



## 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](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





## 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](http://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](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 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](http://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](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