

Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »



COLLECTION 2023 - 2024

Automne - Hiver



SAS Isabelle Traiteur

19 rue des Confréries - 71530 Crissey - Tel. 03 85 48 04 24
contact@isabelle-traiteur.com - www.isabelle-traiteur.com



SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône -
TVA Intra Communautaire FR 48791497.993 N° d'agrément : 71.154.017

Engagés pour l'environnement

Isabelle Traiteur

Participe au respect de l'environnement
et vous propose désormais ses contenants

ÉCORECYCLABLES

Dans une démarche Éco-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.

DES PRODUITS « MAISON »

La plupart de nos produits, au possible de saison, sont élaborés
« maison », et nous travaillons avec des fournisseurs issus au maximum
de l'Économie 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.

Ne pas congeler les pâtisseries.

Médiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris
Téléphone : 06 09 20 48 86



Biodégradable



Compostable



Recyclable



Label Produit
Biosourcé

Pour vos Apéritifs

Prix à la pièce

Gougère Comté Affiné	0.50 €
Gougère Cèpes, Ail des Ours	0.60 €
Mini Tarte Oignon Lardons	0.90 €
Mini Croque-Monsieur	0.90 €
Mini Cannelés	0.90 €

LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

5 pièces/personne 9,20€ / Personne

- Foie Gras Comptée d'Orange Pain d'Epices
- Navette St Jacques Massala
- Cuillère de Langouste Espuma de Légumes de Saison
- Poêlon de Bœuf et Betterave
- Briochette de Volaille Copacabana

LE PLATEAU TOUT BURGER

Assortiment de mini Burgers : Saumon, Volaille, Bœuf, Gambas...
16 pièces / 24.00 €

BOUCHÉES À LA PIÈCE

- | | |
|----------------------------------|--------|
| - Briochette de Volaille | 1.50 € |
| - Navette Jambon à L'Os au Curry | 1.50 € |
| - Pâté Croûte Aux Cèpes | 1.40 € |
| - Mini Burger Thon Épicé | 1.60 € |
| - Toast de Jambon Persillé | 1.20 € |

PIÈCES À SERVIR CHAUDES

- | | |
|---|---------|
| - Croquilles d'Escargots - La Douzaine | 10.00 € |
| - Mini Burger St-Jacques au Beurre Persillé | 1.90 € |
| - Samossa Bœuf Franc-Comtois | 1.90 € |
| - Gambas Lardée | 1.50 € |



LES CUILLÈRES

Gambas Crème de Chorizo	1.90 €
Langouste Espuma de Carotte	2.00 €
Agneau à l'Ail des Ours	1.80 €
Volaille Massala	1.80 €

LES VERRINES

Velouté de Courgettes, Curry Gambas	1.80 €
Espuma de Poireaux	1.70 €
Patate Douce et Noix de Muscade	1.60 €
Choux Fleur, Magret Fumé	1.80 €

BOUCHÉES FROMAGES

Blinis de Fromage aux Fruits Secs	0.90 €
Pic de Fromages Affinés	0.90 €
Briochin à l'Époisses	0.90 €

LES SUCRÉS

Mini Dôme Mandarine	1.50 €
Financier Aux Agrumes	1.50 €
Tartelettes Assorties	1.50 €



Les Cocktails

Minimum 10 personnes
Suggestions entièrement personnalisables

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'Épices

Mini Burger de Bœuf Épices Orientales

Moelleux de Langouste

Croquant d'Écrevisses 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 20 PIÈCES

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Gougère Comté Affiné

Persillé sur Toast Céréales

Foie Gras sur Pain d'Épices, Chutney de Fruits

Savarin de Jambon Œuf de Caille

Mini Burger Thon

Navette St Jacques au Sel Bleu de Perse

Pâté Croûte Aux Épices 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 Plein Fruits

Prix par personne : 30.30 €

**Nombreuses Possibilités
d'Animations Gourmandes**

Avec ou Sans Service

(voir notre Carte des Cocktails)



Les Buffets froids

Minimum 10 personnes
Suggestions entièrement personnalisables

LE «CHAMPÊTRE»

Salade Parisienne

(Riz, Champignons de Paris, Ciboulette, Echalotte, Petits Pois)

Coleslaw

Assortiment de Charcuterie

½ Sphère de la Marée du jour

Haut de Cuisse Rôti Tandoori

Cake Jambon Olive

Moelleux Chocolat

Prix par personne : 16.00 €

LE «CÔTÉ BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ»

Salade Jurassienne

(Pomme de Terre, Saucisse, Oignons)

Salade de la Saône

Salade Chou Lard, Comté

Jambon Persillé

Pâté Croûte de Volaille Moutarde à l' Ancienne

Bun's à l'Encre de Seiche, Sandre Mariné

Épaule de Veau, Légumes de Saison

Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Le Bourguignon

(Pomme, Cassis, Anis)

Prix par personne : 24.50 €



BUFFET DU CHEF

Salade Montagnarde

(Crozet, Saucisse de Morteau, Ciboulette, Chou-Fleur et Oignon Rouges)

Salade Fraîcheur de St Jacques

(Boulgour, Butternut, Oignon Rouge, Herbes Fraiches)

Salade Périgourdine

(Salade, Magret Fumé, Foie Gras, Gésiers, Tomate Cerise)

Pâté Croûte de Volaille Truffé

Savarin de Duo de Canard

Dôme de Gambas et Asperges Vertes

Espuma de Panais et Homard

Chiffonnade de Boeuf

Agneau Mariné

Flan de Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

Le Victoria (1/2)

(Mousse Ananas passion, Mangue Vanillée et Biscuit Agrumes)

Le Tout Chocolat (1/2)

Prix par personne : 33.90 €



**Sur tous les Buffets, possibilité de Condiments:
Moutarde, Mayonnaise et Cornichons: 2,00€ TTC**

Les Plats à emporter

LES SALADES

Prix indiqué pour une portion de 150g

Salade de Chou Rouge aux Noix, Pomme et Fourme d'Ambert	3.70 €
Salade de Pomme de Terre et Harengs	4.30 €
Salade d'Endives, Comté, Pomme, Ciboulette	4.00€
Salade Lentilles, Betterave, Chèvre	4.10 €
Salade de Patate Douce et Avocat	3.80 €
Salade de Crozet, Butternut, Chou-fleur, Oignon Rouge, et Magret Fumé	4.50 €

QUICHE ET TARTES SALÉES

Prix indiqué pour une part de 150g

Tarte Flambée Aux Oignons	3.50 €
Quiche Comté, Lardons	3.80 €

LES SAUMONS

Prix indiqué pour une part de 100g

Saumon d'Écosse Mariné à L'Aneth (100g)	8.50 €
Saumon d'Écosse Fumé « MAISON »	11.00 €



LES ENTRÉES FROIDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Assortiment de Charcuteries Fines <i>(Jambon Persillé, Terrine de Volaille aux Griottes, Pâté Croûte, Jambon Cru)</i>	7.00 €
Foie Gras de Canard (50g/pers.)	16.00 €
Dôme d'Agneau Aux Anneaux de Feu (Piment)	9.20 €
Savarin de Canard, Crémeux de Butternut	8.90 €
Pâté Croûte de Volaille De Bresse et Fruits Secs	9.80 €
Croustillant de Volaille Zaatar et Jambon Ibérique	8.60 €
Le « Végé » <i>(Caponata de Légumes)</i>	7.00 €

LES ENTRÉES FROIDES POISSON

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Igloo de Crabe des Neiges et St Jacques	13.70 €
Gourmandise de Saumon Gravlax	9.50 €
Dôme de Gambas et Asperges Vertes	11.30 €
Croustillant de Lotte, Légumes de Saison et Lard	13.20 €
Savarin de Thon, Façon Parmentier	8.50 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Foie Gras Poêlé, Pommes Caramélisées et Romarin	16.20 €
Aumônière au Gigot à l'Ail et Pleurotes	12.80 €
Brochette de St Jacques et Gambas à l'Aneth	13.50 €
Crêpe Aux Asperges et Saumon Crème Fraîche	8.30 €
Velouté de Carotte au Lait de Coco	7.50 €

Les Plats chauds

LES POISSONS CHAUDS

Minimum 4 personnes. Prix indiqués par personne, 1 garniture comprise

Dos de Cabillaud Mariné au Gingembre et Lait de Coco, Poêlée de Courgettes	13.50 €
Saumon Snacké au Piment d'Espelette et Fondue de Poireaux	12.90 €
Filet de Sandre en Croûte d'Agrumes, Sauce Crémée	14.90 €
Rosace de Langoustines et Risotto au Black Curry	17.90 €
Blanquette de Lotte Aux Épices Massala, Riz Étuvé Au Poireau	17.40 €
Nage de St Jacques Rafraîchies de Coriandre, Jus au Doux Parfum d'Anis Étoilé	16.30 €
Cassolette de Sandre , Queue d'Écrevisses et Morilles	13.90 €
Turbot Rôti au Four, Herbes Aromatiques	20.30 €





LES VIANDES

Minimum 4 personnes. Prix indiqués par personne, 1 garniture comprise

Effiloché de Canard Façon Parmentière et Jus Corsé	10.10 €
Pavé de Noix de Basse Côte au Roquefort	13.80 €
T-Bone de Veau confit au Beurre d'Echalotes	15.10 €
Paleron de Montbéliard Cuit Basse Température Et son Berlingot de Moelle Aromatisée	14.90 €
Souricette de Porc Confité au cidre et Miel	9.90 €
Médailon de Râble de Lapin Aux Noisettes Concassées	9.80 €
Souris d'Agneau Mijotée à la Tomate et Ail Confit	14.60 €
Filet de Bœuf au Poivre Noir, Sauce Bordelaise	15.40 €
Pot au Feu de Pintade au Vinaigre de Framboise	10.30 €
Pluma de Porc Ibérique Grillé, Sauce Époisses	15.50 €
Caille Désossée, Rôtie en Cocotte Aux Raisins et Cognac	14.20 €

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

GARNITURE AU CHOIX

Endive Braisé

Purée de Céleri

Gratin Crémeux

Rösti de Pomme de Terre

Clafoutis de Carottes Vichy, Mousseline de
Pomme de terre

Wok de Légumes

Clafoutis forestier

Écrasé de Pomme de Terre

Pommes Duchesse Parfumées à la Truffe

Pommes Maxim's et Écailles de Légumes

Risotto et Duxelles de Champignons Persillés



PLATS VÉGÉTARIENS OU VEGAN

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Lasagne de Légumes	7.90 €
Tajine de Légumes et Fruits Secs, Semoule	8.10 €
Millefeuille de Lasagnes et Aubergines	8.40 €
Salade de Boulgour Aux Légumes	7.80 €

PLATS TRADITIONNELS

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Pot Au Feu Façon Grand-Mère (commande 72h à l'avance)	12.20 €
Rougail Saucisse (avec Riz ou Pomme de Terre)	9.00 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne	9.90 €
Tajine de la mer <i>(Semoule, Lieu, saumon, gambas, rouget et légumes)</i>	11.90 €
Tajine de Volaille	9.90 €
Choucroute Garnie <i>(Chou, pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)</i>	11.50 €
Couscous Royal <i>(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette aux Epices)</i>	10.80 €
Bœuf Bourguignon	10.50 €
Noix de Joue de Porc au Vin Rouge	9.80 €
Coq au Vin (commande 72h à l'avance)	12.10 €
Coq au Vin Jaune et Morilles	13.20 €
Lasagne Saumon	8.50 €
Lasagne Bolognaise	8.00 €
Tartiflette (500 gr. / pers.)	8.50 €
Paella Traditionnelle <i>(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo, Moules)</i>	10.90 €

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

Nos Desserts "Maison"

LES TRADI

Entremet Truffe au Chocolat	3.50 €
Le Saint-Honoré <i>Minimum de 6 personnes</i>	5.50 €
L'Opéra <i>Entremet Chocolat Café</i>	4.50 €
Le Moka	3.50 €
Le Royal Chocolat Croustillant Praliné	3.80 €

MODERNE

Le Montecristo	4.20 €
<i>Mousse Chocolat 70%, Compote Framboise, Biscuit Chocolat et Croustillant Praliné</i>	
Le Liégeois	3.80 €
<i>Mousse Café, Mousse Vanille, Biscuit Amande, Croustillant Grain de Café Arabica</i>	
Le Victoria	4.50 €
<i>Mousse Ananas Passion, Insert Ananas Victoria et Mangué Vanillée, Biscuit Agrumes</i>	
Céleste (SANS GLUTEN)	4.50 €
<i>Mousse Mandarine, Insert Clémentine et Zeste d'Agrumes, à la Farine de Châtaigne et Croustillant</i>	
Pièce Montée 2 / 3 Choux, avec / sans Nougatine	
<i>Nombreuses formes possibles, prix sur demande</i>	

DESSERTS INDIVIDUELS

Tarte amandine Aux Fruits d'Hiver	3.50 €
Caramélo	4.50 €
<i>Fond Sablé et Crème d'Amandes et pralinée avec insert de Caramel Liquide et amande Grillée Effilée</i>	
Baba Passion	4.00 €
<i>Dôme de Baba Imbibé de Jus de Fruits de la Passion, Crème de Mangué et Tartare de Mangué Vanillée</i>	
La Religieuse Vanille-Chocolat	4.00 €
Moelleux Chocolat SANS GLUTEN ni LACTOSE	3.00 €



Menu Bourgogne-Franche-Comté

Minimum 4 personnes

Croustillant de Sandre et Écrevisses au Vin Jaune

ou

Œufs en Meurette à la Vigneronne

ou

Terrine de Lapin à l'Éstragon

Noix de Basse Côte Confitée 24h au Vin de Bourgogne

ou

Filet de Bœuf Charolais Rôti, Beurre Marchand de Vin et Jus Corsé

ou

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

ou

Cassolette de Sandre et Écrevisses à la Crème de Meursault

Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe

Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes

La Fleur de Cassis

Fond Sablé, Crème d'Amande et Cassis et Mini Dôme en Mousse

ou

Assiette Gourmande Bourguignonne :

Mini dôme Cassis, Flamusse Aux Pommes, Verrine Anis de Flavigny

Prix par personne : 30.90 € TTC

Avec Volaille de Bresse ou Le Bœuf : 35.50 € TTC



Pour vos plats chauds !

PRATIQUE ET DISPONIBLE À LA LOCATION

Possibilité pour la Réchauffe !

(Chafing Dish électrique, Wok , Etuve, Trépied + Poêle à Paella....)



Informations utiles

Tous nos tarifs s'entendent TTC (TVA 5.5 %)

Les Conditions Générales de Vente sont à votre disposition sur demande ou sur notre site www.isabelle-traiteur.com.

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 rencontrer à Crissey, au 19 rue des Confréries.

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.

Nous acceptons les règlements par :

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

SAS Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey - Tel. 03 85 48 04 24
contact@isabelle-traiteur.com www.isabelle-traiteur.com

SIRET N° 79149799300018 RCS de Chalon Sur Saône
TVA Intra Communautaire FR 48791497.993

N° d'agrément : 71.154.017



[FACEBOOK.COM/ISABELLETRAITEUR.MAISONBUGAUD](https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud)

WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM

Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »



COLLECTION 2023 - 2024

Automne - Hiver

- Par téléphone : 03 85 48 04 24

- Par mail : contact@isabelle-traiteur.com

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.

