



## LES COCKTAILS

### Automne-Hiver 2025-2026



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 n'utilise désormais que des contenants

### ECORECYCLABLES

*Dans une démarche Eco-responsable, nous changeons nos emballages.  
Avec des matériaux Biosourcés, Biodégradables,  
Compostables et/ou recyclables :*

**POUR TOUTES LES RECEPTIONS, utilisation de contenants REUTILISABLES  
(Principalement en DUR ou Bambou ou Pulpe de Maïs)**

***POUR LES COCKTAILS EMPORTÉS OU LIVRÉS :***

- *Plateaux 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 Cocktails**

*(Suggestions entièrement personnalisables : Minimum 10 personnes)*

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

### **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, Escargot)  
Blinis Ecrevisses l'Aneth  
Burger de Sandre Epicé  
Pâté Croûte Bressan  
Terrine Maison, Pain aux Céréales  
Navette Jambon Persillé  
Mini Burger Bœuf  
Verrine Velouté de Panais, Ecrevisse  
Cuillère Tartare de Volaille, Moutarde

Panier de Chèvre Poivre, Cassis  
Toast Fromage Bourguignon

Macaron Plein Fruit  
Mini Dôme Cassis  
Mini Bouchée Pain d'Epices, Spéculos, Croustillant

**Prix par personne : 21.10 €**



### COCKTAIL - 16 pièces

Mini Madeleine Pesto et Parmesan  
Gougères Assorties  
Navette à L'Encre de Seiche, Saumon Fumé  
Cuillères de Volaille à la Truffe  
Burger de Lotte, Epices à Paëlla  
Baba Foie Gras et Compotée de Fruits  
Mini Burger de Magret  
Moelleux d'Ecrevisses Marinées  
Cuillère de St Jacques et Patate Douce  
Bol Thaï Boeuf Epicé  
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 DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 pièces

Madeleines Salées Assorties  
Gougères Assorties  
Pâté Croûte Lunch  
Persillé sur Toast Céréales  
Foie Gras sur Pain D'Epices, Compotée de Fruits  
Navette de Magret, Oignon Confit  
Burger Langouste Epicée  
Poêlon de Volaille Truffée  
Velouté de Chou-Fleur, Viande des Grisons  
Burger de St Jacques Poêlée  
Cuillère de Bœuf au Poivre de Timut  
Tartelette Ecrevisses 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 de Cocktails avec une ou plusieurs Animations Gourmandes Salées ou Sucrées**

*(Pièces chaudes à discrétion préparées devant les convives par un cuisinier)*

- **Animation Wok :**

- Poulet Sauté, Légumes Thaï
- Porc Laqué caramel, Courgettes
- Curry d'Agneau
- Agneau Sauté Aux Poivrons
- Canard Soja Sésame
- Bœuf Charolais Façon Bourguignonne
- Grenouilles désossées en Persillade
- Escargots Crème Forestière
- Crevettes Sautées aux Cacahuètes
- Courgettes et Carottes Cumin, Gingembre



- **Animation Plancha :**

- Samossa St Jacques Beurre d'Escargots
- Samossa Bœuf Epicé
- Samossa Poulet, Coriandre
- Samossa Chèvre, Epinard
- Brochette Volaille Mexicaine
- Brochette d'Agneau aux Epices
- Brochette de Bœuf aux Herbes
- Brochette de Gambas Marinées
- Foie Gras Poêlé
- Magret de Canard aux 3 Poivres
- Mini Burger Chaud (Epoisses, Nature, ....)

- **Toaster :**

- Moules Farcies
- Tartines :
  - Poulet Légumes du Soleil
  - Poulet au Curry
  - Poulet Tomates Mozzarella
  - Coppa, Chèvre
  - Tartiflette (Pdt, Reblochons, Lardons)
  - Flamenkuch (Lardons, oignons, Fromage)
  - Catalane (Poivrons, Tomates, Chorizo)



- Franc-Comtoise (Lard Fumé, Oignons, Morbier)
- Américaine ( Purée Tomates, Viande Hachée, Oignons, Fromage)
- Bourguignonne (Pdt, Tomates, Epoisses)
- Grecque (Tomates, Olives, Feta)
- Thon, Moules, Parmesan
- Gambas Beurre d'Escargots
- Tomates, Anchois, Fromage
- Saumon, crème, Poireaux, Buche de chèvre
- Italienne (Jambon Cru, Tomates, Mozzarella)

• Bar :

- Bar à Soupes
- Bar à Huîtres

• Découpe :

- Découpe de Jambon Braisé à l'Os (chaud ou Froid)
- Découpe de Jambon Serrano sur son Serre-Jambon
- Découpe de saumon Fumé « Maison »
- Découpe de Fromages Régionaux sur Pain Aux Noix



• Animations Sucrées :

- Fontaine à Chocolat (*Chamallow, Ananas Cocktail, Amandes Effilées, Noix de Coco, Pralines*)
- Machine à Pop-Corn
- Mini Crêpes

*Animation au Siphon :*

- Emulsion Banane Verte Eclat Chocolat
- Litchi Emulsion à la Rose
- Poire Vanille Bourbon, Caramel
- Fraise, Emulsion des Bois





## Les Enfants

### Cocktail enfants, 7 Pièces

Gougère  
Feuilletés Apéritifs (2)  
Plateaux de Mini Burger Assortis (4)

**Prix par enfant : 8.10 €**

### Cocktail avec Atelier avec Animation Cuisinier, 8 Pièces

Mini Burger Bœuf préparé à la plancha (2)  
Mini Croque-Monsieur (2)  
Navette de Jambon à l'Os (1)  
Brochette Melon, Fraise (2)  
Bar à Bonbon (1)

**Prix par Personne : 15.90 € , Hors Prestation**

### Cocktail DINATOIRE Enfant Avec atelier avec Animation Cuisinier, 13 pièces

Mini Burger Bœuf préparé à la plancha (2)  
Mini croque monsieur (2)  
Navette de Jambon à l'Os (1)  
Mini quiche, Pizza (2)  
Saumon Fumé Pain de Seigle (1)  
Brochette Comté, Jambon Cru (1)  
Bar à Bonbon (1)  
Pop Corn (1)  
Tartelettes et Gâteaux Lunch (2)

**Prix par Personne : 18.60 € , Hors Prestation**



## 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](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 voir au 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.

Nous disposons d'un grand parking pour faciliter le chargement de vos commandes

Et visitez notre Site Web : [www.isabelle-traiteur.com](http://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](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