Octobre 2026

Biodegradable Compostable Recyclable

Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

RSE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

(Pour entreprises, nous contacter pour les tarifs avec Prestations)

Automne - Hiver 2026



Label Produit Biosourcé

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

Biodegradable Compostable Recyclable

Isabelle Traiteur
« L'Art de recevoir avec goût »

RSE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

ISABELLE TRAITEUR
participe au respect de l'environnement

Et ne propose désormais que des contenants

ECORECYCLABLES

Dans une démarche Eco-responsable, nous n'utilisons désormais que des emballages avec des matériaux Biosourcés, Biodégradables, Compostables et/ou recyclables

NOTRE CHARTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

POUR TOUTES LES RECEPTIONS, utilisation de contenants REUTILISABLES (Principalement en DUR ou Bambou Ou Pulpe de Maïs)

POUR LES VENTES EMPORTÉES OU LIVRÉES :

- *Plateaux , Saladiers, en Carton ou 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 travaillons avec des fournisseurs ISSUS au maximum de l'Economie Locale.
Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande ou sur notre site www.isabelle-traiteur.com

Label Produit Biosourcé



Isabelle Traiteur
« L'Art de recevoir avec goût »



Les Buffets Froids

(Minimum 10 personnes)

LE BUFFET « Champêtre »

Crudités Assorties
Salade de Risoni Aux Légumes Verts et Duo de Saumon
Terrine de Volaille
Cake Saumon Fumé et Aneth



Pilon de Poulet à l'Ail des Ours
Rôti de Porc à l'Ail

Duo de Fromage

Clafoutis aux Fruits

LE BUFFET « Côté Bourgogne-Franche-Comté »

Salade Bourguignonne
(Chou Rouge , Ecrevisse, Moutarde, Avocat, Carotte, Vinaigre de Mandarine)
Salade d'Endive, Roquefort et Noix
Salade de Lentilles, Courge Butternut, Volaille Confite
Tartelette franc-Comtoise
(Emulsion de Cancoillotte, Saucisse de Morteau)
Jambon Persillé

Chiffonnade de Veau
Moelleux de Légumes de Saison

Assiette de 2 Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Moelleux au Cassis

Isabelle Traiteur
« L'Art de recevoir avec goût »

LE BUFFET DU CHEF

Salade de Pomme de Terre, Gravlax de Cabillaud, Herbes Fraiches
Salade Gourmande
(Salade, Haricots Verts, Butternut, Brisure de Marron et Magret fumé)
Salade de Lentilles, Carotte, Pruneau, Mignon de Porc Confit

Pâté en Croûte aux Morilles
Foie Gras sur sa Nonette
Tartare de St Jacques, Passion , Citron Vert et Coriandre
Brochette du Pêcheur

Chiffonnade de Boeuf
Effeuillé de Veau
Flan de Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

Le Délice à la Mandarine



Isabelle Traiteur
« L'Art de recevoir avec goût »

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Buffet d'Entrée
(Exemple : crudités, salades, Terrine légumes ou poisson, Charcuterie)

Plat chaud garni, accompagnement
(Exemple : Bœuf Braisé à la Bourguignonne , Volaille Fermière
Osso-Bucco , Poulet Façon « Gaston Gérard »
Cassolette de Poisson du Jour , Risotto Aux Légumes)

Buffet de Dessert
(Exemple : Tartes, salade de fruit, Clafoutis, Mousse au chocolat)

Café, pain et Eaux

Prestations :
Service comprenant :
La mise en place des lieux, le service du Buffet et des boissons, la remise en état des lieux,
Pour une prestation de … heures. .. serveurs et .. cuisinier

Matériel complet comprenant :
3 Assiettes , verrerie (1 verre à eau, 1 verre à vin) , nappage et serviettes TISSU, 1 jeu de couverts,1 cuillère à entremet, tasse et cuillère à café, panières à pain.

Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

Contactez-nous pour affiner ensemble votre projet

Les conditions générales de vente sont à votre disposition sur demande ou sur notre site 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

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

Afin que notre équipe réponde à vos attentes, nous vous remercions de passer vos commandes 48H à l'avance.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : contact@isabelle-traiteur.com
- En venant directement nous voir 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.

Et visitez notre Site Web : www.isabelle-traiteur.com

Suivez-nous sur Facebook
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