



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

Gougère Assorties (2)
 Mini Madeleine Aux Epices
 Pic de Persillé
 Mini Burger de Veau et Sa Crème de Poivre Noir
 Navette de Sandre Épicé
 Club Sandwich Crudités
 Tartine Chèvre Époisses Aux Noix
 Navette de Jambon à l'Os, Moutarde à l'Ancienne
 Mini Tacos, Volaille Marinée Oignon Rouge

 Verrine Courgette et Écrevisse Citronnée (1/2)
 Cuillère Bœuf et Parmesan (1/2)

Prix par personne , HORS Service : 16.10 € TTC (Verreries, Nappage compris)
 14.30 € TTC sans matériel



COCKTAIL - 14 pièces

Gougères Assorties (Comté, Cèpes) (2)
 Mini Cannelé Salé
 Ecrevisse Marinée sur son Sablé
 Mini Tacos Courgettes Marinées
 Burger de Saumon Crème Citronnée
 BAO de Canard, Oignon Rouge, Sauce Soja
 Sablé Pesto, Chèvre, Pointes d'Asperges
 Mini Burger de Bœuf Aux Noisettes Torréfiées
 Pâté Croûte "Persillé"
 Terrine Maison, Pain Aux Céréales
 Navette Saint Jacques Aux Herbes Fraîches
 Tartelette de Roquefort et Noix

Cuillère Velouté de Carottes, Volaille Marinée Spicy (1/2)
 Verrine Gravlax de Thon Courgettes Grillées (1/2)

Prix par personne : 20.80 € TTC (Verreries, Nappage compris)
 19.00 € sans matériel



Les Cocktails avec Animation Gourmande

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



Cocktail 14 Pièces

Gougères Assorties (2)

(Comté, Poivron)

Mini Cannelé Salé

La Table Gourmande avec cuisinier

1er atelier : Plancha

Samossa St Jacques Beurre Persillé



2è atelier : Toaster

Panini Ciabatta (Poulet, Jambon Cru, Saumon Chèvre frais, Fromage...)

Verrines et Cuillères

Légumes d'Été, Langouste Flambée Au Cognac et Beurre Persillé (1/2)

Velouté de Carotte Harissa, Volaille Poêlée (1/2)

Navette Gambas à l'Ail

Blinis St Jacques Snackées et Son Gel Citron Basilic

Mini Burger de Veau et Sa Crème de Poivre Noir

Pâte Croûte Forestier

Tartelette de Chorizo, Parmesan

Pic de Jambon Persillé

Mini Tacos Volaille Marinée, Oignon Rouge

BAO Saumon, Roquette et Rondelles de Radis

Prix par Personne, Hors Service : 22.60 € TTC (Verreries, Nappage compris)

20.80 € 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...)

- **Cuisine du Monde :**

- Gua Bao (Poulet, Canard, Bœuf, Porc, Saumon...) **NEW**
- Pâtes : Ravioli Fromage ou Citron Basilic **NEW**

- **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

OPTION Mise en Bouche (4 €)

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

Suprême de Pintade Clouté au Foie Gras et Chips de Lard

OU

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, Tapenade et Tomate confite

OU

Filet de Bœuf Rossini, Sauce Crèmeuse

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, hors service en salle et Amuse-Bouche :

Avec la Pintade ou la Caille : 31.60 € TTC

Avec le Veau : 34.80 € TTC

Avec Le Canard : 33.70 € TTC

Avec la Volaille : 29.10 € TTC

Avec le Boeuf: 33.50 € TTC

Avec la Volaille de Bresse : 34.40 € 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

Cassiolette 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, hors service en salle : 39.20 € TTC



Menu Délice

Duo de Caille Pistachée, Sablé Parmesan
Ou
 Caponnata de Langouste et ses Petits Légumes Croquants



Caille Rôtie , Farce de Ris de Veau au Cognac
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, hors service en salle : 44.80 € TTC





Menu Prestige

Brunoise de Légumes, Brochette de St Jacques et Homard

Ou

Ballotine de Noix de Veau, Cœur de Foie Gras

◆ ◆ ◆

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

Ou

Cocotte de Lotte et Homard, Sauce Langoustine
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, Hors service en salle: 49.70 € 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 de Crozet
(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 : 46.60 € TTC
Avec le Boeuf : 49.70 € TTC
Avec le Veau : 48.40 € TTC



Les Buffets Froids de Mariage

LE BUFFET « 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, Echalote, 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
 Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs



Prix par personne : 25.00 € TTC, hors service

LE BUFFET DU CHEF

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, Fêta, 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 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