LES MENUS

Menu Tradition

Amuse-Bouche

◆ ◆ ◆

Roulé de Saumon Fumé et Avocat, Fromage Frais et Herbes Fraiches

◆ ◆ ◆

Chartreuse de Pintade au Foie Gras, Sauce Ratafia
Moelleux de Pomme de Terre et Espuma de Butternut au Foie Gras

Prix par personne : 29.00 €

Option Dessert : Bûche au Choix : 5.50 €



Menu Délice

Amuse-Bouche

◆ ◆ ◆

Charlotte de Volaille Aux Morilles et Vin Jaune

◆ ◆ ◆

Poêlée de St Jacques et Gambas, Sauce Sauternes
Tartelette Aux Légumes Festifs

◆ ◆ ◆

Les Pyrénées Chocolat-Cassis

(Mousse Chocolat, Insert Compotée de Cassis, Biscuit Chocolat Croustillant)

Prix par personne : 39.00 €



Menu Découverte





Amuse-Bouche

◆ ◆ ◆

Tartelette Tatin de Figue et Foie Gras Poêlé

◆ ◆ ◆

Cassolette de Lotte, St Jacques et Langouste, Sauce Langoustines
Tartelette Aux Légumes Festifs

◆ ◆ ◆

Tournedos de Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin rouge et Echalote Confite
Moelleux de Pomme de Terre et Espuma de Butternut au Foie Gras

◆ ◆ ◆

Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs

◆ ◆ ◆

Igloo de Noël Aux Agrumes

(Mousse Mandarine, Insert Confit d'Agrumes, Biscuit Moelleux et Croustillant Chocolat Blanc)

OU

Noisette Façon Trompe l'Œil

(Coque Chocolat, Crème Diplomate Pralinée, Cœur Praliné à l'Ancienne et Caramel Coulant, Biscuit Noisette)

Prix par personne : 67.00 € TTC





TOUS LES PLATS DES MENUS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS SÉPARÉMENT A LA CARTE : NOUS CONSULTER

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE BOURGOGNE

50.00 € (10-12 Personnes)

Fromage de Langres, Chèvre de Satornay à la Truffe, Comté 18 Mois, Morbier au Lait Cru, Le Saint-Julien Crok Noix, Pain Aux Noix et Petit pot de Confiture





PENSEZ À COMMANDER

AU PLUS TARD VENDREDI 18 DECEMBRE AVANT 16h pour Noël, (QUANTITÉS LIMITÉES)
et jusqu'au JEUDI 24, Avant 12h pour la Saint-Sylvestre.
Merci.

La plupart de nos produits, au possible de saison, sont élaborés « MAISON », et nous travaillons avec des fournisseurs ISSUS au maximum de l'Economie 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 ALLERGENES ET CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE NOEL disponible sur demande ou sur notre site www.isabelle-traiteur.com
ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE - NE PAS CONGELER LES PATISSERIES
Médiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris - Téléphone : 06 09 20 48 86

Copie Conforme – Chalon Sur Saône 03 85 42 70 00

Isabelle Traiteur

« L'art de recevoir avec goût »

Chères Clientes, Chers Clients,
Nous vous invitons à découvrir notre

CARTE DES FÊTES 2026

Toute l'équipe d'Isabelle Traiteur, vous souhaite de

Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !

APÉRITIF

Plateau de Croque en Bouche

20 Pièces – 40.00 €

Blinis Pesto St Jacques, Piment d'Espelette (4)
Cuillère de Veau Aux Epices de Noël (4)
Moelleux Citron Aneth et Homard (4)
Sablé Canard Rôti à l'Orange (4)
Mini Burger Bœuf Façon Rossini (4)





Cocktail des Fêtes

Coffret 10 Pièces – 20.00 €

Nonette de Pain d'Epices et Foie Gras, Compotée de fruits
Mini Burger Bœuf Tartufa
Marmite de Crabe et Homard Aux Herbes Fraîches
Mini Burger Veau Moutarde au Miel
Tartelette de Coppa Parmesan
Navette Gambas Flambée au Porto
Blinis Saumon Fumé, Mousseline à l'Aneth
Mini Gaufrette Ecrevisse
Navette Encre de Seiche, Langouste en Persillade
Cuillère Velouté de Butternut, Magret Fumé

Pièces Apéritives à servir Chaudes

Gougère Aux Epices de Noël	**0.50 €**
Gougère Comté	**0.50 €**
Croquilles Escargots la Dz	**14.50 €**

LES ENTRÉES



Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard FRANÇAIS, Toast et Chutney de Coing (50g)	**13.50 €**
Coquille Aux Saveurs Bretonnes (Homard, Langouste et St Jacques)	**21.50 €**
Effiloché de Dinde sur son Sablé et Crème de Marron	**14.00 €**
Ballotine de Chevreuil Aux Cèpes et Foie Gras	**15.50 €**
Filet de Veau Roulé, Cœur de Ris de Veau et Noix	**16.00 €**
Trilogie de Noël	**20.00 €**

(Carpaccio de Langouste, Vinaigre Clémentine de Corse / Foie Gras Chutney de Coing et Ris de Veau / Verrine de Crabe et St Jacques au Yuzu)

Silo de Canard Confit au Poivre de Cassis	**12.00 €**
Rillette de Caille au Cognac et Girolles	**12.00 €**
Saumon d'Ecosse Fumé « Maison » et son Huile Vierge aux Fruits Rouges (100g)	**15.00 €**
Demi-Langouste Sauce Mousseline	**26,00 €**

Les Entrées Chaudes

La Grosse Coquille St Jacques	**15.00 €**
Escargots La Douzaine	**14.50 €**



LES PLATS



Poissons Chauds

Accompagnement inclus dans le prix : Tartelette Aux Légumes Festifs

Blanquette de Merlu Crémeuse au Noilly	**15.50 €**
Nage de Bar, Réduction de Porto	**22.00 €**
Filet de Sandre Rôti à l'Ail Rose	**18.00 €**
Queue de Lotte Pochée, jus de Morille et Vin Jaune	**19.50 €**
Queue de Langouste à l'Américaine	**26.00 €**

Viandes

Accompagnement inclus dans le prix : Moelleux Pomme de Terre, Espuma de Butternut au Foie Gras

Caille Désossée Farcie Aux Ris de Veau et Duxelles de Champignons, Sauce Crémeuse	**17.00 €**
Palet de Sanglier Confit, Sauce Cognac Fine de Champagne	**16.00 €**
Magret de Canard Poêlé Sauce Cassis et Porto Rouge	**17.00 €**
Poêlée de Ris de Veau au Beurre Noisette et Brisures de Truffe Noire	**19.50 €**
Cassolette de Suprême de Chapon Aux Morilles, Cuisson basse Température	**17.00 €**
Poulet de Bresse Au Vin Jaune et Morilles	**20.50 €**
Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles	**18.50 €**



LES DESSERTS

Les Bûches

5.50 € La Part

Poire Caramel
(Crème Diplomate Vanillée, Morceaux de Poire et Caramel, Biscuit Génoise et Sablé Pressé Chocolat au Lait)

La Royale Chocolat
(Mousse Chocolat Noir, Praliné Croustillant et Biscuit Dacquoise à la Noisette)

L'Exotique
(Mousse Aux Fruits Exotiques, Insert Fruit de la Passion, Ananas, Biscuit et Croustillant)

Bavarois Aux fruits rouges
(Bavaroise Vanillée, Insert Compotée de Fruits Rouges, Biscuit Génoise et Croustillant au Chocolat Blanc)

