

Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »



COLLECTION 2024 - 2025

Automne - Hiver



SAS ISABELLE TRAITEUR 19 rue des Confréries - 71530 Crissey
Tél. 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 n'utilisons que des emballages à base de 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 escargots	0.60 €
Gougère Poivron, Curry ou Flamande	0.50 €
Mini Pizza, Mini Quiche	0.80 €
Mini Croque-Monsieur	0.90 €
Madeleine Salée Assortie	0.90 €

LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

5 pièces/personne 9,20€ / Personne

- Burger St Jacques Cajun
- Brioche au Foie Gras
- Piperade de Fenouil et Langouste
- Poêlon de Volaille Truffée
- Navette à l'Encre de Seiche au Saumon Fumé

LE PLATEAU TOUT BURGER

Assortiment de mini Burgers: Saumon, Volaille, Bœuf, Gambas... 16 pièces/28.00€

BOUCHÉES À LA PIÈCE

Pâté Croûte de Volaille	1.30 €
Toast Charcutier	0.90 €
Navette Jambon à L'Os Moutarde	1.50 €
Navette Gambas Curry	1.60 €
Mini Burger Boeuf	1.50 €
Jambon Persillé, Pain aux Céréales	0.90 €

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

Écrevisses, Espuma de Poireau	1.80 €
St Jacques Poêlée sur Lit de Fenouil	1.90 €
Bœuf Façon Tartare au Poivre de Séchouan	1.80 €
Veau Sirop D'Érable	1.80 €

LES VERRINES

Butternut au Curcuma	1.70 €
Courgette, Écrevisse	1.70 €
Carotte Cumin, Volaille	1.60 €
Champignons au Xérès	1.70 €

BOUCHÉES FROMAGES

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

LES SUCRÉS

Blinis de Fromage aux Fruits Secs	1.50 €
Verrine Gourmande Chocolat Blanc Framboise	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)

Toast Jambon à l'Os

Mini Burger du Pêcheur

Navette de Jambon Persillé

Briochin Volaille

Toast Charcutier

Prix par personne : 9.20 €

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL

15 pièces

Gougères Assorties (2) *Comté, Escargots*

Nid de Jambon, Œuf de Caille

Burger de Sandre Epicé

Pâté Croûte Bressan

Terrine Maison, Pain aux Céréales

Navette Jambon Persillé

Mini Burger Bœuf

Verrine Velouté de Courgette, Ecrevisse

Cuillère Tartare de Volaille Tartuffa

Toast Fromages Assortis (2)

Macaron Plein Fruit

Mini Dôme Fruité

Mini Duc de Bourgogne

Prix par personne : 20.50 €



COCKTAIL 16 PIÈCES

Mini Madeleine Aux Légumes

Gougères Assorties

Navette à L'Encre de Seiche, Saumon Fumé

Cuillères de Volaille à la Truffe

Burger de Cabillaud, Epices à Paëlla

Foie Gras sur Brioche et Comptée de Fruits

Mini Burger de Veau

Moelleux d'Ecrevisses Marinées

Cuillère de St Jacques et Patate Douce

Bol Thai Boeuf Epicé

Verrine Velouté de Butternut Cumin et Langouste

Blinis de Fromages Assortis (2)

Mini Dôme Citron

Mini Tartelette Chocolat

Moelleux Cassis

Prix par personne : 24.90 €



COCKTAIL 20 PIÈCES

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Madeleines Salées Assorties

Gougères Assorties

Pâté Croûte Lunch

Persillé sur Toast Céréales

Foie Gras sur Pain D'Epices, Compotée de Fruits

Navette de Jambon à L'Os, Moutarde

Burger Langouste Epicée

Poêlon de Volaille Truffée

Velouté de Chou-Fleur, Magret

Burger de St Jacques Poêlée

Cuillère de Bœuf au Poivre de Timut

Savarin d'Ecrevisse sur Blinis

Sablé Gambas Rôtie

Verrine de Butternut au Foie Gras

Cuillère de Veau aux 3 Poivres

Déclinaison de Fromages Affinés
Sur Toast Aux Fruits Secs (2)

Mini Dôme Coco, Chocolat

Macaron

Tartelette Passion

Prix par personne : 30.50 €

**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 »

Coleslaw

Salade de Pâtes au Poulet et Massalé

Assortiment de Terrines « Maison »

Jambon à l'Os

Pilon de Poulet au Piment d'Espelette

Cake Aux Légumes

Assortiment de 2 Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Tarte aux Fruits

Prix par personne : 17.00 €

LE « CÔTÉ BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ »

Salade Jurassienne

(Pomme de Terre, Saucisse, Oignons)

Salade d'Endives aux Ecrevisses Marinées

Trio de Choux, Lard et Comté

Jambon Persillé

Pâté Croûte de Volaille

Jambon à l'Os Braisé

Demi-Sphère de nos Rivières

Chiffonnade de Bœuf

Moelleux de Légumes de Saison

Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Flamusse Aux Pommes

Prix par personne : 25.00 €



BUFFET DU CHEF

Salade du Chef

(Pois Chiche, Raisin, Féta, Oignons Rouges, Tomates confites, Magret Fumé)

Salade Gourmande

(Salade, Haricots, Céréales Indiennes, Butternut, Langouste)

Salade Montagnarde

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

Pâté Croûte Franc-Comtois Aux Morilles

Savarin Volaille au Foie Gras

Dôme de Saumon, Gambas et Sa Mousseline

Poêlon de Butternut et Langouste

Chiffonnade de Boeuf

Emincé de Veau

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

Entremet Cassis Sur Pain d'Epices

Prix par personne : 34.10 €

*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 Roquefort	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 Butternut et Avocat	3.80 €
Salade de Crozet, Butternut, Chou-fleur, Oignon Rouge, et Magret Fumé	5.00 €

QUICHE ET TARTES SALÉES

Prix indiqué pour une part de 150g

Tarte Volaille Curry	La part : 3.50 €
Tarte Lardons Oignons	La part : 3.80 €
Quiche Saucisse de Morteau	La part : 4.50 €

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 au Poivre Vert, Pâté Croûte, Jambon Cru)</i>	7.00 €
Foie Gras de Canard (50g / pers.)	12.00 €
Savarin de Volaille, Légumes Croquants et Foie Gras	7.50 €
Dôme de Bœuf, Poivre de Séchouan et Butternut	8.80 €
Pâté Croûte de Volaille De Bresse et Fruits Secs	9.80 €
Croustillant de Volaille Truffé et Magret Fumé	8.60 €
Le « Végé » <i>(Caponata de Légumes)</i>	6.20 €

LES ENTRÉES FROIDES POISSON

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Tartare de Sandre, Avocat, Mangue	9.20 €
Pyramide de St Jacques Truffée et Poireaux	12.50 €
Savarin de Saumon et Légumes Croquants	9.50 €
Dôme de Gambas et Asperges Vertes	11.10 €
Terrine Duo de Saumon à l'Aneth	7.50 €
Marbré de Langouste, Légumes de Saison et Jambon Cru	13.00 €
Bruschetta de Thon, Méli-Mélo de Légumes	10.80 €
Charlotte de Crabe des Neiges et Homard	13.40 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Œufs en Meurette et sa Garniture Bourguignonne, Croûton à l'Ail	7.20 €
Brochette Saint Jacques, Asperges Vertes	15.40 €
Velouté de Pois Cassés et Lard Fumé	6.50 €
Aumônières aux Cèpes et Émietté de Caille aux Châtaignes	9.30 €



Les Plats chauds

LES POISSONS CHAUDS

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

Dos de Sandre et Craquelin Aux Agrumes	14.90 €
Filet de Cabillaud Mariné au Citron Vert	14.90 €
Lotte Lardée, Sauce Noilly, Purée de Choux-Fleur	16.90 €
Bar Rôti et son Jus au Lait de Coco	17.80 €
Cassolette de Saumon et Poireaux	12.90 €
Pavé de Turbot aux Echalotes et Gros Légumes	20.60 €
Brochette de St Jacques Rôties, Parfum Vanille Bourbon	16.50 €
Fricassée de Queue de Langouste Sauce Armoricaïne	22.30 €





LES VIANDES

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

T-Bone de Veau Sauce Crème et Moutarde à l'Ancienne	15.90 €
Cuisse de Canette aux Pistaches et Ecrasé de Légumes	9.80 €
Souris d'Agneau Aux Pruneaux et Oignons Grelots	14.80 €
Suprême de Pintade En Croûte de Pain d'Epices	9.80 €
Brochette de Joue de Porc à la Bière, Chou Braisé	10.40 €
Volaille Fermière au Sirop d'Erable et Pommes Rôties	9.60 €
Caille aux Echalotes et Tombée de Champignons	13.50 €
Filet Mignon de Porc, à la graisse de Canard et Pomme au Four	9.30 €
Tournedos de Bœuf aux Sésames et Asperges Vertes	17.40 €
Cassolette de Volaille, Saucisse de Morteau, à la Crème de Cancoillotte	10.10 €
Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles	16.50 €
Pavé de Noix de Veau Aux Morilles	15.50 €

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

GARNITURE AU CHOIX

- Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe
- Wok de Légumes
- Tian de Légumes
- Gratin Crémeux
- Röstis de Pomme de Terre
- Pomme de Terre Surprise
- Pommes Maxim's et Ecailles de Légumes
- Roulé de Légumes au Parmesan
- Risotto et Duxelles de Champignons Persillés
- Polenta Croustillante et Pleurotes
- Clafoutis de Carotte Vichy,
Mousseline de Pomme de Terre
- Moelleux de Pomme de Terre, Purée de Carotte
- Flan Forestier, Vitelotte au Foie Gras



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)	12.80 €
Rougail Saucisse (avec Riz ou Pomme de Terre)	9.50 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne	10.50 €
Tajine de la mer <i>(Lieu, saumon, gambas, rouget et légumes, semoule)</i>	12.50 €
Tajine de Volaille	10.30 €
Choucroute Garnie <i>(Chou, pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)</i>	11.80 €
Couscous Royal <i>(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette aux Épices)</i>	11.50 €
Bœuf Bourguignon	11.00 €
Noix de Joue de Porc au Vin Rouge	10.40 €
Coq au Vin (commande 72h à l'avance)	12.80 €
Coq au Vin Jaune et Morilles	13.80 €
Lasagne Saumon	9.50 €
Lasagne Bolognaise	8.90 €
Tartiflette (500 gr. / pers.)	9.50 €
Paella Traditionnelle <i>(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo, Moules)</i>	11.40 €

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

Nos Desserts "Maison"

LES TRADI

Le Royal Chocolat Croustillant Praliné 3.80 €

Le Dacquois 4.50 €

*Biscuit Dacquois aux Amandes, Mousse Framboise
et Framboises entières*

Le Paris-Brest Cœur Praliné Croquant 5.00 €

Le Poirier 4.50 €

MODERNE

Le Floride 4.20 €

*Croquant Yuzu, Mousse Pamplemousse,
Segments de Pomelos*

Le Choco-Coco 3.80 €

Mousse Chocolat, Insert Coco et Croustillant

Le Lime 4.50 €

Duo Citron Vert et Ananas

L'Ecureuil 5.00 €

*Mousse Noisette, Biscuit Noisette,
Ganache Chocolat Praliné et Croustillant*

Pièce Montée 2 ou 3 Choux,
avec ou sans Nougatine

(Nombreuses formes possibles, prix sur demande)

DESSERTS INDIVIDUELS

Douceur de Clémentine 4.50 €

Igloo Passion-Mangue 4.00 €

Gros Chou Chantilly 5.00 €
et Noix de Cajou Caramélisées

Moelleux Chocolat SANS GLUTEN ni LACTOSE 3.00 €



Menu Bourgogne-Franche-Comté

Minimum 4 personnes

Œufs en Meurette à la Vigneronne

ou

Dôme de Sandre et Écrevisses au Vin Jaune

ou

Assiette de Charcuteries Fines

Filet Mignon de Porc en Croûte de Comté, Sauce Moutarde

ou

Filet de Bœuf Charolais en Croûte Truffée

ou

Ballottine de Volaille de Bresse au Foie Gras

ou

Dos de Sandre, Coulis D'Écrevisse

Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe ou Risotto

Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes

Le Fleur Cassis

Crème d'Amande sur son Sablé, Pétales de Mousse de Cassis et Crème Cassis

ou

Assiette Gourmande Bourguignonne

Flamuse aux Pommes, Mini dôme Cassis, Verrine Émulsion vin Sucré et Épicé

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 2024 - 2025

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.

