



LES COCKTAILS

Automne-Hiver 2022



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 ou Pulpe de Maïs)**

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 (9 pièces)

Gougères Assorties (2)
(Fromage, Pain d'Epices)
Feuilletés Assortis (2)
Toast Jambon à l'Os
Burger Poisson Curry
Navette de Jambon Persillé
Briochin Volaille
Toast Charcutier

Prix par personne : 9.30 €

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL , 15 Pièces

Gougères Assorties (2)
(Comté, Vin du Jura et Noix)
Tarte Franc-Comtoise
Burger de Sandre Epicé
Pâté Croûte Bressan
Terrine Griotte, Pain aux Céréales
Navette Jambon Persillé
Mini Burger Bœuf
Verrine Velouté de Courgette, Ecrevisse
Cuillère Tartare de Volaille

Toast Fromages Assortis
Briochin à l'Epoisses

Macaron Plein Fruit
Mini Corniotte
Verrine Citron Cassis

Prix par personne : 20.20 €



COCKTAIL - 16 pièces

Cannelé de Légumes
Gougères Assorties
Navette à L'Encre de Seiche Aux 2 Saumons
Cuillères de Volaille à la Truffe
Burger de Cabillaud, Epices à Paëlla
Foie Gras sur Brioche et Compotée de Fruits
Burger de Veau
Moelleux d'Ecrevisses Marinées
Cuillère de St Jacques et Patate Douce
Bol Thaï Boeuf Epicé Légumes Croquants
Verrine Velouté de Butternut Cumin et Langouste

Blinis de Fromages Assortis (2)

Dôme Exotique
Mini Tartelette Citron
Verrine Chocolat Crumble

Prix par personne : 24.90 €



COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 pièces

Madeleines Salées Assorties
Gougères Assorties
Pâté Croûte Lunch
Persillé sur Toast Céréales
Foie Gras sur Brioche, Compotée de Fruits
Navette de Jambon à L'Os, Moutarde
Burger Langouste Epicée
Poêlon de Volaille Truffée
Velouté de Chou-Fleur, Magret
Burger de St Jacques Poêlée
Cuillère de Bœuf au Poivre de Timut
Savarin d'Ecrevisse sur Blinis
Moelleux de Gambas Rôtie
Verrine de Butternut au Foie Gras
Cuillère de Veau aux 3 Poivres

Déclinaison de Fromages Affinés Sur Toast Aux Fruits Secs (2)

Verrine Exotique
Chou Craquelin Cassis
Mini Tarte Chocolat

Prix par personne : 30.10 €



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 Thaï
 - 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 Comté, Jambon Cru (1)
Bar à Bonbon (1)
Pop Corn (1)
Tartelettes et Gâteaux Lunch (2)

Prix par Personne : 18.10 € TTC, Hors Prestation



TOUS NOS TARIFS S'ENTENDENT TTC (TVA 5.5 %)

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

Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

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 :

Lundi de 8h30 à 12h

Du mardi au Jeudi de 8h à 12h et de 14h à 17h30

Vendredi : 8h à 12h et 14h à 16h

Samedi de 8h à 12h

Ou sur 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



<https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud>



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