



SUGGESTIONS DE MENUS DE MARIAGE

*(Entièrement Personnalisables, d'autres suggestions possibles
Prix indiqués hors prestations de service en salle, ni vaisselle)*

Menu 1, 2 ou 3 plats principaux Buffet Froid ou Chaud



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



SUGGESTION DE VIN D'HONNEUR

COCKTAIL - 11 Pièces

Gougères Assorties (2)
 Pâté Croûte Lunch
 Feuilletés Assortis (2)
 Cuillère de Canard et Cerise Noire
 Tartelette Lotte, Ananas et Baie de Sichouan
 Navette de Volaille Marinée
 Mini Burger de Bœuf Sauce Châteaubriand
 Persillé sur Toast
 Verrine Gaspacho Tomate , Langouste Rôtie

Prix par personne , HORS Service : 15.30 € TTC (Verreries, Nappage compris)
 13.90 € TTC sans matériel



COCKTAIL - 14 pièces

Gougère Assorties (2)
 (Comté, Moutarde à l'Ancienne)
 Feuilletés Assortis (2)
 Navette Encre de Seiche Gambas Gingembre et Citron Vert
 Croque St Jacques et sa Crème à l'Ail Noir
 Pâté Croûte de Volaille
 Baba Crème de Foie Gras, Magret Fumé
 Mini Burger de Persillé, Moutarde à l'Ancienne
 Moelleux Fromage Frais, Viande des Grisons
 Fraîcheur Tomate et Asperges
 Club Sandwich Volaille, Julienne de Légumes
 Blinis Saumon Fumé

Cuillère de Langouste et Carotte Aux Agrumes (1/2)
 Verrine Crabe et Ecrevisses (1/2)

Prix par personne : 21.20 € TTC (Verreries, Nappage compris)
 19.40 € sans matériel



Les Cocktails avec Animation Gourmande

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



Gougères Assorties (2)
(Comté, Poivron)
Madeleine au Curry

La Table Gourmande avec cuisinier

1er atelier : Plancha
St Jacques Marinées

OU

Brochette de Magret Aux 3 Poivres



2è atelier

Découpe de Jambon à l'Os Braisé, pain aux Céréales

Verrines et Cuillères

Gaspacho Tomate et Langouste Rôtie (1/2)
Cuillère St Jacques Mangue et Citron Vert (1/2)

Navette de Gambas Sauce Cocktail
Pic Tomato Jambon Cru Burrata
Mini Burger de Veau, Chutney de Cerise Noire
Jambon Persillé sur Toast
Club Sandwich Volaille Légumes
Tartelette Poire, Roquefort
Pâté Croûte Aux Herbes de Provence
Mini Burger de Canard à l'Armagnac

Prix par Personne, Hors Service : 23.90 € TTC (Verreries, Nappage compris)
21.30 € TTC sans matériel





Nombreuses autres possibilités d'Animations Gourmandes

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



- **Animation Wok :**

- Poulet Sauté, Légumes Thaï
- Porc Laqué caramel, Courgettes
- Agneau Aux Poivrons
- Canard Soja Sésame
- Gambas Marinées
- Bœuf Charolais Façon Bourguignonne
- Grenouilles Désossées en persillade
- Escargots à la Crème forestière

- **Animation Plancha :**

- Brochette de St Jacques Lardée
- Samossa Légumes d'été, Bœuf Epicé, Poulet Coriandre, ou Chèvre
- Brochette Volaille Mexicaine, Agneau aux Epices, ou Bœuf aux Herbes
- Foie Gras Poêlé
- Magret de Canard aux 3 Poivres
- Mini Burger Chaud (Epoisses, Nature,)
- Panini Ciabatta (Poulet, Saumon ,Chèvre frais, Fromage...)

- **Découpe :**

- Découpe de Saumon Fumé « Maison »
- Découpe de Jambon à l'Os Braisé OU Serrano sur son Serre-Jambon
- Découpe de Fromages Régionaux sur Pain Aux Noix



Déjeuner ou Dîner

Formule idéale avec un Gros Cocktail ! Avec ou sans Mise en Bouche

Mise en Bouche

Duo de Gambas et Saumon, Fondant d'Asperges Vertes

OU

St Jacques Snackées sur son Lit de Piperade

OU

Escapade de Volaille et sa Bille Au Vin Jaune

OU

Macaron Foie Gras et Figue

♦ ♦ ♦

Caille Désossée, Rôtie, Cœur de Légumes

OU

Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

OU

Magret de Canard Aux Baies de Cassis

OU

Ballotine de Volaille Fermière Farcie (Légumes, Forestière, Comté)

OU

Filet de Bœuf Rossini, Sauce Crémeuse

OU

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre

♦ ♦ ♦

Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs

♦ ♦ ♦

Assiette de desserts comprenant :

Soit 1 Pièce Montée, 2 choux par personne,
servie avec 1 Brochette de Fruits frais

Soit 1 Gâteau de Cérémonie servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais

Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

Prix par Personne ,sans le service en salle:

Avec la Caille : 35.20 € TTC

Avec le Veau : 39.80 € TTC

Avec Le Canard : 36.80 € TTC

Avec la Volaille : 33.10 € TTC

Avec le Boeuf: 40.60 € TTC

Avec la Volaille de Bresse : 41.40 € TTC



Octobre 2025

Le Déjeuner ou Dîner - 2 Plats

Menu Tradition

Gambas Poêlée, Tartare de Crabe aux Fruits de la Passion sur son Sablé
Ou
Tartelette Tatin au Magret Fumé



Ballotine de Volaille Fermière Sauce Velouté Morilles
OU
Cassolette de Sandre, St Jacques et Saumon Sauce Noilly
Roulé de Légumes d'été Au Parmesan



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



Assiette de desserts comprenant :

Soit 1 Pièce Montée, 2 choux par personne,
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais
Soit 1 Gâteau de Cérémonie servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais
(Autres choix possibles)



Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

Prix par Personne, sans le service en salle : 41.20 € TTC



Menu Délice

Cannelloni de Canard, Poire Rôtie et son Moelleux Foie Gras

Ou

Caponnata de Langouste et ses Petits Légumes Croquants



Caille Rôtie Désossée, Cœur de Légumes

OU

Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

OU

Filet de Boeuf Rôti, Beurre Marchand de Vin et jus Corsé
Clafoutis de Carotte Vichy , Mousseline de Pomme de Terre



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



Assiette de desserts comprenant :

Soit 1 Pièce Montée, 2 choux par personne,
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

Soit 1 Gâteau de Cérémonie servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais
(Autres choix possibles)



Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

Prix par Personne, sans le service en salle : 49.70 € TTC





Menu Prestige

Croustillant de Bar et Crabe Royal au Citron Vert

Ou

Ballotine de Caille Pistachée

♦ ♦ ♦

Volaille de Bresse, Vin Jaune et Morilles (**Ou Ballotine**)
Douceur de Pomme de Terre et Fraîcheur de Jeunes Carottes

Ou

Nage de Turbot et sa St Jacques, Sauce Citron, Gingembre
Risotto aux Champignons

♦ ♦ ♦

Assiette de Trois Fromages Affinés ,Pain aux Fruits Secs

♦ ♦ ♦

Assiette de desserts comprenant :

Soit 1 Pièce Montée, 2 choux par personne,
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

Soit 1 Gâteau de Cérémonie servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais
(Autres choix possibles)

♦ ♦ ♦

Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

Prix par Personne, sans service en salle: 54.40 € TTC

Possibilité de Rajouter un poisson à choisir ensemble : + 18.00 € TTC

Exemple : Nage de Turbot et sa St Jacques, Sauce Citron, Gingembre, Cassolette de Sandre, St Jacques et
Saumon Sauce Noilly, Filet de Bar....

Option Buffet de Dessert

1 Pièce Montée (2 choux par personne) **Ou** **Gâteau de Cérémonie**
Ou **Pyramide de Macarons**

Ananas Cocktail

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,
Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

(Autres suggestions possibles)

Au prix de chaque menu proposé, il y a lieu de rajouter : 4.50 € TTC par personne



Entrées et Desserts en Buffet Plat chaud servi à Table

Buffet d'Entrées

Salade de Gambas, Quinoa et Asperges
Salade Montagnarde
(*Pomme de Terre, Saucisse de Morteau, Ciboulette, Chou-Fleur et Oignon Rouges*)
Salade Andalouse
(*Riz Epicé, Ecrevisse, Pétoncles, Saumon Fumé, Cebette*)

Jambon Persillé
Pâté Croûte de Volaille Aux Morilles
Sablé Chèvre Tomate Basilic
Savarin de Saumon Fumé, Gambas, Œuf dur

Plat Chaud servi à Table

Caille Rôtie Désossée, Piperade à la Moutarde de Piment d'Espelette
Ou
Filet de Bœuf au Beurre de Thym, Tomate Séchées, Sauce au Poivre de Sichouan
Ou
Tournedos de Veau, Farce Aux Morilles
Dôme de Légumes Confits et Herbes Fraîches

Buffet de Fromages

Pain aux Fruits Secs
(*2/3 Plateaux, 1/3 Fromage Blanc*)

Buffet de Desserts

Pièce Montée (2 choux par personne) **Ou** Gâteau de Cérémonie
Ananas Cocktail
Tartelette Pralinée
Verrine Crème Passion-Mangue **OU** Smoothie Fraise
Pain, Café

Prix par Personne sans prestation de service en salle :

Avec la Caille : 49.30 € TTC
Avec le Boeuf : 52.20 € TTC
Avec le Veau : 50.70 € TTC



Les Buffets Froids de Mariage

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

Prix par personne : 25.00 € TTC, hors service

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

Prix par personne : 31.10 € TTC, hors service



Desserts suggérés:

Réalisés par notre propre Pâtissier !!

Pièce Montée (2 choux par personne)

Brochette de Fruits Fais

Ou

Gâteau de Cérémonie et son Coulis

Ou

Pyramide de Macarons (3)

Ou

Buffet Gourmand (4 pièces)

Assortiment de délices sucrés

Prix par Personne : 5.50 € TTC

Buffet de Dessert

Pièce Montée (2 choux)

Ananas Cocktail

+2 Pièces à choisir :

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,

Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

Prix par Personne : 9.20 € TTC





Option Possibles : Vaisselle, Mobilier, Décorations, menus enfants, Techniques, Buffet du lendemain, Open Bar, Listes de Musiciens, DJ, photographe, Baby-sitter...

N'hésitez pas à nous contacter pour nous rencontrer, et nous vous proposerons de faire une dégustation pour faire votre choix final.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24 ou par mail : contact@isabelle-traiteur.com
- En venant directement nous rencontrer à Crissey, au 19 rue des Confréries.

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