



*Isabelle Traiteur*  
*L'art de recevoir avec goût*

*Printemps - Été*  
COLLECTION 2026

SASU Isabelle Traiteur 19 rue des Confréries - 71530 Crissey - Tél. 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

# Engagés pour l'Environnement

Notre charte qualité environnementale est disponible sur demande

## ISABELLE TRAITEUR

Participe au respect de l'environnement

Nous vous proposons désormais uniquement des contenants  
ECORECYCLABLES

Dans une démarche Ecoresponsable, nous n'utilisons que des emballages  
à base de matériaux Biosourcés, Biodégradables, Compostables et/ou Recyclables :

- Plateaux en 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 nous travaillons avec des fournisseurs ISSUS au maximum de l'Économie Locale.

Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

NE PAS CONGELER LES PATISSERIES

Les informations sur les allergènes  
présents dans les plats sont à votre  
disposition sur demande ou sur notre site  
[www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)



Biodégradable



Recyclable



Compostable



RSE



Label Produit  
Biosourcé

Biosourcé

# Pour Vos Apéritifs

## Prix à la pièce

Gougère Comté (Poivron, Escargot ou Cèpes)	0.50 €
Mini Croque Végétarien	0.90 €
Mini Madeleine Salée	0.90 €
Mini Cannelé Salé	0.80 €



### LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE (5 pièces/pers) 8.60 € / pers

Tartare de Boeuf aux Noisettes Torréfiées  
 Tartelette Oignon Confit, Caviar Aubergine, Anchois  
 St Jacques Snackées et Son Gel Citron Basilic  
 Mini Burger de Veau et Sa Crème de Poivre Noir  
 Navette de Canard, Crème de Girolles

### LE PLATEAU TOUT BURGER

Assortiment de mini Burgers : Saumon, Volaille, Bœuf, Gambas... 16 pièces/28.00 €

### PLANCHES A PARTAGER (Pour 4 Personnes)

<u>Charcuterie</u> : Jambon à l'Os, Rosette, Pâté Croûte, Cubes de Persillé, Terrine,	30.00 €
Pain Tranché Aux Céréales, Cornichons et Beurre	
<u>Charcuterie/Fromage</u> : Même base + Comté, Morbier, Tomme de Brebis	46.00 €

### BOUCHÉES À LA PIÈCE

Pâte Croûte Forestier	1.30 €
Toast Charcutier	1.10 €
Tartelette Roquefort Noix	1.50 €
Navette Gambas à l'Ail	1.60 €
Briochin de Volaille Tartufa	1.50 €
Navette de Sandre Épicé	1.60 €

### PIÈCES À SERVIR CHAUDES

Bao Poulet OU Porc Caramélisé, Légumes Croquants	2.20 €
Samossa, Jambon cru Mozzarella	1.80 €
Gambas Lardée	1.80 €

# Pour Vos Apéritifs

## LES CUILLÈRES

Raifort et Langouste	1.90 €
Chou Rouge, Grenade et Magret Fumé	1.80 €
Bœuf et Parmesan	1.80 €
Tartare de Veau Roquefort et Noix de Pécan	1.90 €

## LES VERRINES

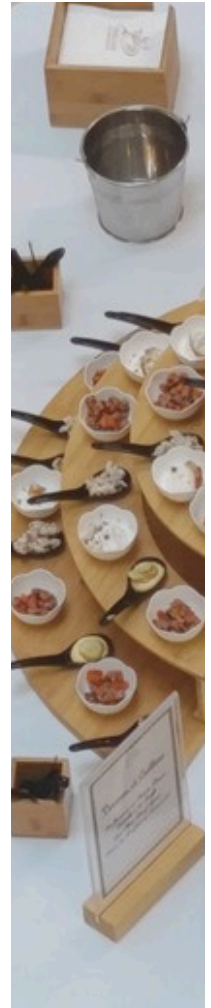
Velouté de Carotte Harissa, Volaille Poêlée	1.80 €
Courgette et Écrevisse Citronnée	1.90 €

## BOUCHÉES FROMAGES

Briochin au Fromage Frais	1.50 €
Fromage sur Pain aux Noix	1.20 €
Tartelette Chèvre Miel	1.40 €

## LES SUCRÉS

Mini Dôme Fruits	1.50 €
Cake aux Fruits	1.50 €
Tartelette au Choix (Chocolat/Fruits)	1.50 €



**NOUVEAU**  
**Nombreuses Pièces SANS GLUTEN**  
**(Farine de Sarrasin, de Pois Chiche ou Autre)**  
**NOUS CONSULTER**

# Les Cocktails

Minimum 10 personnes  
Suggestions entièrement personnalisables

## La Bourgogne en Cocktail 15 pièces

Gougère (Comté, Escargots)  
Ecrevisse Marinée sur son Sablé  
Mini Tacos, Volaille Marinée Oignon Rouge  
Mini Burger de Boeuf Mariné  
Pâté Croûte "Persillé"  
Terrine Maison, Pain Aux Céréales  
Navette de Jambon à l'Os, Moutarde à l'Ancienne  
Mini Burger Jambon du Morvan, Ail des Ours

Cuillère de Veau, Légumes Croquants  
Verrine de Sandre Julienne de Courgette

Tartelette Chèvre Au Poivre de Cassis  
Mini Toast de Fromage Bourguignon

Tasse Chocolat et Café  
Macaron  
Mini Dôme Cassis

**Prix par personne : 21.70 €**



# Cocktail Végétarien 10 pièces

Gougères Assorties (2) (*Cèpes, Poivrons*)

Cuillère Légumes Rôtis

Tartelette « Kebab Végétal » (*Protéines de Pois et Blé*)

Verrine Velouté Carotte, Harissa

Tartine Chèvre Époisses Aux Noix

Mini Burger Boulettes Végétales

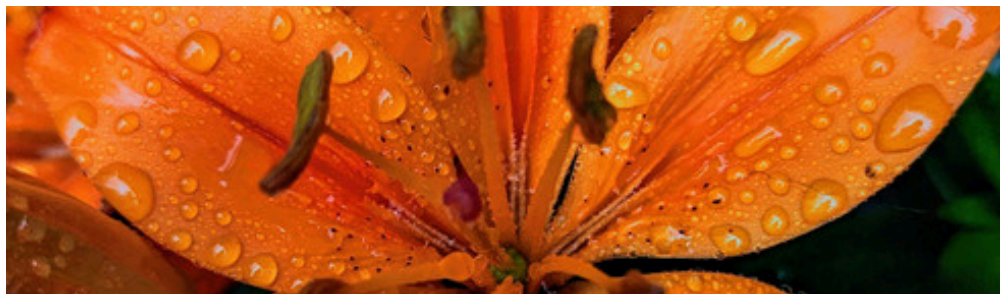
Bao Légumes Croquants

Club Sandwich Crudités

Mini Tacos Courgettes Marinées

**Prix par personne : 9.10 €**





## Cocktail 16 pièces

Gougères Assorties

Cuillère Velouté de Carottes, Volaille Marinée Spicy

Navette Saint Jacques Aux Herbes Fraîches

BAO Saumon, Roquette et Rondelles de Radis

Gravlax de Thon Courgettes Grillées

Tartelette de Chorizo, Parmesan

Mini Tacos Volaille Marinée, Oignon Rouge

Sablé Pesto, Chèvre, Pointes d'Asperges

Crème de Roquefort sur Son Pain d'Épices

Mini Burger de Bœuf Aux Noisettes Torréfiées

Pic de Jambon Persillé



Toast de Fromages Assortis (2)

Mini Tasse au Citron

Moelleux Vanille

Tartelette Chocolat



**Prix par personne : 24.40 €**



## Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire 22 pièces

Gougères (2) (Comté, Cèpes)

Cuillère Légumes d'Été, Langouste Flambée Au Cognac et Beurre Persillé

Persillé sur Toast Aux Céréales

Verrine Purée de Carotte, Harissa et Volaille Marinée

Mini Burger Boeuf aux Noisettes Torréfiées

Tartelette Chorizo, Parmesan

Sablé Pesto, Chèvre, Pointes d'Asperges

Blinis Saint Jacques Snackée et Son Gel Citronné Basilic

Burger de Saumon Crème Citronnée

Mini Tacos, Volaille Marinée, Oignon Rouge

Burger de Veau et Sa Crème de Poivre Noir

Navette d'Agneau Fruits Secs

Verrine Mousse de Yuzu, Citron Vert et Flétan Fumé

Tartelette de Roquefort et Noix

Foie Gras sur Son Pain d'Épices, Compotée de Fruits

BAO de Canard, Oignon Rouge, Sauce Soja

Déclinaison de Fromage sur Toast (2)

Croustillant Chocolat Blanc-Fruits Rouges

Macaron

Mini Bouteille Praliné

**Prix par personne : 31.40 €**

Nombreuses Possibilités d'Animations Gourmandes  
Avec ou Sans Service (Voir notre Carte des Cocktails)

# Les Buffets Froids

Minimum 10 personnes

Suggestions entièrement personnalisables

## Le “Champêtre”

Crudités Assorties  
Salade Poulet, Anchois, Parmesan, Œuf Dur  
Terrine Charcutière  
Jambon à l'Os

Pilon de Poulet Spicy

Duo de Fromages

Tarte Aux Fruits

**Prix par personne : 17,50 €**



## Le “Côté Bourgogne Franche Comté”

Salade D'été  
*(Tomate Cerise, Croûton, Moutarde à l'Ancienne, Œuf Dur)*

Salade à la Franc-Comtoise  
*(Pomme de Terre, Saucisse de Montbéliard, Échalote, Morbier, Noix)*

Salade Bressane  
*(Salade Verte, Volaille, Maïs, Tomate, Comté)*

Jambon Persillé  
Verrine Du Pêcheur, Mousse Citron Vert et Aneth  
Chiffonnade de Bœuf  
Moelleux de Légumes de Saison

Duo de Fromages et Pain Aux Noix

Entremet Au Cassis

**Prix par personne : 25,00 €**



# Le Buffet Du Chef

Minimum 10 personnes  
Suggestions entièrement personnalisables



Salade Italienne

*(Pâtes, Tomate Cerise, Poivron, Mozzarella, Jambon Cru)*

Salade Gourmande

*(Mesclun, Gambas, St Jacques, Fenouil, Croûton, Pignon de Pin)*

Salade Estivale

*(Pomme de Terre, Oignon Rouge, Feta, Saumon Fumé, Tomate Confite, Aneth)*

Savarin Melon Basilic et Jambon Ibérique

Brochette de Magret de Canard au Sésame

Verrine Rillettes de Crabe, Jeune Carotte et Cumin

Chiffonnade de Bœuf

Effeillé de Veau

Flan de Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Noix

Délice Passion

**Prix par personne : 33,90 €**



Sur tous les Buffets, Possibilité de Condiments :

Moutarde, Mayonnaise et Cornichons : 2,00€ TTC par personne

# Special Barbecue - Plancha

## Pièces à Cuire

### PRIX INDIQUÉS À LA PIÈCE

---

Côte de Boeuf Marinée Chimichurri (Pièce d'environ 1.2 Kg, pour 3 ou 4 personnes)	42.00 €
Côte de Porc au Caramel de Cacahuète (Env. 150g)	4.90 €
Rib's de Porc Marinés aux Épices Mexicaines (Env. 120g)	4.30 €
Assortiment de 3 Saucisses (Merguez, Nature, Aux Herbes)	4.10 €
Brochette Volaille Échalote au Vinaigre de Vin Rouge et Estragon (80g)	4.20 €
Brochette d'Agneau à l'Orientale (80g)	5.90 €

### ACCOMPAGNEMENTS

---

Röstis de Pomme de Terre	2.50 €
Piperade de Poivrons et Tomate Cerise (200g/ pers.)	3.50 €

Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, nous vous demandons de passer vos commandes 72 h avant, afin que notre chef puisse travailler les viandes.

## Pour vos Plats Chauds



### PRATIQUE ET DISPONIBLE À LA LOCATION

Possibilité pour la Réchauffe !

(Chafing Dish électrique, Wok , Etuve, Trépied + Poêle à Paella....)

# Les Plats à Emporter

## Les Salades

---

Prix indiqué pour une portion de 150g

Salade Mesclun, Croûton, Œuf Dur, Flétan Fumé, Tomate Cerise	5.90 €
Salade de Pomme de Terre, Morteau, Oignon Confit, Morbier	4.50 €
Salade de Chou, Noix, Magret, Comté, Vinaigre de Xérès	5.90 €
Salade de Pâtes, Poulet, Tomates Confites, Julienne de Courgette	5.30 €
Salade de Riz, Poivron, Duo de Saumon, Aneth Fraîche	5.80 €



## Quiche et Tartes Salées

---

(en part de 150g)

Quiche Thon, Tomate, Moutarde à l'Ancienne	La part : 4.20 €
Tarte Flambée, Pomme de Terre, Saucisse de Morteau et Oignons	La part : 4.50 €

## Les Saumons

---

Saumon Mariné à l'Aneth (100g)	La part : 9.00 €
Saumon Fumé « MAISON » (100g)	La part : 12.00 €



## Les Entrées Froides

Minimum 4 personnes. Prix par personne



Assortiment de Charcuteries	8.10 €
<i>(Jambon Persillé, Terrine de Volaille aux Cèpes, Jambon à l'Os, Jambon Cru)</i>	
Foie Gras de Canard (50g / pers.)	12.00 €
Gaspacho Andalou et sa Bruschetta de Chorizo Ibérique	8.10 €
Tartare de Bœuf à l'Orientale	11.70 €
Pyramide de Volaille, Sablé Pesto, Compotée de Girolles	10.50 €

## Les Entrées Froides Poisson

Minimum 4 personnes. Prix par personne



Gambas Au Yuzu, Palet de Melon Rôti, Roquette, Pesto et Gelée de Piment d'Espelette	12.50 €
Dôme de Chou Farci, Sandre Mariné	9.00 €
Brunoise de Légumes, Brochette de Saint-Jacques, et Homard	15.60 €
Langouste Façon Carpaccio sur Son Sablé Piment d'Espelette	15.90 €
Duo de Saumon, Mousse Citronnée	11.10 €

## Les Entrées Chaudes

Minimum 4 personnes. Prix par personne



Croustillant de Ris de Veau Aux Asperges Vertes	13.20 €
Brochette de St Jacques et Risotto Aux Pleurotes	15.50 €
Parmentier de Calmar et Moules Gratinées	12.80 €

# Les Plats Chauds



## Les Poissons Chauds

Minimum 4 personnes. Prix par personne, 1 garniture comprise

Nage de Merlu à l'Aneth, Légumes Rôtis	11.40 €
Blanquette de Saumon et Cabillaud à l'Estragon	13.70 €
Filet de Sole et Son Gel d'Agrumes	14.30 €
Cassolette d'Écrevisses et Moelleux de Grenouilles Persillées	12.80 €
Dos de Sandre Grillé à la Betterave et Fenouil au Citron Vert	15.10 €
Cocotte de Lotte et Homard Sauce Langoustine	16.90 €
Filet de Truite Menthe et Courgette	15.40 €
Poêlée de Saint-Jacques au Piment Chipotle	16.10 €



## Les Viandes

Minimum 4 personnes. Prix par personne, 1 garniture comprise

Filet Mignon de Porc lardé aux Asperges Vertes Jus au Poivre de Séchouan	13.80 €
Magret de Canard au Coeur de Poire et Coppa, Réduction de Vinaigre de Cidre	12.70 €
Carré d'Agneau Mariné aux Figues, Abricots et Raisins, Réduction de Jus de Cuisson	16.50 €
T-Bone de Veau Grillé, Piperade à la Moutarde et Piment d'Espelette	17.30 €
Suprême de Pintade Clouté au Foie Gras et Chips de Lard	11.40 €
Caille Désossée, Farce de Ris de Veau au Cognac, Jus au Pistou d'Herbes Aromatiques	14.80 €
Filet de Bœuf au Poivre Noir et Carottes Rôties	17.40 €
Ballotine de Volaille Fermière, Tapenade et Tomate Confitée	11.40 €
Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles	16.90 €
Tournedos de Veau aux Morilles	16.10 €



Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

## GARNITURES AU CHOIX

Demi Sphère de Jeune Chou Vert et Julienne Printanière  
Croustillant d'Oignons et Légumes Fanes  
Risotto Crémeux aux Asperges Vertes  
Pressé de Charlotte au Lard  
Moelleux de Polenta et Duxelles de Champignons  
Tatin de Tomate et Basilic  
Gratin Crémeux  
Röstis de Pomme de Terre  
Piperade de Poivrons et Herbes Fraîches  
Tian de Courgettes et Tomates  
Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre  
Pomme Maximes et Purée de Carottes  
Roulé de Légumes d'Été au Parmesan  
Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe



## Plats Végétariens ou Vegans

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Boulettes Végé Sauce Tomate et Penne	6.90 €
Tomates Farcies aux Légumes d'Été	7.80 €
Bruschetta de Tomate Confitée et Basilic	6.40 €
Burger Végétal	8.70 €
Riz Pilaf, Émincé aux Herbes et Asperges Vertes	7.80 €
Tajine de Légumes et Fruits Secs	8.30 €

## Les Plats Traditionnels

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Fricassée de Joue de Porc à la Bourguignonne ( <i>Avec Tagliatelles</i> )	10.20 €
Paëlla Traditionnelle ( <i>Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo</i> )	11.60 €
Paëlla de la Mer ( <i>Lotte, Gambas, Cabillaud, Calmar, Poulpe, Moule</i> )	16.90 €
Tajine de Volaille	10.10 €
Tajine de la Mer	12.50 €
Osso Bucco de Veau Milanaise ( <i>avec Pomme de Terre</i> ) ( <i>Lieu, Saumon, Gambas, Rouget et Légumes, Semoule</i> )	9.90 €
Rougail Saucisse ( <i>Avec Riz ou Pomme de Terre</i> )	9.50 €
Couscous Royal ( <i>Merguez, Poulet, Agneau, Boulette Aux Epices</i> )	11.50 €
Lasagne Saumon et Légumes	8.70 €
Lasagne Bolognaise	8.20 €

Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE



# Nos Desserts "Maison"

## Nos Entremets

Le Duo Mangue-Passion Croustillant Yuzu 4.00 €

Le Royal Chocolat Croustillant Praliné 4.50 €

Fraîcheur d'Été Abricot, Pêche 3.80 €  
*(Mousse Abricot, Biscuit-Croustillant et Pêche Rôti)*

Fraisier, Framboisier 4.60 €  
De Juin à Août

## Pour Les Gourmands

Prix indiqué à la part

Kouign Amann à Partager Minimum (10-12 pers.) 3.00 €

Tarte Amandine 4.50 €

*(Cassis ou Poire ou Framboise ou Rhubarbe)*

Paris-Brest *(Cœur Praliné Coulant, Croquant)* 4.40 €

St Honoré *(Classique ou Aux Fruits)* 5.20 €

3 Choux Façon Profiterole *(Crème Vanille, Nappage Chocolat, Chantilly, Amande Effilée)* 6.10 €

## Desserts Individuels

Le Caraïbe 5.50 €  
*(Mousse Chocolat Noir, Insert Passion)*

Dôme Fraise Insert Basilic : 4.10 €

Sans Gluten :

Moelleux Chocolat OU Clafoutis 3.00 €

Sans Gluten Ni Lactose :

Salade de Fruits 2.50 €



# Menu Bourgogne/ Franche-Comté

(Minimum 4 Personnes)

Douceur de Sandre et Gambas

OU

Ceufs en Meurette à la Vigneronne

OU

Savarin de Volaille à l'Aligoté et Herbes Fraîches



--

Palet de Veau Confit et son Jus Aromatique

OU

Filet de Bœuf à l'Ail et au Romarin, Réduction de Poivre Noir

OU

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

OU

Chartreuse de Sandre et Ecrevisse, Sauce Crémeuse à l'Estragon

Ecrasé de Pomme de Terre ou Risotto

--

Assiette de Trois Fromages, Pain aux Noix et Noisettes

--

La Fleur de Cassis

(Fond Sablé, Crème d'Amande et Cassis et Mini Dôme en Mousse)

OU

Assiette Gourmande Bourguignonne :

(Mini Dôme Cassis, Flamusse Aux Pommes, Verrine Emulsion de Cassis)

**Prix par personne : 30.90 € TTC**

**(Avec Volaille de Bresse OU Le Bœuf : 35,50 € TTC)**

# Informations utiles

## Tous nos tarifs s'entendent TTC (TVA 5.5 %)

Les Conditions Générales de Vente sont à votre disposition sur demande ou sur notre site [www.isabelle-traiteur.com](http://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](http://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 72H à l'avance.**

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- En venant directement nous rencontrer 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.

**Nous disposons d'un grand parking pour faciliter le chargement de vos commandes.**

Nous acceptons les règlements par :

- Virement
- Carte bancaire (possibilité à distance)
- Chèque
- Espèces

SASU Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey - Tel. 03 85 48 04 24  
[contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) [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



**[FACEBOOK.COM/ISABELLETRAITEUR.MAISONBUGAUD](https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud)**  
**[WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM](http://WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM)**



Printemps - Été  
COLLECTION 2026

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- Au 19 rue des Confréries - 71530 Crissey



Isabelle Traiteur  
*L'art de recevoir avec goût*