



## SUGGESTIONS DE MENUS DE RECEPTIONS (Baptême, Mariage, Communion, etc...)

*(Entièrement Personnalisables, d'autres suggestions possibles  
Prix indiqués hors prestations de service en salle, ni vaisselle)*

**Menu 1, 2 ou 3 plats principaux  
Buffet Froid ou Chaud**



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



## SUGGESTION DE VIN D'HONNEUR

### COCKTAIL - 14 pièces

- Gougère Assorties (2)  
(Fromage, Moutarde à l'Ancienne)  
Feuilletés Assortis (2)  
Navette Encre de Seiche Rillettes de Saumon  
Toast de Jambon Cru  
Tartelette Boeuf Epicé  
Mini Burger Mignon de Porc Sauce Barbecue  
Persillé sur Pain Aux Céréales  
Mini Burger Ecrevisses Marinées  
Navette de Magret de Canard  
Blinis Gravlax de Thon
- Cuillère de Veau Tartuffade (1/2)  
Cuillère de Légumes d'Été (1/2)
- Verrine d'Agneau à l'Ail des Ours (1/2)  
Verrine de St Jacques, Pesto Parmesan (1/2)

**Prix par personne : 20.90 € TTC (Verreries, Nappage compris)  
19.10 € sans matériel**

#### **Option pour le cocktail :**

**Eaux Minérales Plates (1 bouteille pour 6) et Gazeuses (1 bouteille pour 8)  
(bouteille en verre) , SOFT : 1.50 € TTC par Convive**

**Option Bonbonnes : Limonade, Citron, Menthe Fraiche OU Thé Glacé Pêche, ou Jus de Pomme : 70.00 € TTC la  
bonbonne (env. 10 litres, 60 personnes)**



## Les Cocktails avec Animation Gourmande

*(Pièces chaudes ou froides à discrétion préparées devant les convives par un cuisinier)*



### Suggestion - 14 Pièces

Gougères Assorties (2)

*(Comté, Poivron)*

Madeleine au Curry

### **La Table Gourmande avec cuisinier**

#### **1er atelier : Plancha**

Gambas Marinées

**OU**

Foie Gras Poêlé

#### **2è atelier**

Découpe de Jambon à l'Os Braisé, pain aux Céréales

#### **Verrines**

Verrine de St Jacques Rôtie et Truffade (1/2)

Verrine de Canard Cassis (1/2)

Navette Encre de Seiche, Saumon Fumé et Crème de Citron

Cuillère de Langouste, Légumes d'été

Savarin Bœuf Pesto

Croquant de Thon Confit

Pâté en Croûte de Volaille Tandoori

Mini Burger Gambas

Navette d'Agneau Confit Sauce Châteaubriant

**Prix par Personne : 24.40 € TTC (Verreries, Nappage compris)**

**22.60 € TTC sans matériel**

**Nombreuses autres suggestions possibles, et entièrement personnalisables !  
N'hésitez pas à nous contacter !!**



**Formule idéale après un Gros cocktail :**

**Déjeuner ou Dîner**

**Mise en Bouche**

Duo de Gambas et Saumon, Fondant d'Asperges Vertes

**OU**

St Jacques Snackée , Chorizo et Lit de Piperade

**OU**

Magret de Canard sur son Sablé Piment d'Espelette, Caviar d'Aubergine

**OU**

Macaron Foie Gras et Figue

◆◆◆

Caille Désossée, Rôtie, Cœur de Légumes

**OU**

Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

**OU**

Filet de Canette Sauce Whisky

**OU**

Cassolette de Volaille Fermière, Foie Gras Poêlé, Sauce Crémée

**OU**

Filet de Bœuf Rôti, Sauce Marchand de Vin

**OU**

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre

◆◆◆

Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs

◆◆◆

**Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,

servie avec 1 Brochette de Fruits frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais

Petit pain, Pain, Café

**Prix par Personne ,sans le service en salle:**

**Avec la Caille : 32.70 € TTC**

**Avec le Veau : 36.80 € TTC**

**Avec Le Canard : 33.80 € TTC**

**Avec la Volaille : 31.10 € TTC**

**Avec le Boeuf: 37.30 € TTC**

**Avec la Volaille de Bresse : 38.40 € TTC**



## Le Déjeuner ou Dîner - 2 Plats

### 1<sup>ère</sup> suggestion

Gourmandise de Saumon et Gambas Rôtie

**Ou**

Escapade de Veau , Champignons et Poivre de Séchouan



Ballotine de Volaille Fermière Sauce Velouté Morilles

**OU**

Cassolette de Sandre, St Jacques et Saumon Sauce Noilly

Roulé de Légumes d'été Au Parmesan



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)



Petit pain, Pain, Café

**Prix par Personne, sans le service en salle : 39.90 € TTC**



## 2ème suggestion

Cannelloni de Canard, Poire Rôtie et son Moelleux Foie Gras

**Ou**

Palet de Homard et Crabe , Moelleux de Patate Douce



Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

**OU**

Filet de Boeuf Rôti, Beurre Marchand de Vin et jus Corsé  
Clafoutis de Carotte Vichy , Mousseline de Pomme de Terre



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



**Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)



Petit pain, Pain, Café

**Prix par Personne, sans le service en salle : 46.10 € TTC**





**3<sup>ème</sup> suggestion**

St Jacques Truffée Façon Carpaccio, et sa Farandole de Légumes croquants

**Ou**

Silot de Foie Gras , Gelée de Fruits



Volaille de Bresse, Vin Jaune et Morilles (**OU en Suprême**)  
Douceur de Pomme de Terre et Fraîcheur de Jeunes Carottes

**Ou**

Nage de Turbot et sa St Jacques, Sauce Citron, Gingembre  
Risotto aux Champignons



Assiette de Trois Fromages Affinés ,Pain aux Fruits Secs



**Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)



Petit Pain, Pain, Café

**Prix par Personne, sans service en salle: 52.90 € TTC**

**Option Buffet de Dessert**

**1 Pièce Montée** (2 choux par personne) **OU** **Gâteau de Cérémonie**

**OU** **Pyramide de Macarons**

Ananas Cocktail

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,

Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

(Autres suggestions possibles)

**Au prix de chaque menu proposé, il y a lieu de rajouter : 4.50 € TTC par personne**



## Entrées et Desserts en Buffet Plat chaud servi à Table

### Buffet d'Entrées

Salade de Gambas et St Jacques Poêlées  
Salade Niçoise  
(Tomates, Thon, Poivrons, Anchois, Pomme de terre, Haricots verts)  
Salade Poulette au Curry  
(Pâtes, Volaille, Maïs, Salade)  
Jambon Persillé  
Pâté Croûte de Volaille de Bresse  
Dôme de Duo et Saumon  
Bun's de Jambon Cru, Pesto de Poivron



### Plat Chaud servi à Table

Caille Rôtie Désossée, Cœur de Légumes  
**Ou**  
Magret de Canard Laqué aux Epices Douces  
**Ou**  
Cassolette de Volaille Fermière, Cœur de Légumes  
**Ou**  
Tournedos de Noix de Veau aux Morilles  
*Gratin Dauphinois, Wok de Légumes*  
**Ou**  
Marmite Sandre, Saumon, Gambas, Poêlés à l'Huile vierge, Ses Légumes Glacés

### Buffet de Fromages

Pain aux Fruits Secs  
(2/3 Plateaux, 1/3 Fromage Blanc)

### Buffet de Desserts

Pièce Montée (2 choux par personne) **Ou** Gâteau de Cérémonie  
Ananas Cocktail  
Tartelette Pralinée  
Verrine Crème Passion-Mangue **OU** Smoothie Fraise  
Pain , Café

### Prix par Personne sans prestation de service en salle :

**Avec la Caille : 50.20 € TTC**  
**Avec le Magret : 51.20 € TTC**  
**Avec la volaille : 49.70 € TTC**  
**Avec le Veau : 55.40 € TTC**  
**Avec le Poisson : 52.40 € TTC**



## Les Buffets Froids de Mariage

### LE BUFFET « Bourguignon »

La Salade Ecrevisse

*(Ecrevisses, Riz Epicé, Mélange de Légumes Croquants, )*

Salade Piémontaise

La Bressane

*(Salade Verte, Poulet Grillé, Maïs, Tomate, Julienne de Légumes, Cébette, Herbes Fraiches)*

Pâté Croûte Bourguignon

Jambon Persillé

Jambon Cru du Morvan

Burger de Sandre Epicé

Chiffonnade de Boeuf et Flan Légumes

Duo de Fromages et Pain aux Noix



**Prix par personne : 23.80 € TTC, hors service**

### LE BUFFET DU CHEF

Salade Arlequin

*(Tomate Cerise, Poivron Mélangé, Grison, Crozet)*

Salade Andalouse

*(Riz , Epices à Paella, légumes d'été, St Jacques)*

Salade Gourmande

*(Haricot Vert, Gésier, Magret, Magret Fumé)*

Savarin de Volaille Truffé, Mousse de Foie Gras

Mousse de Chèvre Basilic, et sa Farandole de Tomates

Chiffonnade de Coppa

Dôme de Gambas

Bœuf Mariné Façon Carpaccio

Solomillo de Mignon de Porc Emincé

Plateau de Fromages, pain Aux Fruits Secs

**Prix par personne : 31.90 € TTC, hors service**



### DESSERTS PROPOSES

**Pièce Montée** (2 choux par personne)  
Brochette de Fruits Frais

Ou

**Gâteau de Cérémonie et son Coulis**

Ou

**Pyramide de Macarons (3)**

Ou

**Buffet Gourmand (4 pièces)**  
Assortiment de délices sucrés

**Prix par Personne : 5.50 € TTC**

### Buffet de Dessert

Pièce Montée (2 choux)  
Ananas Cocktail

**+2 Pièces à choisir :**

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,  
Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

**Prix par Personne : 9.20 € TTC**





**Option Possibles : Vaisselle, Mobilier, Décorations, menus enfants, Techniques,  
Buffet du lendemain,  
Open Bar, Listes de Musiciens, DJ, photographe, Baby-sitter...**

***N'hésitez pas à nous contacter pour nous rencontrer, et nous vous proposerons de faire une dégustation pour faire votre choix final.***

- Par téléphone : 03 85 48 04 24 ou par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- En venant directement nous rencontrer à Crissey, au 19 rue des Confréries.

Et visitez notre Site Web :  
[www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)



<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](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