



## SUGGESTIONS DE MENUS DE RECEPTIONS (Baptême, Mariage, Communion, etc...)

*(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](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



## SUGGESTION D'APERITIF

### **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**



## 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

### 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 PROPOSÉS

Réalisés par notre propre Pâtissier !!

**Pièce Montée** (2 choux par personne)

Brochette de Fruits Frais

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](mailto: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](http://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](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