

Isabelle Traiteur  
« L'art de recevoir avec goût »



COLLECTION 2025 - 2026

Automne - Hiver



NOUVEAUTÉS !  
NOMBREUSES POSSIBILITÉS DE PLATS VÉGÉTARIENS  
ET DE PLATS SANS GLUTEN

**SAS ISABELLE TRAITEUR** 19 rue des Confréries - 71530 Crissey  
Tél. 03 85 48 04 24 [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) - [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 ALLERGÈNES ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DISPONIBLES SUR DEMANDE  
NE PAS CONGELER LES PÂTISSERIES

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



# Engages pour l'environnement

## Isabelle Traiteur

Participe au respect de l'environnement  
et vous propose désormais ses contenants

### ÉCORECYCLABLES

Dans une démarche Éco-responsable, nous n'utilisons que des emballages à base de 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.

### DES PRODUITS « MAISON »

La plupart de nos produits, au possible de saison, sont élaborés « maison », et nous 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](http://www.isabelle-traiteur.com)

**NE PAS CONGELER LES PATISSERIES**



# Pour vos Apéritifs

Prix à la pièce

Gougère Comté Affiné	0.50 €
Gougère escargots	0.60 €
Gougère Poivron, Curry ou Flamande	0.50 €
Mini Pizza, Mini Quiche	0.80 €
Mini Croque-Monsieur	0.90 €
Madeleine Salée Assortie	0.90 €

## LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

5 pièces/personne 9,50€ / Personne

Burger St Jacques Cajun

Baba Foie Gras

Piperade de Fenouil et Langouste

Poêlon de Canard au Poivre Voatsiperifery

Navette à l'Encre de Seiche façon Antiboise



## LE PLATEAU TOUT BURGER

Assortiment de mini Burgers: Saumon, Volaille, Bœuf, Gambas... 16 pièces/28.50€

### BOUCHÉES À LA PIÈCE

Pâté Croûte de Volaille	1.30 €
Toast Charcutier	0.90 €
Navette Jambon à L'Os Moutarde	1.50 €
Navette Gambas à la Thai	1.60 €
Mini Burger Boeuf	1.50 €
Jambon Persillé, Pain aux Céréales	0.90 €

### PIÈCES À SERVIR CHAUDES

Croquilles d'Escargots - La Douzaine	10.00 €
Mini Burger St-Jacques au Beurre Persillé	1.90 €
Samossa Bœuf Franc-Comtois	1.90 €
Gambas Lardée	1.50 €



## LES CUILLÈRES

Écrevisses, Espuma de Poireau	1.80 €
St Jacques Poêlée sur Lit de Fenouil	1.90 €
Bœuf Façon Tartare au Poivre de Séchouan	1.80 €
Tartare de Veau, Poire	1.90 €

## LES VERRINES

Guacamole et Gambas	1.80 €
Betterave, Écrevisse	1.70 €
Butternut, Magret Fumé	1.80 €
Champignons au Xérès	1.70 €

## BOUCHÉES FROMAGES

Blinis de Fromage aux Fruits Secs	0.90 €
Toast de Fromages Affinés	0.90 €
Briochin à l'Époisses	0.90 €

## LES SUCRÉS

Mini Délice Exotique	1.50 €
Verrine Gourmande Chocolat Blanc Framboise	1.50 €
Tartelettes Assorties	1.50 €



# Les Cocktails

Minimum 10 personnes  
Suggestions entièrement personnalisables

## COCKTAIL

9 pièces

Gougères Comté (2)  
Feuilletés Assortis (2)  
Toast Jambon du Morvan  
Mini Burger du Pêcheur  
Navette de St Jacques, Ail des Ours  
Briochin Volaille  
Toast Charcutier

Prix par personne : 9.50 €



## LA BOURGOGNE EN COCKTAIL

15 pièces

Gougères Assorties (2) *Comté, Escargots*  
Blinis Écrevisses à l'Aneth  
Burger de Sandre Épicé  
Pâté Croûte Bressan  
Terrine Maison, Pain aux Céréales  
Navette Jambon Persillé  
Mini Burger Bœuf  
Verrine Velouté de Panais, Écrevisse  
Cuillère Tartare de Volaille, Moutarde

Panier de Chèvre Poivre, Cassis  
Toast Fromages Bourguignons

Macaron Plein Fruit  
Mini Dôme Cassis  
Mini Bouchée Pain d'Épices, Spéculoos,  
Croustillant

Prix par personne : **21.10 €**



## COCKTAIL 16 PIÈCES

Mini Madeleine Pesto et Parmesan

Gougères Assorties

Navette à L'Encre de Seiche, Saumon Fumé

Cuillère de Volaille à la Truffe

Burger de Lotte, Épices à Paëlla

Baba Foie Gras et Compotée de Fruits

Mini Burger de Magret

Moelleux d'Écrevisses Marinées

Cuillère de St Jacques et Patate Douce

Bol Thaï Boeuf Épicé

Verrine Crème de Raifort et Langouste

Blinis de Fromages Assortis (2)

Mini Dôme Fruité

Croustillant Chocolat Blanc « Façon Rocher coco »

Moelleux Chocolat

Prix par personne : **25.20 €**



## COCKTAIL 20 PIÈCES

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Madeleines Salées Assorties

Gougères Assorties

Pâté Croûte Lunch

Persillé sur Toast Céréales

Foie Gras sur Pain D'Épices, Compotée de Fruits

Navette de Magret, Oignon Confit

Burger Langouste Épicée

Poêlon de Volaille Truffée

Velouté de Chou-Fleur, Viande des Grisons

Burger de St Jacques Poêlée

Cuillère de Bœuf au Poivre de Timut

Tartelette Écrevisses Marinées

Sablé Gambas Rôtie

Verrine de Panais, Foie Gras

Cuillère de Veau aux 3 Poivres

Déclinaison de Fromages Affinés

Sur Toast Aux Fruits Secs (2)

Moelleux Citron

Macaron

Tartelette Chocolat

Prix par personne : **32.80 €**

**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 »

Carottes Râpées  
Salade de Lentilles Tomates Confités 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 « 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 de Volaille  
Jambon à l'Os Braisé  
Demi-Sphère de nos Rivières  
  
Chiffonnade de Bœuf  
Moelleux de Légumes de Saison  
  
Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs  
  
Tarte au Cassis  
  
Prix par personne: **25.00 €**



## **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 Oignons 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

Effeuillé 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€ TTC*



# Les Plats à emporter

## LES SALADES

Prix indiqué pour une portion de 150g

Salade de Chou Rouge aux Noix, Pomme et Roquefort	3.70 €
Salade de Pomme de Terre et Morteau	4.30 €
Salade Mesclun, Comté, Pomme, Ciboulette	4.00 €
Salade Lentilles, Betterave, Chèvre	4.10 €
Salade de Butternut et Avocat	3.80 €
Salade de Perle de Blé, Butternut, Chou-fleur, Oignon Rouge, Magret Fumé	5.00 €

## QUICHE ET TARTES SALÉES

Prix indiqué pour une part de 150g

Tarte Volaille Curry	La part : 3.50 €
Tarte Lardons Oignons	La part : 3.80 €
Quiche Saucisse de Morteau	La part : 4.50 €

## LES SAUMONS

Prix indiqué pour une part de 100g

Saumon d'Écosse Mariné à L'Aneth (100g)	8.50 €
Saumon d'Écosse Fumé « MAISON »	11.00 €



## LES ENTRÉES FROIDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Assortiment de Charcuteries Fines <i>(Jambon Persillé, Terrine de Volaille au Poivre Vert, Pâté Croûte, Jambon Cru)</i>	7.00 €
Terrine de bœuf Façon Pot Au Feu	7.50 €
Foie Gras de Canard (50g / pers.)	12.00 €
Terrine de Volaille Aux Fruits Secs	7.50 €
Effeillé de Veau Croquant Noisette et Foie Gras	10.20 €
Pâté Croûte 3 Viandes	8.90 €
Savarin de Magret, Herbes Fraîches et Chutney de Cerise Noire	10.30 €
Le « Végé » (Caponata de Légumes)	7.20 €

## LES ENTRÉES FROIDES POISSON

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Tartare de St Jacques, Avocat, Mangue	12.20 €
Pyramide de St Jacques et Saumon à l'Oseille	12.50 €
Cannelloni de Saumon Aux Petits légumes	10.10 €
Dôme de Gambas et Asperges Vertes	12.10 €
Terrine Duo de Saumon à l'Aneth	9.50 €
Tartelette de Légumes, Rouget Poêlé	10.80 €
Charlotte de Crabe des Neiges et Homard	13.40 €
Verrine Andalouse (Gambas, Rouget, Moule, Chips de Chorizo)	13.90 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Œufs mollet Crème de Champignon, Chips de Lard	7.20 €
Foie Gras Poêlé, Réduction de Vin Rouge et Pain d'Épices	15.40 €
Cannelloni de Poireaux et Noix Au Cidre	8.60 €
Saint-Jacques Snackées et Butternut aux Chataîgnes	15.40 €



# Les Plats chauds

## LES POISSONS CHAUDS

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

Dos de Sandre en Écailles de Pomme de Terre Sauce Noilly	15.90 €
Filet de Dorade Citronnée et Crème de Ciboulette	16.30 €
Nage de Lotte et ses Gros Légumes d'Hiver	16.90 €
Saumon au Poivre de Séchouan et Carottes Rôties	12.60 €
Bar Rôti Aux Herbes, Écrasé de Pomme de Terre	17.80 €
Filet de Cabillaud à l'Embeurré de Chou Vert	14.30 €
Turbot Poché au Lait de Coco, Étuvée de Poireaux	20.60 €
Saint-Jacques Lardées et Échalote Confitée	15.20 €
Cassolette de Langoustines et Rouget Rôtis, Écume d'Anis Étoilé	22.30 €





## LES VIANDES

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

Rôti de Veau Cuit en Basse Température au Parfum d'Ail et Thym	15.90 €
Pot au Feu de Cuisse de Canette	9.80 €
Souris d'Agneau Confité au Gingembre et Épices Douces	14.80 €
Suprême de Pintade En Croûte de Comté, Sauce Moutarde	11.50 €
Joue de Porc Mijotée au Piment d'Espelette	10.40 €
Ballotine de Volaille Fermière et Duxelles de Champignons Aux Herbes	11.30 €
Caille Farcie, Désossée, Braisée au Piment Noir	13.90 €
Filet Mignon de Porc au Cognac et Pruneaux Lardés	11.20 €
Filet de Bœuf en Croûte Truffée	17.40 €
Cassolette de Ris de Veau et Homard, Jus Corsé	20.30 €
Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles	16.90 €
Tournedos de 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  
Gratin Crémeux  
Röstis de Pomme de Terre  
Pomme de Terre Surprise  
Pommes Maxim's et Ecailles de Légumes  
Roulé de Légumes au Parmesan  
Risotto et Duxelles de Champignons Persillés  
Polenta Croustillante et Pleurotes  
Clafoutis de Carotte Vichy,  
Mousseline de Pomme de Terre  
Moelleux de Pomme de Terre, Purée de Carotte  
Flan Forestier, Vitelotte au Foie Gras



## PLATS VÉGÉTARIENS OU VEGAN

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Lasagne de Légumes	7.90 €
Boulettes Sauce Tomate, Pommes Rissolées : (Protéines de Pois et Farine de blé)	8.40 €
Nouilles Soja Aux Asperges et Girolles : « Parmentier »	8.20 €
(Protéines de Pois et Farine de blé) :	7.50 €
Nouilles Soja Aux Asperges et Girolles :	8.20 €



## VEGAN SANS GLUTEN

Tajine de Légumes	
et Fruits Secs (Sans Semoule) :	8.10 €
Haricots Blancs au Fenouil et Olives :	8.40 €
Lentilles Vertes et Poivrons Grillés	
Aux Épices à Kebab :	7.80 €

## PLATS TRADITIONNELS

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Pot Au Feu Façon Grand-Mère (commande 72h à l'avance)	12.80 €
Rougail Saucisse (avec Riz ou Pomme de Terre)	9.80 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne	10.50 €
Tajine de la mer <i>(Lieu, saumon, gambas, rouget et légumes, semoule)</i>	12.50 €
Tajine de Volaille	10.30 €
Choucroute Garnie <i>(Chou, pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)</i>	11.80 €
Couscous Royal <i>(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette aux Épices)</i>	11.50 €
Bœuf Bourguignon	11.00 €
Noix de Joue de Porc au Vin Rouge	10.40 €
Coq au Vin (commande 72h à l'avance)	12.80 €
OU Coq au Vin Jaune et Morilles	13.90 €
Lasagne Saumon	9.50 €
Lasagne Bolognaise	8.90 €
Tartiflette (500 gr. / pers.)	9.50 €
Paella Traditionnelle <i>(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo, Moules)</i>	11.40 €

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

# Nos Desserts "Maison"

## NOS ENTREMETS

- Le Spartak (Minimum 10 personnes) : 4.10 €  
*Succession de Biscuit Chocolat et Crème au Lait*
- Le Délice Aux Agrumes : 4.70 €  
*Mousse au citron, Biscuit et Croustillant Agrumes,  
 Surmontés de segments de Pamplemousse*
- Le Bavaois Fruits Rouges : 4.80 €  
*Mousse Vanille, Insert aux Fruits Rouges, Biscuit*
- Le Royal Chocolat Croustillant Praliné : 4.40 €  
*Mousse Chocolat noir et croustillant praliné*
- L'Exotique : 4.70 €  
*Mousse Fruits jaunes, Insert Passion-Mangue,  
 Biscuit et Croustillant Passion*



## POUR LES AMOUREUX DU PRALINÉ

- Le Paris-Best : 5.00 €  
*Cœur Praliné Croquant*
- L'Ecureuil : 5.00 €  
*Mousse Noisette, Biscuit Noisette,  
 Ganache Chocolat Praliné et Croustillant*
- Le Pralin : 5.50 €  
*Dacquoise à la Noisette, Croustillant Praliné recouvert  
 d'Amandes Caramélisées, Crème Pralinée*
- Pièce Montée 2 ou 3 Choux,  
 avec ou sans Nougatine  
 (Nombreuses formes possibles, prix sur demande)



## DESSERTS INDIVIDUELS

- Pavlova : 4.20 €  
*fruits au choix*
- Dôme de Framboise : 4.00 €  
*Mousse Framboise, Insert Passion et Biscuit Amande*
- Le « Café Gourmand » : 5.00 €  
*Verrine Tiramisu Spéculoos, Macaron, Mini dôme Aux Fruits  
 et sa Tuile Aux Amandes)*
- SANS GLUTEN ni LACTOSE 3.50 €  
*Cookies VEGAN, Clafoutis, Moelleux Chocolat*



# Menu Bourgogne-Franche-Comté

Minimum 4 personnes

Salade de Pomme de Terre, Jambon Persillé, Oignon et Vin Jaune

ou

Œufs en Meurette à la Vigneronne

ou

Savarin de Volaille de Bresse aux Morilles

\*\*\*

Filet Mignon de Porc en Croûte de Comté, Sauce Moutarde

ou

Filet de Bœuf Charolais en Croûte Truffée

ou

Ballotine de Volaille de Bresse au Foie Gras

ou

Dos de Sandre, Coulis D'Écrevisses

Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe ou Risotto

\*\*\*

Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes

\*\*\*

Le Fleur Cassis

*Crème d'Amande sur son Sablé, Pétales de Mousse de Cassis et Crème Cassis*

ou

Assiette Gourmande Bourguignonne

*Flamusse aux Pommes, Mini dôme Cassis, Verrine Émulsion de Cassis*

Prix par personne: **31.90 € TTC**

Avec Volaille de Bresse ou Le Bœuf : **36.50 € 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](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 72H 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 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](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) [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



[FACEBOOK.COM/ISABELLETRAITEUR.MAISONBUGAUD](https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud)

[WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM](http://WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM)

# Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »



## COLLECTION 2025 - 2026

### Automne - Hiver

- Par téléphone : 03 85 48 04 24

- Par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto: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.

