



Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

Pour entreprises uniquement.
nous contacter pour les tarifs avec Prestations

Printemps-Été 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





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 , Saladiers, 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





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

LE BUFFET « Bourgogne-Franche-Comté »

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





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





BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Buffet d'Entrée

(Exemple : crudités, salades, Terrine légumes ou poisson, Charcuterie)

Plat chaud garni, accompagnement

*(Exemple : Bœuf Braisé à la Bourguignonne , Volaille Fermière
Osso-Bucco , Poulet Façon « Gaston Gérard »
Cassolette de Poisson du Jour , Risotto Aux Légumes)*

Buffet de Dessert

(Exemple : Tartes, salade de fruit, Clafoutis, Mousse au chocolat)

Café, pain et Eaux

Prestations :

Service comprenant :

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

Matériel complet comprenant :

3 Assiettes , verrerie (1 verre à eau, 1 verre à vin) , nappage et serviettes TISSU, 1 jeu de couverts, 1 cuillère à entremet, tasse et cuillère à café, panières à pain.



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

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.



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



<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