Isabelle Traiteur

L'art de recevoir avec goût



Automne – Hiver

COLLECTION 2026 – 2027

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

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, Bambou (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



Biodégradable | Recyclable | Compostable | RSE | Biosourcé

Pour Vos Apéritifs

PRIX A LA PIECE

Gougère Comté Affiné	0.60 €
Gougère Escargot	0.80 €
Mini Pizza, Mini Quiche	1.00 €
Mini Croque-Monsieur	1.00 €
Madeleines Salées Assorties	1.00 €

LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

5 pièces/9.80€

Pain Suédois Façon Bagnat
Tartelette Parmesan Chorizo
Savarin Œuf de Caille
Verrine de Panais et Grison
Mini Burger Agneau aux Fruits Secs

LE PLATEAU TOUT BURGER

16 pièces/28.50 €

Assortiment de mini Burgers : Saumon, Volaille, Bœuf, Gambas...

PLANCHES A PARTAGER (Pour 4 Personnes)

Charcuterie : Jambon à l'Os, Rosette, Pâté Croûte, Cubes de Persillé, Terrine, Pain Tranché Aux Céréales, Cornichons et Beurre — 30.00 €

Charcuterie/Fromage : Même base + Comté, Morbier, Tomme de Brebis — 46.00 €



BOUCHÉES À LA PIÈCE

Pâté Croûte de Volaille	1.50 €
Blinis de St Jacques Mariné à la Lavande	1.90 €
Toast Charcutier	1.30 €
Navette de Canard à l'Orange	1.80 €
Mini Burger Mignon de Porc	1.70 €
Mini Burger Bœuf	1.80 €
Saumon Fumé sur son Pain de Seigle	1.40 €

PIÈCES À SERVIR CHAUDES

Croquille d'Escargots - La Douzaine	13.00 €
Mini Burger de Morteau à l'Époisses	1.90 €
Samossa Bœuf Franc-Comtois	2.30 €
Gambas Lardée	2.20 €



Pour Vos Apéritifs

LES CUILLÈRES

Velouté de Brocolis, Lard Grillé	1.80 €
Tombée d'Épinards, Gambas Snackée	1.90 €
Butternut, Magret Fumé	1.80 €
Crème de Girolle	1.90 €

LES VERRINES

Guacamole et Gambas	1.80 €
Betterave, Écrevisse	1.90 €
Champignons au Xérès	1.90 €

BOUCHÉES FROMAGES

Blinis de Fromage aux Fruits Secs	1.60 €
Toast de Fromages Affinés	1.40 €
Briochin à l'Époisses	1.80 €

LES SUCRÉS

Mini Délice Exotique	1.70 €
Verrine Gourmande Chocolat Blanc Framboise	1.80 €
Tartelettes Assorties	1.60 €





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

Les Cocktails

Minimum 10 personnes
Suggestions entièrement personnalisables

Cocktail Végétarien 10 pièces

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

Cuillère de Courge Spaghetti

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

Verrine Potiron Châtaigne à la Graine de Moutarde

Tartine Chèvre Époisses Aux Noix

Mini Burger Boulettes Végétales

Club Sandwich Crudités (2)

Mini Tacos Courgettes Marinées

Prix par personne : 14.90 €



Cocktail 9 pièces

Mini Burger Volaille

Gougères Comté (2)

Navette de Lieu Noir au Yuzu

Feuilletés Assortis (2)

Tartelette de Chèvre Frais, Noix de Cajou

Toast Charcutier (2)

Prix par personne : 10.30 €

La Bourgogne en Cocktail 15 pièces

Tartelette Écrevisses Crème d'Aligoté
Gougères Assorties (2) *(Comté, Escargot)*
Rillette de Sandre Citronné sur son Pain Spécial
Navette Jambon Persillé
Pâté Croûte Bressan
Mini Burger Volaille, Moutarde à l'Ancienne
Terrine Maison, Pain aux Céréales
Verrine Potiron et Châtaigne aux Graines de Moutarde
Savarin Jambon Œuf de Caille sur Blinis

Panier de Chèvre Poivre de Cassis
Blinis Fromage Bourguignon

Mini Dôme Cassis
Macaron Plein Fruit
Moelleux Chocolat

Prix par personne : 22.60 €



Cocktail 16 pièces

Foie Gras sur Nonette de Pain d'Épices
Gougères Assorties
Mini Burger Lotte, Réduction de Vin Rouge, Poivre de Cassis
Cuillère de Courge Spaghetti
Navette de Veau Sauce Gribiche
Cuillère Mignon de Porc et sa Compotée d'Oignon
Moelleux Citron, Aneth Saumon Fumé
Roulé de Sarrasin au Crabe
Tartelette Chorizo Parmesan
Buns Bretzel Antibois Citronné
Verrine de Bœuf Sauce Teriyaki

Tartelette Crème d'Époisses
Toast Chèvre Frais

Mini Croustillant Chocolat Blanc et Éclat de Pop-Corn
Tartelette Caramel Beurre Salé
Macaron

Prix par personne : 27.10 €





Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire 20 pièces

Écrevisse sur son Toast Céréales, Tapenade de Tomate Confite
Gougères Assorties (2)
Cuillère de Foie Gras, Crème de Marron
Navette Gambas, Crème d'Oignon Cébette
Tacos Bœuf et Guacamole au Piment Ancho
Mini Burger Langouste Sauce Aigre-Douce
Tartelette Chorizo, Parmesan
Gravlax de Saumon sur son Sablé
Verrine Butternut et Magret Fumé
Pâté Croûte Lunch
Marmite de Crabe et St Jacques aux Saveurs Bretonnes
Mini Burger d'Agneau au Massala
Blinis Volaille Crème de Vin Jaune
Cuillère de Légumes Confits au Vinaigre de Cidre

Déclinaison de Fromages Affinés sur Toast aux Fruits Secs (2)

Tartelette Citron
Tasse Chocolat et Orange Confite
Mini Dôme aux Fruits

Prix par personne : 34.70 €

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 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 Fromages

Clafoutis aux Fruits

Prix par personne : 18.50 €

Le "Côté Bourgogne Franche Comté"

Salade Bourguignonne
(Chou Rouge, Écrevisse, Moutarde, Avocat, Carotte, Vinaigre de Mandarine)
Salade d'Endive, Roquefort et Noix
Salade de Lentilles, Courge Butternut, Volaille Confite
Tartelette Franc-Comtoise
(Émulsion 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

Prix par personne : 25.00 €

Le Buffet Du Chef

Minimum 10 personnes
Suggestions entièrement personnalisables

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

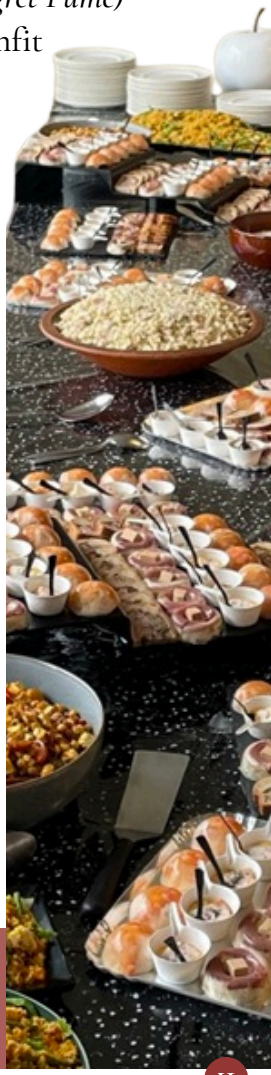
Pâté en Croûte aux Morilles
Foie Gras sur sa Nonette
Tartare de St Jacques, Passion, Citron Vert et Coriandre
Brochette du Pêcheur

Chiffonnade de Bœuf
Effeuillé de Veau
Flan de Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs

Le Délice à la Mandarine

Prix par personne : 34.10 €



Sur tous les Buffets, Possibilité de Condiments :
Moutarde, Mayonnaise et Cornichons : 2,00€ TTC par personne

Les Plats à Emporter

Les Salades

Prix indiqué pour une portion de 150g

Salade de Chou Rouge aux Noix, Pomme, Roquefort	3.70 €
Salade de Pomme de Terre et Morteau	4.30 €
Salade de Risoni aux Légumes Verts et Duo de Saumon	4.00 €
Salade de Lentilles, Courge Butternut, Volaille Confite	4.10 €



Quiche et Tartes Salées

(en part de 150g)

Tarte Volaille Curry	**La part :** 3.50 €
Tarte Lardons Oignons	**La part :** 3.80 €
Quiche Saucisse de Morteau	**La part :** 4.50 €

Les Saumons

Saumon d'Écosse Mariné à l'Aneth (100g)	**La part :** 10.50 €
Saumon d'Écosse Fumé « MAISON » (100g)	**La part :** 13.00 €

Pour vos Plats Chauds







PRATIQUE ET DISPONIBLE À LA LOCATION

Possibilité pour la Réchauffe !

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

Les Entrées Froides

Minimum 4 personnes. Prix par personne



Assortiment de Charcuteries Fines *(Jambon Persillé, Terrine de Volaille au Poivre Vert, Pâté Croûte, Jambon Cru)*	8.00 €
Cappuccino de Champignons, Fève de Tonka, Girolle Rôtie et Crème Fraîche au Piment d'Espelette	8.50 €
Foie Gras de Canard (50g / pers.)	13.00 €
Tataki de Magret aux Figues Rôties, Balsamique et Noisette	14.50 €
Carpaccio de Bœuf Charolais et Houmous	12.20 €
Palet d'Agneau Confit, Rhubarbe Rôtie	13.90 €
Foie Gras, Poire Pochée au Vin Rouge, Déclinaison de Chou-Fleur	15.30 €
Le « Végé » (Caponata de Légumes)	9.20 €

Les Entrées Froides Poisson

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Tartare de Thon Rouge, Quinoa, Mousseline au Yuzu, Pickles de Radis Noir	14.20 €
Céviché de Dorade, Pickles de Petit Pois, Mousse de Vodka Citron Vert	12.50 €
Méli-Mélo de Homard et Langouste et son Émulsion de Bisque de Homard	18.10 €
Poulpe Sauce Cébette et Piment Ancho	11.70 €
La Coquille des Calanques (Sardine, Rouget et Maquereau)	10.90 €



Les Entrées Chaudes

Minimum 4 personnes. Prix par personne

Œufs en Meurette Sauce Époisses et Sa Garniture	8.20 €
Cannelloni de Poireaux et Noix au Cidre	9.60 €
Saint-Jacques Snackées et Butternut aux Châtaignes	16.40 €
Fricassée d'Encornets en Persillade ou à la Tomate	12.90 €

Les Plats Chauds



Les Poissons Chauds

Minimum 4 personnes. Prix par personne, 1 garniture comprise

Nage de Merlu, Crémeux de Poireaux aux Noisettes	11.90 €
Cassolette de Lotte et Rouget Laqués au Jus de Carotte et Curcuma	15.60 €
Saint-Jacques Gratinées en Coquille, Velouté de Butternut et Crumble de Bacon	17.10 €
Pavé de Saumon en Croûte de Sésame et Paprika Fumé	13.60 €
Filet de Bar Poêlé, Compote d'Échalote et Réduction de Vin	18.30 €
Sandre Rôti et Moelleux de Grenouilles à l'Ail Violet	14.80 €
Truite aux Herbes et Amandes Torréfiées, Sauce Vin Jaune	17.60 €
Filet de Sole et Écrevisses, Sauce au Meursault	18.20 €

Les Viandes

Minimum 4 personnes. Prix par personne, 1 garniture comprise

Jarret de Bœuf Braisé au Chou et Carotte Caramélisé	13.90 €
Pot-au-Feu de Cuisse de Canette	9.80 €
Ballotine de Pintade au Lard et Pistache, Sauce Bourguignonne	12.80 €
Cassolette de Ris de Veau aux Pleurotes et Oignons Grelots	14.50 €
Souris d'Agneau Mijotée à l'Ail et Romarin	16.40 €
Mignon de Porc Cuisson Lente, aux Girolles et Moutarde Fallot	12.90 €
Quasi de Veau Rôti, Sauce Époisses et Pomme Charlotte	14.20 €
Brochette de Joue de Porc Confite au Vin Rouge	12.20 €
Filet de Bœuf Sauce Foie Gras et Morilles	17.40 €
Caille Désossée, Farce aux Cèpes et Foie Gras, Flambée au Cognac	16.30 €

Les Traditions Régionales :

Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles	17.10 €
Tournedos de Noix de Veau aux Morilles	16.30 €



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

Garnitures Au Choix



Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe
Wok de Légumes
Demi-Sphère de Chou et Julienne de Légumes
Gratin Crémeux
Röstis de Pomme de Terre
Risotto au poireau
Pommes Maxim's et Écailles de Légumes
Roulé de Légumes au Parmesan
Risotto et Duxelles de Champignons Persillés
Polenta Croustillante et Pleurotes
Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre
Moelleux de Pomme de Terre, Purée de Carotte
Flan Forestier, Vitelotte au Foie Gras







Plats Végétariens ou Vegans

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Lasagne de Légumes	8.20 €
Boulettes Sauce Tomate, Pommes Rissolées (Protéines de Pois et Farine de Blé)	9.40 €
Nouilles Soja aux Asperges et Girolles	8.20 €
« Parmentier » (Protéines de Pois et Farine de Blé)	7.50 €
Tajine de Légumes et Fruits Secs, sans Semoule (VEGAN, SANS GLUTEN)	8.10 €
Haricots Blancs au Fenouil et Olives	8.40 €
Lentilles Vertes et Poivrons Grillés aux Épices à Kebab	7.80 €

Les Plats Traditionnels

Minimum 6 personnes. Prix par personne

Pot-au-Feu Façon Grand-Mère *(commande 72h à l'avance)*	12.80 €
Rougail Saucisse *(Avec Riz ou Pomme de Terre)*	10.10 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne	12.50 €
Tajine de la Mer	13.80 €
(Lieu, Saumon, Gambas, Rouget et Légumes, Semoule)	
Tajine de Volaille	11.30 €
Choucroute Garnie	12.30 €
(Chou, Pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)	
Couscous Royal	11.90 €
(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette aux Épices)	
Bœuf Bourguignon	13.10 €
Noix de Joue de Porc au Vin Rouge	12.20 €
Coq au Vin	13.30 €
ou Coq au Vin Jaune et Morilles *(commande 72h à l'avance)*	14.20 €
Lasagne Saumon	10.10 €
Lasagne Bolognaise	11.90 €
Tartiflette (500 g / pers.)	10.50 €
Paëlla Traditionnelle	12.60 €
(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo, Moules)	

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





Nos Desserts "Maison"

Nos Entremets

Le Royal Chocolat Praliné 4.80 €
(Mousse Chocolat Noir et Croustillant Praliné)
Les Trois Chocolat 4.60 €
Le Délice Mandarine 4.80 €
L'Exotique 4.70 €
(Mousse Fruits Jaunes, Insert Passion-Mangue, Biscuit et Croustillant Passion)



Pour les Amoureux du Praliné

Le Paris-Brest *(Cœur Praliné Croquant)* 5.00 €
L'Écureuil 5.50 €
(Mousse Noisette, Biscuit Noisette, Ganache Chocolat Praliné et Croustillant)
Le Pralin 5.50 €
(Gâteau à la Noisette, Croustillant Praliné et Amandes Caramélisées, Crème Pralinée)
Pièce Montée 2 ou 3 Choux, avec ou sans Nougatine
(Nombreuses formes possibles, prix sur demande)



Desserts Individuels



Le Trio de Choux au Caramel : 5.70€
Le Gâteau Ardéchois : 4.00€
(Crème de Marron et Cœur Confit d'Orange)
Dôme Chocolat au Cœur Fruits de la Passion, Biscuit et Croustillant : 5.80€



Sans Gluten ni Lactose :
Cookies Vegan, Clafoutis, Moelleux Chocolat 3.50 €

Menu Bourgogne/Franche-Comté

(Minimum 4 Personnes avec Menu Identique)

Salade de Pomme de Terre, Jambon Persillé,
Oignon et Vin Jaune
OU
Œufs en Meurette à la Vigneronne
OU
Savarin de Volaille de Bresse aux Morilles

--

Filet Mignon de Porc en Croûte de Comté, Sauce Moutarde
OU
Filet de Bœuf Charolais en Croûte Truffée
OU
Ballotine de Volaille de Bresse au Foie Gras
OU
Dos de Sandre, Coulis d'Écrevisses
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 : 32.30 € TTC
(Avec Volaille de Bresse OU Le Bœuf : 37.60 € 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.
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 72H à l'avance.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : 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.

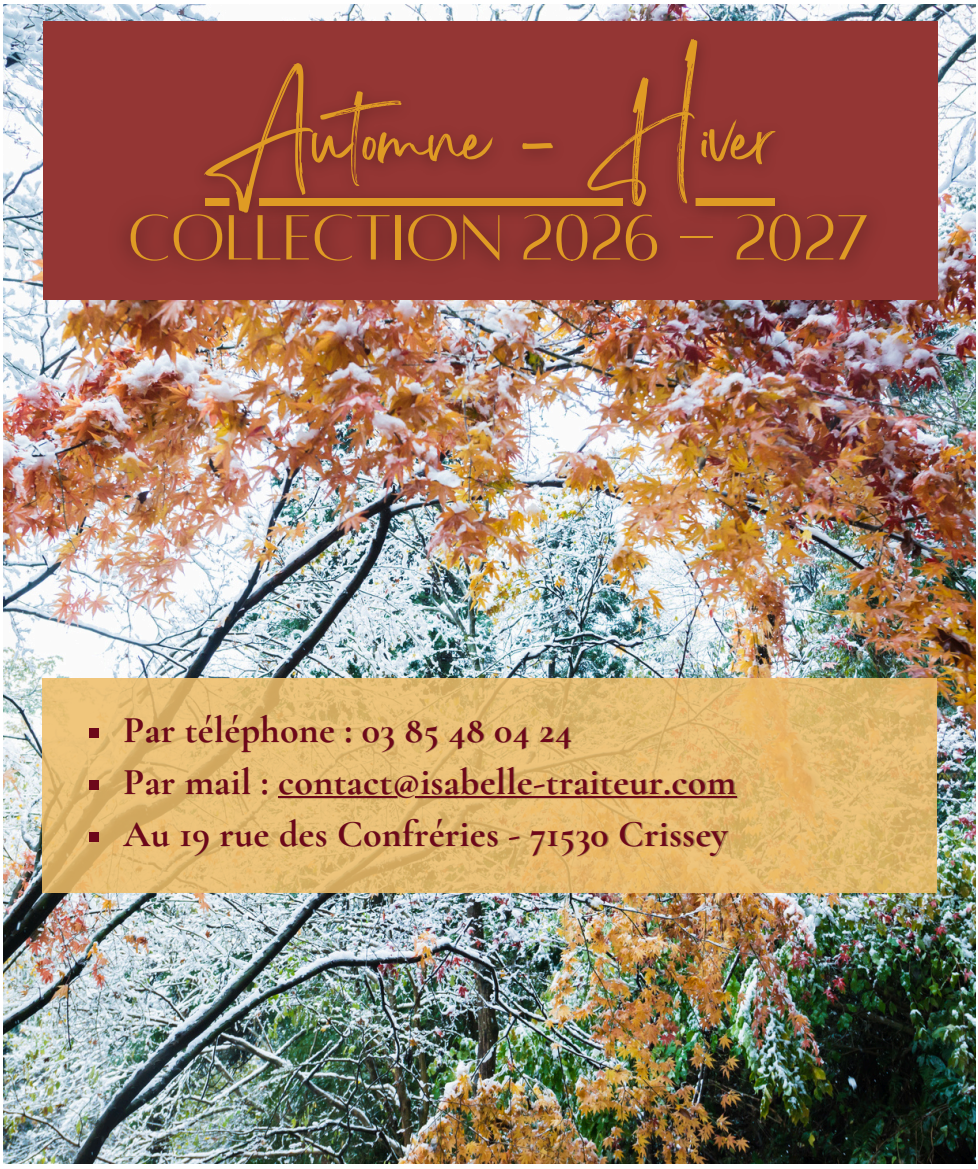
Nous acceptons les règlements par :

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

SASU Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24
contact@isabelle-traiteur.com 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
WWW.ISABELLE-TRAITEUR.COM

Automne – Hiver
COLLECTION 2026 – 2027



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

Isabelle Traiteur

L'art de recevoir avec goût

Imprimé par Copie Conforme - Ne pas jeter sur la voie publique - Pensez au tri !