



## ENTREPRISES

**ACCUEIL CAFÉ  
MENU DE TRAVAIL, SEMINAIRE  
MENU RECEPTION 2 PLATS  
MENUS BOURGUIGNONS  
DINER DE GALA**

**Pour entreprises  
nous contacter pour les tarifs avec Prestations**

**(Quelques Suggestions pouvant être entièrement personnalisées  
Menus végétariens et anti-allergies)**



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



**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 et saladiers 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*

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](http://www.isabelle-traiteur.com)**





## ACCUEIL-CAFE

Café, Thé, Lait, jus de fruits, eau minérale  
Viennoiseries (1.5 mini Viennoiseries par personne)  
Verres et Tasses à café en dur, ou en jetable ECORECYCLABLES  
Nappage

## PAUSE

Café, Thé, Lait, jus de fruits, eau minérale  
Verres et Tasses à café en dur, ou jetable ECORECYCLABLES  
Nappage

### Option Mignardises :

2 pièces à choisir : Muffin, Clafoutis, Cannelé, Macarons, Cookies, Brownies,  
Brochette de fruits, brochette de crêpes, Madeleine, Tarte au sucre, aux pralines,  
Corniottes

## PETIT DEJEUNER COMPLET

Café, Thé, Chocolat, Lait, Sucre, jus de fruits, eau minérale  
1 Viennoiserie, 1 Brioche  
Baguette de Pain, Beurre, Confiture  
Fruits Frais  
Fromage  
Plateau de charcuterie, Pain de Campagne  
Verres et Tasses ,Nappage



## Menu Déjeuner de Travail N°1

Bavarois Tomate Chèvre Basilic, Crouton de Tapenade  
**OU**  
Assiette de Charcuterie Fines  
(*Persillé de Bourgogne, Jambon Blanc, Terrine de Pintade Aux Pommes*)



Volaille Fermière, Sauce Crémeuse Aux Epices de Byriani  
**OU**  
Cassolette de Cabillaud Aux agrumes  
Polenta Forestière



Entremet aux Fruits de Saison

Café, Pain, Eaux

## Menu Déjeuner de Travail N°2

Terrine de Sandre et Saumon Aux Herbes Fraiches  
**OU**  
Marbré de Volaille et Légumes Printaniers



Cuisse de Pintade laquée Au Miel de Thym  
**OU**  
Poulet Fermier Gaston Gérard  
**OU**  
Pavé de Saumon Rôti  
Rösti de Pomme de Terre



Tarte Aux Fruits de Saison  
**OU**  
Le Délice Aux Poires

Café, Pain, Eaux

**OPTION Fromages (vaisselle incluse) :** Assiette de 2 Fromages Pain aux Noix



## MENU RECEPTION 2 PLATS

**Suggestion d'Apéritif : Kir Vin Blanc ou Crémant  
(Voir carte des Cocktails, possibilité de servir à table)**

### **Menu n° 1**

Entremet de Saumon et sa Mousseline Citronnée

**OU**

Nougat de Lapin Aux Fruits Secs



Cassolette de Colin et Petits Légumes

Riz Cantonnais

**OU**

Palet de Jarret de Bœuf

Tagliatelle Fraiche



Assiette de 2 Fromages Affinés , Pain aux Fruits Secs



Entremet Exotique

**OU**

Croquant Fraicheur d'Agrumes

Café, Petit Pain et Pain, Eaux



## Menu n° 2

Marbré de Volaille et Foie Gras

**OU**

Dôme de Duo de Saumon



Caille Rôtie Désossée Farcie aux Légumes du Soleil

Pomme Maxime, Wok de Légumes

**OU**

Cabillaud en Croûte d'Agrumes

Risotto, Légumes de Saison



Assiette de 3 Fromages, Pain aux Noix

*(Brillat-Savarin,, Comté, Morbier)*



Le Délice Passion

**OU**

Le Croquant chocolat

Café, Petit Pain et Pain, Eaux





## MENU BOURGUIGNON / FRANCHE-COMTÉ

Oeufs en Meurette à la Vigneronne

**OU**

Dôme de Sandre et Ecrevisses Au Vin Jaune et Herbes Fraîches

**OU**

Assiette de Charcuteries fines



Filet Mignon de Porc en Croûte de Comté, Sauce Moutarde

**OU**

Filet de Bœuf Charolais Au Foie Gras Poêlé

**OU**

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

**OU**

Dos de Sandre au Meursault

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Noix et Noisettes



Le Délice de Bourgogne

*(Mousse Bonbon de Flavigny, Crème Cassis et Framboise)*

**OU**

Assiette Gourmande Bourguignonne :

*Mini Flamusse Pomme, Verrine Poire au vin et Chiboust, Tartelette Dôme Cassis*

Café, Pain, Eaux





## Dîner de Gala

### 1ère Suggestion

Royale de Foie gras, Canard et Pain d'Epices  
**OU**  
Pyramide de Langouste, Légumes Croquant et St Jacques



Tournedos de Noix de Veau , Cromesquis Ris de Veau  
**OU**

Carré d'Agneau en Croûte de Pain d'Epices  
Clafoutis Forestier, Mousseline de Carotte Vichy

**OU**

Filet de Bar, Sauce Noilly, Asperges Poêlées aux amandes  
Risotto Truffe



Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



### Assiette Gourmande

Mini Tartelette au Chocolat, Smoothie Fruits, Mini Moelleux Citron Framboise

Petit Pain, Pain, Café  
Eaux plates et gazeuses







### 2ème Suggestion

Caponata de Homard et Crabe et sa Mousseline crustacés

**OU**

Brochette de St Jacques Poêlées et son Emulsion à la Truffe

**OU**

Nage de St Jacques et Grison Séché



Filet de Boeuf Charolais cœur de Foie Gras

**OU**

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe, Tomates Egrappées



Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



### Assiette Gourmande

Tiramisu Passion Croquant Chocolat, Crème Caramel, Tuile Amandes

Petit Pain, Pain, Café  
Eaux plates et gazeuses





### Prestations : A facturer en plus

#### **Service comprenant :**

La mise en place des lieux, le service du repas et des boissons, la remise en état des lieux,  
**Pour une prestation de .... heures.**

#### **Matériel complet comprenant :**

Vaisselle , verrerie, nappage, serviettes, couverts, panières à pain, Matériel de Chauffe.

## Contactez-nous pour affiner ensemble votre projet

Les conditions générales de vente sont à votre disposition sur demande ou sur notre site  
[www.isabelle-traiteur.com](http://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](http://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 48H à l'avance.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- En venant directement nous voir, au 19 rue des Confréries - 71530 Crissey

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



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