



## 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](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  
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](http://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

**Prix par personne : 17.00 € HT (SANS Prestation)**

## 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

**Prix par personne : 20.36 € HT (SANS Prestation)**

**OPTION Fromages (vaisselle incluse) : Assiette de 2 Fromages Pain aux Noix : 1.90 € HT**



## 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 Cantonais

**OU**

Palet de Jarret de Bœuf

Tagliatelle Fraiche



Assiette de 2 Fromages Affinés , Pain aux Fruits Secs



Entremet Exotique

**OU**

Croquant Fraicheur d'Agrumes

Café, Petit Pain et Pain, Eaux

**Prix par personne : 18.63 € HT (SANS Prestation)**



## 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

**Prix par personne : 25.27 € HT (SANS Prestation)**





## MENU BOURGUIGNON / FRANCHE-COMTÉ

Oeufs en Meurette à la Vigneronne

**OU**

Dôme de Sandre et Ecrevisses Au Vin Jaunex Herbes Fraîches

**OU**

Assiette de Charcuteries fines



Filet Mignon de Porc en Croûte de Comté, Sauce Moutarde

**OU**

Filet de Bœuf Charolais Au Foie Gras Poêlé

**OU**

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

**OU**

Dos de Sandre au Meursault

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Noix et Noisettes



Le Délice de Bourgogne

*(Mousse Bonbon de Flavigny, Crème Cassis et Framboise)*

**OU**

Assiette Gourmande Bourguignonne :

Pommes Rôties au Pain d'Epices, Griottines Au Chocolat, Chou Craquant Cassis

Café, Pain, Eaux

**Prix par personne : 31.36 € HT , Sans Prestation**  
**(Avec Volaille de Bresse OU Le Bœuf : 35.54 € HT)**





## 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 Tartelette au Chocolat, Smoothie Fruits, Mini Moelleux Citron Framboise

Petit Pain, Pain, Café  
Eaux plates et gazeuses

**Prix par personne : 39.63 € HT (SANS Prestation)**







### 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

**Prix par personne : 42.82 € HT (SANS Prestation)**





**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)



Sas 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  
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