

LES MENUS

MENU TRADITION

28.00 € / pers.

Amuse-Bouche

Terrine de Sandre, Cœur de Lotte Lardée

Chartreuse de Volaille aux Morilles

Duo de Pomme de Terre aux Saveurs Truffées

Option Dessert : Bûche au Choix : 5.00 €



Chartreuse de Volaille Aux Morilles



Terrine de Sandre,
Cœur de Lotte

MENU DÉLICE

38.00 € / pers.

Amuse-Bouche

Ballotine de Noix de Veau , Cœur Foie Gras

Cassolette de Saumon et Gambas Sauce Homardine

Risotto Aux Poireaux

Le Tunnel du Mont-Blanc

Tube en chocolat Garni

de crème Stracciatella et Cerise Amarena

sur Biscuit Chocolat et Croustillant



Ballotine de Noix de Veau , Cœur de Foie Gras

MENU DÉCOUVERTE

65.00 € / pers.

Amuse-Bouche

Thon Rouge Façon Gravlax, Pickles de Mûres,

Insert de Pomme de Terre

Poêlée de St Jacques et Foie Gras,

Réduction de Porto

Risotto Aux Poireaux

Cassolette de Chapon au Sauternes et Girolles

Duo de Pomme de Terre aux Saveurs Truffées

Plateau de Fromages affinés,

Pain aux Fruits Secs

Le Sapin de Macarons

Sapin en Macaron, Crème Chocolat,

Insert Menthe et Framboise

ou

L'Étoile Feuilletée

Pâte Feuilletée au Beurre Caramélisé,

Crème Vanille et Coulant Praliné



Poêlée de St Jacques et
Foie Gras, Réduction de Porto



Thon Façon Gravlax,
Pickles de Mûres



L'Étoile Feuilletée

TOUS LES PLATS DES MENUS PEUVENT ÊTRE
COMMANDÉS SÉPARÉMENT À LA CARTE :

NOUS CONSULTER

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE BOURGOGNE

50.00 €

10-12 personnes

Brillat-Savarin Truffé, Bleu de Bresse,

Comté 18 Mois, Chèvre Mi-Sec,

Fromage de l'Abbaye de Cîteaux



Pensez à commander

AU PLUS TARD VENDREDI 19 DÉCEMBRE AVANT 16h

pour Noël, (QUANTITÉS LIMITÉES)

et jusqu'au MERCREDI 24, Avant 12h pour la Saint-Sylvestre.

Merci.

La plupart de nos produits, au possible de saison,
sont élaborés « MAISON », et travaillons avec des
fournisseurs ISSUS au maximum de l'Économie Locale.



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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 - N° d'agrément : 71.154.017

SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône

TVA Intra Communautaire FR 48791497.993

LISTE DES ALLERGÈNES ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
DE NOËL disponible sur demande ou sur notre site www.isabelle-traiteur.com).

ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

NE PAS CONGELER LES PÂTISSERIES

Médiateur de la consommation :

CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris - Téléphone : 06 09 20 48 86



Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »

Chères Clientes, Chers Clients,

Nous vous invitons à découvrir
notre Carte des Fêtes 2025.



CARTE DES FÊTES 2025

Toute l'équipe d'Isabelle Traiteur,
vous souhaite de
Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !

APÉRITIF

PLATEAU DE CROQUE EN BOUCHE

40.00 € / 20 pièces

Mini Burger de Saint-Jacques,
Compotée de Mangue (4)

Cuillère de Canard, Chèvre et
Noix de Pécan (4)

Navette de Lotte, Sauce Miel Moutarde (4)

Savarin de Volaille Truffée (4)

Briochin Morteau à l'Époisses (4)



Amuse bouche

COCKTAIL DES FÊTES

20.00 € / COFFRET 10 pièces

Foie Gras sur pain d'Épices,
Compotée de Fruits

Mini Burger de St Jacques,
Compotée de Mangue

Cuillère de Lotte, Piperade

Mini Burger de Volaille Tartufa

Savarin de Grison et Poire

Navette de Saumon Fumé, Crème Citronnée

Blinis de Panais, Pignon de Pin Torréfié

Tartelette Chorizo, Parmesan

Velouté de Citrouille, Cube de Foie Gras

Marmite de Crabe et
Homard aux Herbes Fraîches

PIÈCES APÉRITIVES À SERVIR CHAUDES

Gougère Citrouille,
Graine de Courge 0.50 €

Gougère Comté 0.50 €

Croquettes Escargots (12) 13.00 €



Pressé de Canard sur Sablé Piment d'Espelette,
Purée de Butternut, Marrons et chips de Lard

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

Foie Gras de Canard FRANÇAIS,
Toast et Chutney Poire / Piment Chipotle
(50g) 12.00 €

Saumon d'Écosse Fumé "Maison" et son
Huile Vierge aux agrumes (100g) 14.00 €

Demi-Langouste Sauce Mousseline 24.00 €

Dégustation de Noël 18.00 €
Foie Gras et Chutney Cerise Noire et
Piment d'Espelette, Mini savarin St Jacques et
Homard, Carpaccio de Langouste à la Truffe

Pâté Croûte de Noël 10.00 €
Volaille de Bresse, Chevreuil, Pistaches et
Cœur de Griotte Bardée

Pressé de Canard Confit sur son Sablé
Piment d'Espelette, Purée de Butternut,
Marrons et Chips de Lard 12.00 €



Pâté Croûte de Noël

LES ENTRÉES CHAUDES

La Grosse Coquille St Jacques 14.00 €

Escargots La Douzaine 12.00 €

LES PLATS

POISSONS CHAUDS

Accompagnement: Risotto Aux Poireaux

Cassolette de Lotte, St Jacques et
Homard Sauce Neptune 20.00 €

Blanquette de Saumon et Cabillaud aux
Baies de Séchouan Rouge 14.00 €

Turbot Rôti au Cœur de Langoustine
Sauce Crèmeuse 22.00 €

Filet de Sandre Rôti aux Morilles
et Vin Jaune 18.00 €

Queue de Langouste
à l'Américaine 26.00 €



Filet de Sandre Rôti aux Morilles et Vin Jaune

VIANDES

Accompagnement: Duo de Pomme de Terre
aux Saveurs Truffées

Filet de Bœuf et son Craquant Truffé
Sauce Périgourdine 20.00 €

Suprême de Canette en Croûte de
Pain d'Épices et Jus Réduit 15.00 €

Caille Rôtie, Désossée, Farce de Veau
et Foie Gras Sauce Forestière 16.00 €

Ris de Veau Croustillant,
Sauce Crèmeuse à la Truffe 18.00 €

Pavé de Cerf Au Poivre Voatsiperifery
Sauce Vin Rouge 18.00 €

Poulet de Bresse
Au Vin Jaune et Morilles 20.00 €

Tournedos de Noix de Veau
Aux Morilles 18.00 €



Filet de Bœuf et son Craquant Truffé Sauce Périgourdine

LES DESSERTS

LES BÛCHES

5.00 € la part

L'Éclipse

Mousse aux 3 chocolats sur Lit Croustillant chocolat
au lait Praliné, Succession de Biscuits Cacao
et Crème Vanillée

La Bourgogne

Mousse Au Cassis, Confit de Cassis, Crème Fouettée
et croustillant pain d'épices sur biscuit Moelleux
au Grain de Cassis

Dune

Mousse Vanille Parfumée à la Fleur d'Oranger,
Crème Pistache, Tatin d'Abricot sur Biscuit Miel
et Pignon de Pin

Gourmandises d'Hiver

Mousse Crème de Marron Vanillée, Insert Mousse
de Mandarine et agrumes confits, Base de Carotte
Cake noix et épices Douces



Bûche L'Éclipse



Le Tunnel du Mont-Blanc



Sapin Chocolat Menthe



Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »