Biodegradable Compostable Recyclable

Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

RSE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

LES COCKTAILS

Printemps – Été 2024

Produit Biosourcé Label Produit Biosourcé

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

Mars 2024

Biodegradable Compostable Recyclable

Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

RSE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

ISABELLE TRAITEUR
participe au respect de l'environnement

Et ne propose désormais que des contenants

ECORECYCLABLES

Dans une démarche Eco-responsable, nous n'utilisons désormais que des emballages avec des matériaux Biosourcés, Biodégradables, Compostables et/ou recyclables

NOTRE CHARTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

POUR TOUTES LES RECEPTIONS, utilisation de contenants REUTILISABLES (Principalement en DUR ou Bambou Ou Pulpe de Maïs)

POUR LES VENTES EMPORTÉES OU LIVRÉES :

- ***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

Produit Biosourcé Label Produit Biosourcé

Babelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

Les Cocktails Été 2024

(Suggestions entièrement personnalisables : Minimum 10 personnes)

Possibilité de faire des Cocktails entièrement Végétarien, Sans porc ou sans Gluten

COCKTAIL *(8 pièces)*

Tartelette Ecrevisses
Burger Volaille
Toast de Terrine Charcutière
Blinis de Houmous, Magret Fumé
Gougères Assorties (2)
Feuilletés
Pâté Croûte Lunch

Prix par personne: 9.10 €

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL *(15 pièces)*

Gougères Assorties (2)
(Escargots, Fromage)

Planche Régionale (3)
(Jambon Persillé, Saucisse Fumée de Montbéliard , Terrine Charcutière)

Nid de Jambon, Œuf de Caille
Mini Burger Boeuf
Navette de Saumon Fumé
Pâté Croûte Bourguignon
Blinis de Sandre

Mini Corolle de Chèvre Frais et Miel
Toast Fromage Bourguignon

Rigodon Pomme, Raisin et Rhum
Macaron
Mini Tartelette Cassis

Prix par personne: 19.50 €

Babelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

COCKTAIL - 16 pièces

Gougères Assorties
Navette St Jacques au sel d'Alaé
Cuillère de Volaille Zaatar
Burger Gambas Aux Epices Paëlla
Cuillère de Veau Tartufata
Mini Sablé Raifort Gravlax
Pic de Persillé
Pâté Croûte
Poêlon de Mignon de Porc Pesto
Baggle Bœuf Tomate Epicée
Tartelette Langouste, Perle de Citron

Blinis de fromages Affinés (2)

Tartelette Choco , Coco
Moelleux Citron
Macaron

Prix par personne: 25.10 €

Babelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

COCKTAIL DEJEUNATOIRE
OU DINATOIRE - 21 pièces

Gougères Assorties (2)
(Fromage, Poivron)
Pâté Croûte Lunch
Sablé Mousse Chèvre Basilic, Tomate
Cuillère de Bœuf Façon Carpaccio
Cuillère de Canard Aux Fruits Rouges
Tartelette Ecrevisses, Légumes Croquant
Poêlon de Volaille et sa purée de Marron
Verrine de Homard
Navette de Saumon Tzatziki
Roulé de Magret Fumé, Pain d'Epices, Mousse Foie Gras
Nid de Caille à la Bourguignonne
Pic Jambon Persillé
Burger de Jambon à l'Os Crème Moutarde
Moelleux de St Jacques, Crème Chorizo
Baggle de Thon Epicé

Déclinaison de Fromages Affinés (2)

Clafoutis Aux Fruits d'Été
Tartelette chocolat
Macaron

Prix par personne : 32.00 €

Babelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

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 Thaï
  - 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, Bœuf Epicé, 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, ….)

- **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
- **Toaster** :
  - Moules Farcies
  - Tartines : Poulet , Fromage, Thon….

- **Bar** :
  - Bar à Soupes
  - Bar à Huîtres

Babelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

- **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

Cocktail Enfants, 7 Pièces

Gougère
Feuilletés Apéritifs (2)
Plateaux de Mini Burger Assortis (4)

Prix par enfant : 8.10 €

Cocktail Enfant 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 € , 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 Melon, Jambon Cru **(1)**
Bar à Bonbon **(1)**
Pop Corn **(1)**
Tartelettes et Gâteaux Lunch **(2)**

Prix par Personne : 18.10 € , Hors Prestation

Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

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.

Les prix sont indiqués TTC, TVA 5.5% emporté ou livré

- 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