

**ISABELLE**  
*Traiteur*

*Carte  
des Fêtes  
2023*

**L'ART DE RECEVOIR  
AVEC GOÛT**

[WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM](http://WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM)

**Chères Clientes, Chers Clients,**

**Nous vous invitons à découvrir notre  
carte des Fêtes 2023.**

**Tous les plats des menus peuvent être  
commandés séparément à la carte :  
nous consulter.**





## LES MENUS

### Menu Tradition

#### Amuse-Bouche

---

Douceur de Sandre Aux Fruits Exotiques  
et Gambas Poêlée

---

Magret de Canard Rôti au Poivre de Cassis  
Tatin de Champignons, Confit de Potimarron  
sur Rösti de Pommes de Terre

---

Dessert (option) : Bûche au Choix (suppl. 5.00 €)

27.00 € / personne  
Avec Dessert : 32.00 €





## LES MENUS

# Menu Délice

### Amuse-Bouche

---

Ballotine de Caille, Cœur de Foie Gras Pistaché

---

Dos de Cabillaud Aux Morilles, Sauce Vin Jaune  
Cannellonis de Légumes au Parfum d'Anis

---

### Mon Beau Sapin

*(Mousse Vanille Chocolat, Cœur Caramel, Croustillant chocolat)*

33.00€ / personne







## LES MENUS

# Menu Découverte



### Amuse-Bouche

---

Homard en Nage de Légumes au Sel Rouge d'Alée

---

Poêlée de Saint-Jacques Sauce Langoustine  
Cannellonis de Légumes au Parfum d'Anis

---

Croustillant de Filet de Bœuf, Tapenade Truffée  
Tatin de Champignons, Confit de Potimarron  
sur Rösti de Pomme de Terre

---

Plateau de Fromages affinés, Pain aux Fruits Secs

---

La Tasse de la Mère Noël

*(Façon Tiramisu Speculoos, Coque Chocolat)*

ou

Le Baluchon du Père Noël

*(Crème Légère Vanillée, Framboises entières  
et sa Génoise Amande, Couverture Chocolat  
d'inspiration Framboise)*

62.00€ / personne





## LES APÉRITIFS

### *Plateau de Croque en Bouche*

20 Pièces, 38.00 €

- Savarin de St Jacques marinée à la Crème de Chorizo (4)
- Cuillère de Crabe et Homard Aux Epices (4)
- Navette d'Agneau Confit Passion Thaï (4)
- Mini Burger Volaille Truffée (4)
- Macaron Noisette, Crème de Foie Gras et Gelée d'Orange (4)

### *Cocktail des Fêtes Coffret*

10 Pièces, 18.00 €

- Mini Burger Langouste Epices Massalé
- Foie Gras sur Pain d'Epices
- Cuillère de Canard Mariné Au Cassis
- Navette de Bœuf Sauce Chateaubriand, Citron Estragon
- Cuillère d'Agneau, Crème de Marron
- Casserole de Crabe et Ecrevisses
- Navette de Saumon « Fumé Maison », Crème Citronnée
- Cuillère de St Jacques au Sel Bleu de Perse
- Savarin de Volaille Truffée
- Blinis de Houmous Magret Fumé

### *Pièces Apéritives à servir chaudes*

- |                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Gougère Saumon Fumé et Aneth       | 0.50 €  |
| Gougère aux Noix et Roquefort      | 0.50 €  |
| Gougère Comté                      | 0.50 €  |
| Croquilles Escargots (la douzaine) | 10.00 € |



## LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard FRANÇAIS, Toast Brioché (50g) 16.00 €

Saumon d'Écosse Fumé « Maison » (100g) 14.00 €

Demi-Langouste Mayonnaise 22,00 €

Dégustation de Noël 15.00 €

*(Tartare de St Jacques à la Crème de Chorizo, Délice de Langouste, Saumon Gravlax « Maison »)*

Igloo de Lapin Truffé, Mousse de Foie Gras 12.00 €

Cannelloni de Canard, Poire Rôtie, 14.00 €

Moelleux de Pain d'Épices

Salade de Bœuf Parmesan Façon Carpaccio 12.00 €

### *Entrées chaudes*

La Grosse Coquille St Jacques 10.00 €

Escargots La Douzaine 12.00 €





## LES PLATS

### Poissons chauds

Accompagnement : cannellonis de Légumes au Parfum d'Anis

Duo de Saumon et Gambas, Sauce Noilly, Piperade à l'Aneth	15.50 €
Cassolette de Sandre et Ecrevisses au Porto, Julienne de Légumes	16.50 €
Blanquette de Lotte Sauce Champagne et Confit d'Échalote	18.00 €
Brochette de Gambas et Lard Caramélisé, Sauce "Anneau de Feu"	14.00 €
Turbot Rôti Beurre Marchand de Vin	22.00 €
Cassolette de Lotte, Queue de Langouste et St Jacques à l'Américaine	24.00 €
Lotte à l'Armoricaine	24.50 €
Queue de Langouste à l'Américaine	25.50 €

### Viandes

Accompagnement : Tatin de Champignons et Confit de Potimarron  
sur Rösti de Pommes de terre

Suprême de Pintade Dorés Aux Asperges Vertes et Fèves	13.00 €
Porcelet Rôti au Miel et Épices Tandoori	13.00 €
Caille Désossée Braisée aux Raisins et Cognac	14.00 €
Carré d'Agneau en Croûte Pistachée, Jus Glacé au Citron Vert	16.50 €
Médaille de Dos de Chevreuil et Foie Gras Poêlé au Poivre de Timut	15,50 €
Poulet de Bresse Au Vin Jaune et Morilles	17.00 €
Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles	17.00 €
Ris de Veau Fondant, Réduction de Cidre et Piment d'Espelette	17.50 €





## LES DESSERTS

### Les Bûches

4.00 € la part

#### La Phuket

*(Mousse Ananas, Tartare d'Ananas, Mangue et Jus de Passion, Croustillant et Biscuit Agrumes)*

#### La Satine

*(Mousse Noix de Coco, Crémeux Citron et Sablé Noix de Coco)*

#### La Délice de Bourgogne

*(Mousse Anis de Flavigny, Compotée de Fruits Rouges, Base de Pain d'Épices)*

#### Au Cœur du Ghana

*(Mousse Chocolat Noir Nyangbo 68%, Insert Kumquat, biscuit Dacquoise et Croustillant)*







## LES FROMAGES

# Plateau de Fromages Affinés de Bourgogne

40.00 € pour 10/12 personnes

St Marcelin Truffé, Comté 24 Mois, Chaource,  
Beaufort d'Alpage, Le Valencay, le Saint-Agur,  
Pain Aux Fruits Secs



**PENSEZ À COMMANDER  
AVANT LE SAMEDI 16 DÉCEMBRE POUR NOËL,  
ET AVANT LE 25 DÉCEMBRE  
POUR LA SAINT-SYLVESTRE.**

*Merci!*

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**.

Liste des allergènes et Conditions Générales de Vente de Noël disponibles  
sur demande ou sur notre site [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com).

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

**Ne pas congeler les pâtisseries.**

Médiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris

Téléphone : 06 09 20 48 86





  
**ISABELLE**  
*Traiteur*

---

SAS Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries

71530 Crissey

Tel. 03 85 48 04 24

[contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)

N° d'agrément : 71.154.017

SIRET N° 79149799300018

RCS de Chalon Sur Saône

TVA Intra Communautaire FR 48791497.993

---

[WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM](http://WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM)