



Les Buffets Froids



Automne-Hiver 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 »

Carottes Rapées
Salade de Lentilles, Tomate Confites et Poulet
Assortiment de Terrines « Maison »
Jambon à l'Os
Pilon de Poulet à l'Ail des Ours
Cake Aux Légumes

Assortiment de 2 Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Tarte aux Fruits

Prix par personne : 17.00 €

LE BUFFET « Côté Bourgogne Franche Comté »

Salade Jurassienne
(*Pomme de Terre, Saucisse, Oignons*)
Salade Mesclun , Gésier, Magret, Croutons
Trio de Choux, Lard et Comté
Jambon Persillé
Pâté Croûte Forestier
Jambon à l'Os Braisé
Demi-Sphère de nos Rivières

Chiffonnade de Veau
Moelleux de Légumes de Saison

Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Tarte au Cassis



Prix par personne: 25.00 €



LE BUFFET DU CHEF

Salade du Chef

(Perle de Blé, ; Champignons de Paris, Magret, Cébette, Pignon de Pin)

Salade Gourmande

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

Salade Montagnarde

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

Pâté Croûte Franc-Comtois Au Foie Gras
Savarin de Mignon de Porc, Chantilly Ail Noir
Dôme de Saumon, Gambas et Sa Mousseline
Poêlon de Langouste Crème de Raifort

Chiffonnade de Boeuf

Effeillé de Veau

Flan de Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

L'Exotique

Prix par personne : 34.10 €

Sur tous les Buffets, Possibilité de Condiments :

Moutarde, Mayonnaise et Cornichons : 2,00 € par personne



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