch (2)

Prix par Personne : 18.10 € TTC, Hors Prestation



Afin que notre équipe réponde à vos attentes, nous vous remercions de passer vos commandes 72h à l'avance.

- 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

Horaires du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h et samedi de 8h30 à 12h, ou sur simple rendez vous.

Nous disposons d'un grand parking pour faciliter le chargement de vos commandes

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

Nous acceptons les règlements par :

- Virement
- Chèque bancaire
- Carte bancaire (possibilité à distance)
- Espèces



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