



LES COCKTAILS

Automne-Hiver 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



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)
Tarte au Comté
Toast Persillé
Burger Volaille Aux Epices Orientales
Navette de Thon Epicé
Mini Burger de jambon à l'Os

Prix par personne : 9.60 €

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL , 15 Pièces

Gougères Assorties (2)
(Escargots, Fromage)
Mini Croque Jambon à l'Os Crème de Comté
Pâté Croûte Volaille Cèpes
Toast Charcutier Terrine Maison
Mini Burger Jambon Persillé
Navette Bœuf au Poivre de Cassis
Cuillère Ecrevisse Marinée
Mini Burger de Sandre Aux Epices d'Hawaï
Verrine Espuma de petit pois, Volaille Marinée Estragon

Briochin Délice de Pommard
Pic Comté Morbier

Entremet Bourguignon
Tartelette Crème de Cassis
Moelleux Aux Poires et Amandes

Prix par personne : 20.40 €



COCKTAIL - 16 pièces

Gougères Assorties (2)
Cuillère de Volaille Estragon
Blinis de Saumon Gravlax
Navette St Jacques au Sel Bleu de Perse
Foie Gras sur Pain d'Épice
Mini Burger de Bœuf Epices Orientales
Moelleux de Langouste
Croquant d'Ecrevisses Marinées Aux Anneaux de Feu
Savarin de Crabe et Homard

Verrine Butternut, Magret Fumé (1/2)
Verrine St Jacques et Champignons de Paris (1/2)

Blinis de Fromages Assortis (2)

Tartelette Crème de Marron
Mini Dôme Mandarine
Macaron Plein Fruits

Prix par personne : 24.40 €



COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 pièces

Gougère Comté Affiné
Persillé sur Toast Céréales
Foie Gras sur Pain d'Epices, Chutney de Fruits
Savarin de Jambon Œuf de Caille
Mini Burger Thon
Navette St Jacques au Sel Bleu de Perse
Pâté Croûte Aux Epices Douces
Cuillère d'Ecrevisses Marinées A l'ail des Ours
Cuillère de Crabe et Homard
Casserole de Volaille Marinée Au Zaatar
Mini Burger Bœuf Au Poivre de Cassis
Moelleux Langouste
Tartelette de Saumon, Perle de Citron
Verrine de Carotte, Mandarine et Magret Fumé
Navette de Veau Sauce Barbecue Maison

Toasts de Fromages Affinés (2)

Financier Aux Agrumes
Tartelette Chocolat à la Cannelle
Macaron Plain Fruits

Prix par personne : 30.30 €





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)
Plateaux de Mini Burger Assortis (4)

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