



Les Buffets Froids



Printemps – Eté 2025

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





Les Buffets Froids *(Minimum 10 personnes)*

LE BUFFET « Champêtre »

Salade de Lentilles, Volaille, Tomates Confites
Salade de Quinoa, Poivrons, Féta, Tomate

Sablé Aubergine aux Fruits Secs
Fraicheur de Truite à la Grenobloise
Terrine Charcutière

Clafoutis Aux Fruits

Prix par personne : 17.50 €

LE BUFFET « Bourguignon »

La Salade des Rivières
(Truite, Riz, Légumes Croquants)
Salade Franc-Comtoise
(Morteau, Pomme de Terre, Herbes Fraiches)
La Bourguignonne
(Salade Verte, Volaille, Tomate, Morbier)

Pâté Croûte à la Moutarde
Jambon Persillé
Mousse de Chèvre Basilic, et sa Farandole de Tomates
Tartelette Ecrevisse

Pilon de Poulet Epicé

Duo de Fromages et Pain aux Noix

Moelleux Cassis-Rhubarbe

Prix par personne: 26.80 €





LE BUFFET DU CHEF

Salade Provençale
(Haricot Vert, Anchois, Œuf Dur, Thon et Pignon de Pin)

Salade Gourmande
(Perle de Blé, Magret Fumé, Cébette, Tomates Confites, Champignons de Paris)

Salade Estivale
(Mesclun, St Jacques, Féta, Melon, Menthe Fraîche)

Toast Périgourdin
(Pain d'Epices, Foie Gras, Chutney Piment d'Espelette)

Verrine de Langouste Rôtie et Betterave au Porto Rouge

Chiffonnade de Grison
Savarin Saumon Fumé, Œuf et Gambas

Bœuf Mariné Façon Carpaccio
Emincé de Veau Basse Température au Beurre Demi-Sel

Flan Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Noix

L'Opéra Fruits Rouges

Prix par personne : 33.90€





TOUS NOS TARIFS S'ENTENDENT TTC (TVA 5.5 %)

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 48H à l'avance.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : contact@isabelle-traiteur.com
- En venant directement nous voir 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

Et visitez notre Site Web : www.isabelle-traiteur.com

Nous acceptons les règlements par :

- Virement
- Chèque bancaire
- Carte bancaire (possibilité à distance)
- Espèces



<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 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