



Isabelle Traiteur  
*L'art de recevoir avec goût*



# Cocktail



## SAINT VALENTIN

POUR LE SAMEDI 14 FÉVRIER 2026

**Tartelette de Parmesan, Chorizo Grillé**

**Verrine Betterave, Magret Fumé Brisure de Pain d'Épices**

**Brochette de Saumon Fumé, Fromage Frais**

♥ **Poêlon de Julienne de Légumes de Courgette, Noix et Pignon de Pain**

**Navette de Bœuf Chutney de Cerise Noire**

**Cuillère de Homard et sa Mousse Citronnée**

**St Jacques Snackée sur son Sablé au Pesto**

**Mini Burger de Volaille Sauce au Poivre de Voatsiperifery**

**Brochette des Océans (St Jacques et Gambas)**

**Mini Burger de Sandre Aux Épices Douces**

**Mini Tacos Volaille, Purée de Carotte, Harissa**

**Toast de Fromages Assortis**

**Tartelette au Sésame Noir et Chèvre Frais au Miel**

♥ **Macaron "Plein Fruits"**

**Fraicheur de Fruits Rouges**

**Tartelette Chocolat Caramel**



**Prix pour 2 personnes : 48.00€ TTC**

**COMMANDE À PASSER AVANT**  
**MERCREDI 11 FÉVRIER**

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

# Saint Valentin

**SAMEDI 14 FÉVRIER 2026**

Isabelle Traiteur  
L'art de recevoir avec goût



Amuse bouche :

Brunoise de Tourteau, Kiwi et Pickles de Radis



Ballotine de Caille, Insert Foie Gras

OU

Napoléon de Homard Sauce Cocktail



Médailillon de Veau en Croûte d'Herbes, Champignon et Noisette, Jus de Xérès

OU

St Jacques Snackées et Saumon au Sésame Beurre Blanc et Yuzu



Garniture : Polenta Crémeuse



Cœur Macaron : Crème Vanille, Framboises fraîches, Cœur Coulant

Framboise Coulant

OU

Millefeuille de Chocolat : Fine tuile de Chocolat, Mousse au  
Chocolat Noir, Insert Praliné, Biscuit Dacquoise à la Noisette



**Prix pour 2 personnes : 64.00€ TTC**

**COMMANDE À PASSER AVANT**  
**MERCREDI 11 FÉVRIER**

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