



Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

(Pour entreprises, nous contacter pour les tarifs avec Prestations)

Automne-Hiver 2025-2026



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 »

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

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





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





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 »

Cassiolette 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