ISABELLE TRAITEUR - Tél: 03 85 48 04 24
19 Rue des Confréries 71530 CRISSEY
Mail: Contact@isabelle-traiteur.com
SIRET 79149799300018 - RCS 791497993 - NAF 5621 -
TVA FR79 1497993



CARTE DES FETES 2026

Date de la commande :_____ **Commande N°**

NOM PRENOM :_____

Adresse :_____
TEL :_____
Adresse MAIL : _____
Nombre de personnes :_____

	24-déc	31-déc
JOUR RETRAIT :		
Heure Retrait (Le 24: de 9h30 à 16h, le 31 : de 10h à 15h)		
OU LIVRAISON (nous consulter) :		

Plats	Prix Unitaire	Quantité	Total
MENU TRADITION	**29.00 €**		
Amuse Bouche			
Roulé de Saumon Fumé et Avocat, Fromage Frais			
Chartreuse de Pintade au Foie Gras			
MENU DELICE	**39.00 €**		
Amuse Bouche			
Charlotte de Volaille Aux Morilles et Vin Jaune			
Poêlée de St Jacques et Gambas, Sauce Sauternes			
Les Pyrénées Chocolat-Cassis			
MENU DECOUVERTE	**67.00 €**		
Amuse Bouche			
Tartelette Tatin de Figue et Foie Gras Poêlé			
Cassolette de Lotte, St Jacques et Langouste, Sauce Langoustine			
Tournedos de Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge			
Plateau de Fromages Affinés De Bourgogne			
Igloo de Noël Aux Agrumes			
Noisette Façon Trompe l'Œil			
APERITIFS			
Plateau Croque en Bouche 20 pièces	40.00 €		
Cocktail des Fêtes 10 pièces	20.00 €		
Gougère Aux Epices de Noêl	0.50 €		
Gougère Comté	0.50 €		
Croquilles Escargots la Dz	14.50 €		
ENTREES FROIDES			
Amuse Bouche	5.00 €		
Foie Gras de Canard FRANÇAIS, Toast et Chutney de Coing	13.50 €		
Saumon d'Ecosse Fumé « Maison » 100g	15.00 €		
Demi-Langouste Sauce Mousseline	26.00 €		
Trilogie de Noël	20.00 €		
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 €		
Silot de Canard Confit au Poivre de Cassis	12.00 €		
Rillette de Caille au Cognac et Girolles	12.00 €		
Roulé de Saumon Fumé et Avocat, Fromage Frais	15.00 €		
Charlotte de Volaille Aux Morilles et Vin Jaune	15.50 €		
Tartelette Tatin de Figue et Foie Gras Poêlé	16.50 €		
ENTREES CHAUDES			
La Grosse Coquille St Jacques	15.00 €		
Escargots La Douzaine	14.50 €		

NOM PRENOM	Date de la commande :		
Plats	**Prix Unitaire**	**Quantité**	**Total**
POISSONS: Garniture: 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 €		
Poêlée de St Jacques et Gambas, Sauce Sauternes	19.50 €		
Cassolette de Lotte, St Jacques et Langouste, Sauce Langoustine	20.50 €		
VIANDES: Garniture: Moelleux de Pomme de Terre, Butternut, Foie Gras			
Caille Désossée Farcie Aux Ris de Veau et Duxelles de Champignons	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 €		
Chartreuse de Pintade au Foie Gras	15.50 €		
Tournedos de Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge	21.50 €		
Menu enfant (Emincé volaille à la crème + garniture)	10.00 €		
FROMAGES ET DESSERTS			
Plateau de Fromages Affinés De Bourgogne (10/12 pers.)	50.00 €		
Part de Fromage Affinés	5.00 €		
Bûche Poire Caramel	5.50 €		
Bûche La Royale Chocolat	5.50 €		
Bûche L'Exotique	5.50 €		
Bûche Bavarois Aux Fruits Rouges	5.50 €		
Les Pyrénées Chocolat-Cassis	6.00 €		
Igloo de Noël Aux Agrumes	6.00 €		
Noisette Façon Trompe l'Œil	6.00 €		

	TOTAL		
		Montant Arrhes (30% à la commande)	
	SOLDE avant le 18 Décembre		

ATTENTION ! Commandes à passer avant le
VENDREDI 18 DECEMBRE 16h, pour Noël
et avant le JEUDI 24, 12h pour la Saint-Sylvestre



Les commandes sont à régler EN TOTALITÉ avant le 18 Décembre
Règlement par chèque, CB à distance ou Espèces

Je reconnais avoir lu les conditions Générales de Vente et les Accepter

CONDITIONS GENERALES DE VENTE
sur notre site www.isabelle-traiteur.com

CLIQUEZ ICI