



Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »

Printemps - Ete
COLLECTION 2025



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



Biodégradable



Compostable



Recyclable



RSE



Label Produit Biosourcé

Engagés pour l'environnement

Notre charte qualité environnementale est disponible sur demande

Isabelle Traiteur

Participe au respect de l'environnement

Nous vous proposons désormais des contenants **ECORECYCLABLES**

Dans une démarche Ecoresponsable, nous n'utilisons que des emballages.

Avec des 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

La plupart de nos produits, au possible de saison, sont élaborés « MAISON », et 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

Médiateur de la consommation :
CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris
Téléphone : 06 09 20 48 86



Biodégradable



Compostable



Recyclable



RSE



Biosourcé

Pour vos Apéritifs

Prix à la pièce

| | |
|---|--------|
| Gougère | 0.50 € |
| Gougère Escargot ou Poivron..... | 0.50 € |
| Assortiment Mini Quiche ou Mini Pizza | 0.80 € |

LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

5 pièces/personne 8,60€ / Personne

- Blinis Haricot Rouge, Magret Fumé
- Navette Saint Jacques
- Mini Burger Bœuf
- Cuillère de Volaille Neptune
- Poêlon Langouste sur lit de Fenouil



LE PLATEAU TOUT BURGER

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

BOUCHÉES FROIDES À LA PIÈCE

| | |
|--|--------|
| Navette Canard et Truffe | 1.60 € |
| Mini Burger Thon et Fromage Frais | 1.50 € |
| Persillé de Bourgogne..... | 0.90 € |
| Pâté Croûte et Moutarde à l'Ancienne | 0.90 € |
| Moelleux Volaille Marinée..... | 1.30 € |

PIÈCES À SERVIR CHAUDES

| | |
|--|--------|
| Feuilleté (<i>Fromage, Pesto, Saucisse..</i>)..... | 0.40 € |
| Samoussa Bœuf Franc-Comtois | 1.80 € |
| Saint Jacques Lardée | 1.80 € |
| Madeleine au Curry..... | 0.80 € |



LES CUILLÈRES

| | |
|--|--------|
| Saint Jacques Neptune | 1.90 € |
| Canard, Poire Rôtie | 1.60 € |
| Écrevisses Marinées, Poireau Massalé..... | 1.70 € |
| Foie Gras, Chutney Cerise Noire, Piment Espelette..... | 1.90 € |

LES VERRINES ET MARMITES

| | |
|--|--------|
| Gaspacho Tomate et Poivron, Langouste Rôtie..... | 1.80 € |
| Tartare de Saumon, Asperges Vertes | 1.90 € |
| Risotto Lait de Coco, Écrevisse | 1.60 € |
| Volaille Marinée | 1.80 € |

BOUCHÉES FROMAGES

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Wrap de Fromage Frais et Aneth | 0.80 € |
| Toast de Fromage Affiné | 0.80 € |
| Mini Burger Époisses | 1.00 € |

LES SUCRÉS

| | |
|------------------------------------|--------|
| Ananas Rôti | 1.50 € |
| Smoothie | 1.50 € |
| <i>(Fruits Assortis)</i> | |
| Tartelette Chocolat..... | 1.50 € |
| Mini Panacotta Fruits Rouges | 1.20 € |
| Mini Dôme Fruité | 1.50 € |



Les Cocktails

Minimum 10 personnes

Suggestions entièrement personnalisables

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

COCKTAIL

8 pièces

Mini Burger Volaille

Toast de Terrine Charcutière

Blinis Rillettes de Saumon

Sablé Mousse Chèvre Basilic, Tomate

Gougères Assorties (2)

Feuilletés

Pâté Croûte Lunch

Prix par personne : 9,10 €



LA BOURGOGNE EN COCKTAIL

15 pièces

Gougères Assorties (2) (*Escargots, Comté*)

Planche Régionale (3) (*Jambon du Morvan, Jambon Persillé, Terrine Charcutière*)

Mini Burger Bœuf

Brioche Feuilletée Volaille, Ail Noir

Navette Jambon à l'Os, Moutarde à l'Ancienne

Pâté Croûte Bourguignon

Blinis Écrevisse, Crème d'Aneth

Mini Panier de Chèvre et Poivre de Cassis

Blinis de Fromage Bourguignon

Mini Délice de Cassis

Macaron

Mini Croquant aux Amandes

Prix par personne : 20,60 €



COCKTAIL

16 pièces

Gougères Assorties

Mini Burger Bœuf

Mini Sablé Rillettes de Saumon et sa Perle Citronnée

Pic de Persillé

Pâté Croûte Lunch au Poivre Vert

Poêlon Mignon de Porc à la Provençale

Baggle Veau, Chutney Cerise Noire

Savarin Basque (Jambon de Bayonne, Piperade)

Tartelette Chorizo, Mousse de Parmesan

Cuillère Saint Jacques, Mangue et Citron Vert

Navette Gambas aux Épices Cancun

Toasts Suédois Fromage Frais et Pétale de Fleurs (2)

Mini Dôme Fruité

Tartelette Chocolat-Caramel

Macaron

Prix par personne : 25.10 €

COCKTAIL 21 PIÈCES

Cocktail déjeunatoire ou d'înatoire

Gougères Assorties (2)

Pâté Croûte Lunch aux Herbes de Provence

Tartelette Chèvre, Abricot Rôti

Verrine Gambas, Chutney de Lentille

Mini Burger de Canard à l'Armagnac

Cuillère de Lotte, lit de Fenouil

Cuillère Bœuf aux Saveurs Asiatiques

Navette Saint Jacques, Piment d'Espelette

Savarin Écrevisse, Menthe Citron

Pic Jambon Persillé

Mini Burger Langouste Sauce Cocktail

Bun's aux Saveurs Bretonnes (*Crabe et Homard*)

Moelleux Poivron et Chiffonnade de Coppa

Poêlon Volaille à l'Orientale

Baba Crème de Foie Gras, Magret Fumé

Blinis de Fromages Assortis (2)

Mini Moelleux Cassis-Rhubarbe

Tartelette Citron

Macaron

Prix par personne : 32.00 €

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 »

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 « CÔTÉ BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ »

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

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

Pilon de Poulet Epicé

Duo de Fromages et Pain aux Noix

Moelleux Cassis-Rhubarbe

Prix par personne: 26.80 €





Sur tous les Buffets, possibilité de Condiments:
Moutarde, Mayonnaise et Cornichons: 2,00€ TTC

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'Épices, 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

Émincé 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 €

Les Plats à emporter

LES SALADES

Prix indiqué pour une portion de 150g

| | |
|--|--------|
| Crudités Assorties | 3.50 € |
| <i>(Carotte, Concombre, Chou, Tomate)</i> | |
| Taboulé Oriental..... | 3.60 € |
| Riz à l'Indienne, St Jacques et Légumes d'Été .. | 4.50 € |
| Salade Montagnarde..... | 4.50 € |
| <i>(Crozet, Bœuf Mariné, Viande des Grisons, Tomates cerises, Asperges, Pesto et Parmesan)</i> | |
| Salade Duo de Magret de Canard | 6.00 € |
| <i>(Mesclun, Légumes Rôtis, Pomme de Terre, Carotte, Poivron, Oignon Rouge)</i> | |



LES ENTRÉES FROIDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

| | |
|--|---------|
| Assortiment de Charcuteries..... | 8.10 € |
| <i>(Jambon Persillé, Terrine Aux Cèpes, Jambon à l'Os, Jambon Cru)</i> | |
| Foie Gras de Canard FRANÇAIS (50g / pers.) Prix Sous réserve | 12.00 € |
| Cannelloni de Canard Abricot et Romarin | 12.20 € |
| Assortiment de Samoussas | 9.00 € |
| <i>(Volaille, St Jacques et Légumes)</i> | |
| Croustade de Gésier, Magret et Figue Rôtie | 11.70 € |

LES ENTRÉES FROIDES POISSON

Minimum 4 personnes. Prix par personne

| | |
|--|---------|
| Tartelette Méditerranéenne | 10.50 € |
| <i>(Ratatouille Anisée, Rouget mariné à la lavande)</i> | |
| Entremet Fraîcheur | 13.10 € |
| <i>(Homard, Pomme de Terre Citronnée, Tartare de Crabe au Pesto)</i> | |
| Caponata de Lotte Aux Saveurs Neptune | 12.90 € |
| Sablé au Sésame Wasabi, Déclinaison de St Jacques | 16.50 € |
| <i>(St Jacques Lardée, Tartare de St Jacques Marjolaine, St Jacques Poêlée aux Agrumes).....</i> | |

LES SAUMONS

Prix indiqué pour une part de 100g

| | |
|------------------------------|---------|
| Saumon Mariné à l'Aneth..... | 9.00 € |
| Saumon Fumé « MAISON » | 12.00 € |

LES ENTRÉES CHAUDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

| | |
|--|---------|
| Croustillant de Ris de Veau Aux Asperges Vertes..... | 13.20 € |
| Brochette de St Jacques et Risotto Aux Pleurotes | 15.50 € |
| Parmentier de Calmar et Moules Gratinées | 12.80 € |



SPÉCIAL BARBECUE - PLANCHA

Pièces à cuire

| | |
|--|---------|
| Côte de Bœuf Marinée à l'Huile Vierge..... | 42.00 € |
| <i>(Pièce d'environ 1.2 kg, soit pour 3 à 4 Personnes)</i> | |
| Côte de Porc Marinée Aux Tomates Confites (env. 150g)..... | 3.90 € |
| Rib's Marinade Mexicaine ou Indienne (env. 120g)..... | 3.80 € |
| Assortiment de 3 Saucisses (<i>Herbes, Nature, Merguez</i>)..... | 4.10 € |
| Brochette Volaille Citron, Sauce Soja (80g)..... | 3.70 € |
| Brochette Bœuf au Poivre de Séchouan (80g)..... | 5.10 € |
| Brochette Agneau Gingembre, Citron Vert (80g)..... | 5.90 € |

Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, nous vous demandons de passer vos commandes 72 h avant, afin que notre chef puisse travailler les viandes.

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--|--------|
| Röstis de Pomme de Terre | 2.50 € |
| Piperade de Poivrons et Tomate Cerise (200g/ pers.)..... | 3.50 € |

Les Plats chauds

LES POISSONS CHAUDS

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

| | |
|---|---------|
| Lotte et Gambas Pochées Sauce Neptune | 16.50 € |
| Pavé de Cabillaud Rôti, et sa Corolle de Tagliatelles de Courgette..... | 14.60 € |
| Douceur de Sandre et Écrevisses à l'Aneth | 15.10 € |
| Brochette de St Jacques aux Épices Massala | 15.40 € |
| Turbot rôti à l'Huile Vierge et Beurre de Citron Vert | 21.80 € |
| Bar Rôti et son jus au Lait de Coco | 20.80 € |
| Saumon Snacké en Croûte de Tapenade et Ciboulette..... | 16.40 € |





LES VIANDES

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

| | |
|--|---------|
| Ris de Veau Poêlé et sa réduction Corsée aux Herbes | 13.90 € |
| Magret de Canard aux Figues et Vinaigre Balsamique..... | 10.70 € |
| Côtes d'Agneau Rôties au Parfum Ail et Thym..... | 14.70 € |
| Pluma de Porc Grillé et Paprika Fumé | 12.50 € |
| Pavé de Veau Rôti Sauce Crèmeuse | 15.50 € |
| Suprême de Pintade aux Petits Pois et Fèves, Jus Vert..... | 10.20 € |
| Volaille Fermière aux Tomates et Échalotes Confites | 10.20 € |
| Caille Désossée, Farce Printanière et son Jus Piment d'Espelette | 13,70 € |
| Filet de Bœuf et son Beurre de Thym et Tomates Séchées..... | 16.90 € |
| Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles..... | 16.90 € |
| Tournedos Noix de Veau Aux Morilles..... | 15.90 € |

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

GARNITURE AU CHOIX

Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe
Wok de Légumes
Tian de Légumes d'Été
Piperade de Poivron
Gratin Crémeux
Röstis de Pomme de Terre
Pomme Duchesse
Pommes Maxim's et Écailles de Légumes
Flan Forestier, Vitelotte au Foie Gras
Polenta Croustillante et Pleurotes
Moelleux de Pomme de Terre, Purée de Carotte
Roulé de Légumes d'Été au Parmesan
Risotto et Duxelles de Champignons Persillés
Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre



PLATS VÉGÉTARIENS OU VEGAN

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Lasagne de Légumes 7.90 €
Tajine de Légumes et Fruits Secs,
(Sans Semoule) VEGAN SANS GLUTEN 8.10 €
Mille-feuilles de Lasagnes et Aubergines ... 8.40 €
Salade de Boulgour Aux Légumes..... 7.80 €

PLATS TRADITIONNELS

Minimum 6 personnes. Prix par personne

| | |
|---|---------|
| Tajine de la mer (<i>lieu, saumon, gambas, rouget et légumes</i>) semoule.. | 12.30 € |
| Rougail Saucisse (<i>Avec Riz ou Pomme de Terre</i>) | 9.50 € |
| Tajine de Volaille..... | 10.10 € |
| Osso Bucco de Veau milanaise (<i>avec Pomme de Terre</i>)..... | 9.90 € |
| Fricassée de Joue de Porc à la Bourguignonne (<i>Avec Tagliatelle</i>)..... | 10.20 € |
| Couscous Royal..... | 11.20€ |
| <i>(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette Aux Epices)</i> | |
| Paella Traditionnelle..... | 11.20 € |
| <i>(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo)</i> | |
| Paella de la Mer | 16.90 € |
| <i>(Lotte, Gambas, Cabillaud, Calmar, Poulpe, Moule)</i> | |
| Lasagne Saumon | 8.70 € |
| Lasagne Bolognaise | 8.20 € |

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



Nos Desserts "Maison"

LES TRADITIONNELS

- Le Pralin 5.50 €
*Dacquoise à la Noisette, Croustillant Praliné recouvert
d'Amandes Caramélisées, Crème Pralinée*
- Le Fraisier / Le Framboisier 4.50 €
du 1^{er} Juin au 15 Septembre
- Le Diplomate aux Fruits 3.80 €
- Le Royal Chocolat Croustillant Praliné 4.20 €

MODERNE

- Pavlova..... 3.70 €
*VENDU UNIQUEMENT EN ENTIER, ^
et Minimum de 10 personnes
(Meringue, Crème, Framboise, rose et Litchi)*
- Pabana 4.50 €
*(Mousse Fruits Exotiques à base de Passion, Banane et
Ananas, Insert Coco, Biscuit et Croustillant Passion)*
- Opéra Fruits rouges 4.90 €
- Pièce Montée 2 ou 3 Choux, avec ou sans Nougatine
(Nombreuses formes possibles, prix sur demande)

TARTES

- Amandine : Pêche, Poire, Pomme, Abricot,
Quetsche, Cassis, Myrtilles 4.50 €
- Base Crème et Fruits Frais : Fraises, Framboises
ou Multi-ruits

DESSERTS INDIVIDUELS

- Le Gianduja 5.20 €
*(Mousse Gianduja, Nougatine Amande et Sablé Fleur
de Sel)*
- Dôme Abricot - Verveine 3.50 €
*(Mousse Abricot, Insert Verveine-Abricot et
Biscuit Moelleux)*
- La Tarte Fraise-Basilic 4.50 €
(Fond Sablé, Fraise en morceau, Basilic et Mousse de Fraise)
- Moelleux Chocolat OU Clafoutis SANS GLUTEN 3.00 €
- Salade de fruits SANS GLUTEN NI LACTOSE .2.50 €



Menu Bourgogne-Franche-Comté

Minimum 4 personnes

Douceur de Sandre et Gambas

OU

Œufs en Meurette à la Vigneronne

OU

Savarin de Volaille à l'Aligoté et Herbes Fraîches

Palet de Veau Confit et son Jus Aromatique

OU

Filet de Bœuf à l'Ail et au Romarin, Réduction de Poivre Noir

OU

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

OU

Chartreuse de Sandre et Écrevisse, Sauce Crémeuse à l'Estragon

Écrasé de Pomme de Terre ou Risotto

Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes

La Fleur de Cassis

(Fond Sablé, Crème d'Amande et Cassis et Mini Dôme en Mousse)

OU

Assiette Gourmande Bourguignonne :

(Mini Dôme Cassis, Flamusse Aux Pommes, Verrine Émulsion de Cassis)

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

Printemps-Eté
COLLECTION 2025

- 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.

