



Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

(Pour entreprises, nous contacter pour tarifs Prestations)

Printemps – Été 2023



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



Les Buffets Froids

(Minimum 10 personnes)

LE BUFFET « Champêtre »

Salade de Riz Aux Légumes d'Été
Taboulé Volaille
Coleslaw
Terrine Charcutière Aux Cèpes
Dôme de Thon et Jambon Cru
Poulet Moutarde et Gingembre

Moelleux Aux Fruits

LE BUFFET « Bourgogne-Franche-Comté »

Salade du Haut-Doubs
(*Pomme de Terre, Morteau, Poivrons mélangés et Noix*)
La Salade Ecrevisse
(*Céréales, Asperges, Ecrevisses, Tomate Cerise*)
La Paysanne
(*Salade Verte, Jambon à l'Os, Maïs, Tomate, Comté, Oignons Rouges*)

Pâté Croûte Bourguignon
Jambon Persillé
Terrine de Lapin
Savarin de Sandre et Ecrevisses
Effeillé de Boeuf et Flan Légumes
Duo de Fromages et Pain aux Noix



Flamusse aux Pommes



LE BUFFET DU CHEF

Salade Périgourdine

(Salade, Magret Fumé, Gésier, Foie Gras, Noix et Légumes de Saison)

Salade Océane

(Conchiglie, St Jacques, Moule, Tomate Cerise et Asperge)

Salade Fraîcheur

(Haricot Vert, Fenouil, Carotte, Mélange de Poivron, Fêta)

Navette à l'Encre de Seiche, Gambas Rôtie au Porto

Lingot de Volaille Confit, Cœur de Foie Gras

Jambon Cru Italien

Club Sandwich Saumon Fumé

Boeuf Rôti et son Flan de Légumes

Effeillé de Veau

Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Noix

Le Nectar de Bourgogne et sa Brochette de Fruits

(Entremet Cassis)



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



BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Buffet d'Entrée

(Exemple : crudités, salades, Terrine légumes ou poisson, Charcuterie)

Plat chaud garni, accompagnement

(Exemple : Bœuf Braisé à la Bourguignonne , Cassolette de Volaille Fermière
Osso-Bucco , Poulet Façon « Gaston Gérard »
Cassolette de Poisson du Jour , Risotto Aux Légumes)

Buffet de Dessert

(Exemple : Tartes, salade de fruit, Clafoutis, Mousse au chocolat)

Café, pain et Eaux

Prestations :

Service comprenant :

La mise en place des lieux, le service du Buffet et des boissons, la remise en état des lieux,
Pour une prestation de 5 heures.3 serveurs et 1 cuisinier

Matériel complet comprenant :

3 Assiettes , verrerie (1 verre à eau, 1 verre à vin) , nappage et serviettes TISSU, 1 jeu de couverts, 1 cuillère à entremet, tasse et cuillère à café, panières à pain.



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 à Crissey, au 19 rue des Confréries.

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



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