



Isabelle Traiteur
« L'art de recevoir avec goût »

Carte Automne Hiver

2021-2022



Biodégradable



Compostable



Recyclable



Label Produit
Biosourcé



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



Biodégradable



Compostable



Recyclable

ISABELLE TRAITEUR

Participe au respect de l'environnement

Et vous propose désormais ses contenants

ECORECYCLABLES

Dans une démarche Ecoresponsable,
nous changeons nos emballages.
Avec des 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 (compostable) et PLA (biodégradable),
Serviettes papier (compostable),
- Verrines Cocktail, 100% Biosourcés (SANS PLASTIQUE),
Biodégradables et Compostables, 100% FRANÇAIS

**TOUS NOS PRODUITS, AU POSSIBLE DE SAISON,
SONT ELABORÉS « MAISON » ,**

et travaillons avec des fournisseurs ISSUS au Maximum
de l'Économie Locale.



Label Produit
Biosourcé

Pour vos Apéritifs

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Gougère | 0,40 € TTC |
| Gougère Escargot | 0,50 € TTC |
| Gougère au Saumon et Zeste de Citron | 0,50 € TTC |
| Mini Pizza, Mini Quiche | 0,80 € TTC |
| Mini Croque-Monsieur | 0,90 € TTC |
| Cannelé Poire Roquefort | 0,90 € TTC |

LE PLATEAU CROQUE EN BOUCHE

(5 pièces /personne - 8,80 € TTC / Personne)

Burger Écrevisses Truffées
Cuillère de Foie Gras, au Coing
Risotto aux Agrumes et St Jacques
Navette de Langouste
Marmite de Bœuf Charolais

BOUCHÉES À LA PIÈCE

| | |
|---|------------|
| Pâté Croûte de Volaille aux Cèpes | 1,30 € TTC |
| Toasts Fins Assortis | 0,90 € TTC |
| Jambon à l'Os sur Toast Moutarde à l'Ancienne | 0,90 € TTC |
| Mini Cake Saumon et Poireaux | 1,30 € TTC |
| Mini Wrap Foie Gras et Magret Fumé | 1,80 € TTC |
| Croustillant de Rouget et Crème Wasabi | 1,50 € TTC |
| Mini Burger Bœuf Charolais | 1,50 € TTC |
| Jambon Persillé | 0,90 € TTC |

PIÈCES À SERVIR CHAUDES

| | |
|--|------------|
| Croquette d'Escargots - La Douzaine | 9,00 € TTC |
| Mini Burger St Jacques au Beurre d'Escargots | 1,90 € TTC |
| Samossa Bœuf Franc-Comtois | 1,90 € TTC |
| Gambas Lardée | 1,30 € TTC |

LES CUEILLÈRES

| | |
|----------------------------------|------------|
| Langouste, Purée de Patate Douce | 1,80 € TTC |
| Foie Gras Rossini | 1,80 € TTC |
| St Jacques Poêlée, Piperade | 1,80 € TTC |
| Bar Rôti au Citron | 1,80 € TTC |

LES VERRINES

| | |
|---|------------|
| Velouté Potimarron et Crevette Curry | 1,70 € TTC |
| Velouté Courgettes, Fromage Frais | 1,60 € TTC |
| Effiloché de Paleron aux Petits Légumes | 1,60 € TTC |
| Ecrevisses et Espuma de Chou-Fleur | 1,70 € TTC |

BOUCHÉES FROMAGES

| | |
|------------------------------------|------------|
| Blinis de Fromage aux fruits Secs | 0,90 € TTC |
| Pic de Fromages Affinés | 0,90 € TTC |
| Wrap de Chèvre Ail et Fines Herbes | 0,90 € TTC |

LES SUCRÉS

| | |
|------------------------------------|------------|
| Mini Eclair, Craquelin de Chocolat | 1,50 € TTC |
| Tartelette Agrumes | 1,50 € TTC |
| Crumble de Pomme au Pain d'Épices | 1,30 € TTC |



Les Cocktails

(Minimum 10 personnes)
(Suggestions entièrement personnalisables)

COCKTAIL (9 PIÈCES)

Gougères Assorties (2)
(Pain d'Épices, Fromage)

Feuilletés assortis (2)

Quiche Oignons Poireaux

Toast Jambon Persillé

Burger Volaille Curry

Navette de Poisson Mariné au Cajun

Tartelette de Jambon à l'Os

Prix par personne : 9,30 € TTC

LA BOURGOGNE EN COCKTAIL (15 PIÈCES)

Gougères Assorties (2)
(Pain d'Épices, Fromage)

Burger d'Écrevisses Marinées

Mini Tourte Fromage

Pâté Croûte Volaille aux Trompettes

Terrine Façon Grand-Mère, sur Pain de Campagne

Navette Jambon Persillé, Moutarde de Fallot

Cuillère de Sandre à l'Ail des Ours

Mini Burger Bœuf Charolais

Verrine Velouté d'Asperges et Mornay au Comté

Pic de Comté, Tomate Cœur de Pigeon

Briochin à l'Époisses

Croquant Chocolat

Tartelette Caramel

Chou Croquant Cassis

Prix par personne : 19,10 € TTC





COCKTAIL - 16 PIÈCES

Tarte Normande
Gougère Crème de Foie Gras
Wrap Saumon
Cuillère de Volaille Gingembre
Navette de Sandre au Curry
Foie Gras, Tapenade de Coing sur Pain d'Épices
Burger de Veau Épicé
Croquant d'Écrevisses Marinées
Moelleux de St Jacques Marinées

BOL THAÏ

Veau au Poivre de Séchouan (1/2)
Cabillaud Légumes d'Automne (1/2)

VERRINES

Velouté de Lentilles Saucisse de Montbéliard (1/2)
Espuma de Brocolis et Homard (1/2)
Blinis de Fromages Assortis (2)
Macaron « Plein Fruits »
Mini Napolitain
Mini Monalisa

Prix par personne : 24,60 € TTC



— COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 20 PIÈCES —

Gougère à l'Époisses

Jambon Persillé sur Pain de Seigle

Pain d'Épices Foie Gras, Gelée de Coing

Roulé de Jambon à l'Os

Burger Écrevisses aux 5 Baies

Casseroles de Volaille Confite

Navette Charolaise

Pâté en Croûte de Veau à la Pistache

Verrine Chou-Fleur, Viande des Grisons

Tartelette de Bœuf aux Noix de Cajou

Cuillère de Homard

Poêlon de Saumon Fumé, Asperges Vertes

Bol Thaï de Thon, Forêt Noire

Moelleux Langouste

Cuillère de Canard à l'Orange Confite

Toast de Fromages Assortis (2)

Mini Trévisse

Mini Montébélo

Tartelette Agrumes

Prix par personne
31,20 € TTC

Nombreuses Possibilités d'Animations Gourmandes
Avec ou sans Service (voir notre Carte des Cocktails)





Les Buffets Froids

(Minimum 10 personnes)

Prix par personne
17,10 € TTC



LE BUFFET « CHAMPÊTRE »

Chou Rouge Lardé, Carottes Râpées
Salade de Pâtes Saveur des Sous-Bois
Assortiment de Terrines « Maison »
Jambon à l'Os Braisé
Cake Jambon, Champignons, Comté
Tarte Normande

Assortiment de 2 Fromages,
Pain Aux Fruits Secs

Flan Pâtissier

LE BUFFET « CÔTÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ »

Salade Jurassienne
(Pommes de Terre, Saucisse, Oignons)

Salade d'Endives aux Ecrevisses Marinées

Salade de Carotte, Comté et Herbes Fraîches

Jambon Persillé

Pâté Croûte de Volaille Au Boudin Blanc

Jambon à l'Os Braisé

Demi-Sphère de nos Rivières

Chiffonnade de Bœuf

Petits Légumes

Assortiments de Fromages ,
Pain Aux Fruits Secs

Tartelette Amandine au Cassis

Prix par personne
25,50 € TTC



LE BUFFET DU CHEF

Salade d'Automne Aux Légumes Rôtis
(Carotte, Butternut, Oignon Rouge, Chou-Fleur)

Salade des Caraïbes
(Homard, Potimarron Rôti, Salade Verte, Haricots Rouges, Maïs, Tomates Cerises)

Salade du Chef
(Viande des Grisons, Quinoa, Potimarron, Chèvre Frais, Oignons)

Pâté en Croûte Aux Épices Douces

Sphère de Jambonneau et Cœur de Foie Gras

Croustillant Aux 2 Saumons et Gambas

Poêlon de Butternut et Homard

Chiffonnade de Charolais, Flan d'Oignons confits

Émincé de Prince des Prés à l'Ail

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

Le Royal Chocolat (1/2)

Le Cassis-Mûre (1/2)

Prix par personne : 34,20 € TTC





Les Plats à Emporter

LES SALADES (PORTION DE 150G)

| | |
|--|------------|
| Salade de Riz au Poulet et Haricots Rouges | 4.50 € TTC |
| Salade de Chou Rouge, Poitrine fumée | 3,40 € TTC |
| Salade de Pomme de Terre à l'Indienne | 3.50 € TTC |
| Salade d'Endives aux Oranges et Chorizo | 4.30 € TTC |
| Salade fin d'Hiver (Salade, Pomme, Betterave, Chèvre, Échalote) | 3.90 € TTC |
| Salade de Lentilles Saumon Fumé | 5.10 € TTC |
| Salade d'Automne aux Légumes Rôtis (Carotte, Betterave, Oignon Rouge, Chou-fleur) | 3.50 € TTC |

QUICHE ET TARTES SALÉES (EN PART DE 150G)

| | |
|---|----------------------|
| Tarte Volaille Chèvre Epinards | La part : 3,50 € TTC |
| Tarte Poireau au Curry, Saumon frais | La part : 3,80 € TTC |
| Quiche Jurassienne (Morbier, Lardons, Oignons Confits) | La part : 3,50 € TTC |

LES SAUMONS

| | |
|---|-----------------------|
| Saumon d'Écosse Mariné à L'Aneth (100g) | La part : 8,50 € TTC |
| Saumon d'Écosse Fumé « MAISON » (100g) | La part : 10,00 € TTC |



LES ENTRÉES FROIDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

| | |
|--|-------------|
| Assortiment de Charcuteries Fines <i>(Jambon Persillé, Pâté de Campagne, Ballotine de Volaille, Jambon Cru)</i> | 6,80 € TTC |
| Foie Gras de Canard Tradition (50g / pers.) | 10,50 € TTC |
| Nougat de Lapin aux Fruits Sècs | 7,50 € TTC |
| Croustillant de Caille en deux Façons | 9,20 € TTC |
| Pâté Croûte de Volaille au Cèpes et Eclats de Morilles | 7,30 € TTC |
| Pyramide de Jarret Rôti, Déglacé au Xérès | 7,60 € TTC |
| Le « Végé » (Caponata de Légumes) | 5,80 € TTC |

LES ENTRÉES FROIDES POISSON

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

| | |
|--|-------------|
| Terrine de Saumon aux Agrumes | 10,20 € TTC |
| Dôme de St Jacques Poêlées et Tartare de Poireaux Truffé | 11,50 € TTC |
| Marbré de Lotte aux Légumes d'Hiver | 10,50 € TTC |
| Dôme de Gambas et Asperges Vertes | 10,10 € TTC |
| Douceur de Rouget et Crabe sur Moelleux de Légumes Confits | 11,00 € TTC |
| Charlotte d'Asperges Vertes et Saumon Fumé à l'Aneth | 13,50 € TTC |
| Fraîcheur Nordique sur Croustillant <i>(Tartare de Saumon et Saumon Fumé)</i> | 10,80 € TTC |

LES ENTRÉES CHAUDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne)

| | |
|---|------------|
| Oëufs en Meurette et sa Garniture Bourguignonne et Croûton à l'Ail | 6.00 € TTC |
| Feuilleté de Sandre, Sauce à l'Aneth et Beurre Blanc | 8.30 € TTC |
| Vol au Vent d'Escargot et sa Croûte Feuilletée | 9.80 € TTC |
| Tourte Bourguignonne de Mignon de Porc aux Morilles | 6.50 € TTC |



LES PLATS CHAUDS

**POSSIBILITÉ POUR LA RÉCHAUFFE !
(CHAFING DISH ÉLECTRIQUE, WOK , ETUVE, TRÉPIED + POÊLE À PAELLA...)**



**TOUJOURS
DISPONIBLES
À LA LOCATION**





LES POISSONS CHAUDS

(Minimum 4 personnes. Prix par personne, 1 Garniture comprise)

| | |
|--|-------------|
| Pavé de Saumon en Croûte d'Agrumes Sauce Citron Vert | 13.90 € TTC |
| Filet de Sandre Rôti à l'Huile Vierge Sauce Crémée et Échalotes Confites | 14.90 € TTC |
| Papillote de Filet de Julienne Façon Meunière Sur Lit de Poireaux | 13.90 € TTC |
| Cassolette de Lotte et Gambas au Vin Jaune | 15.80 € TTC |
| Cassolette de Turbot et Rouget en Piperade Sauce Noilly | 18.40 € TTC |
| Dos de Cabillaud et Moelleux d'Écrevisses Sauce Homardine | 13.50 € TTC |
| Filet de Bar et Saint Jacques pochée au Jus d'Espelette et Petits Légumes | 18.60 € TTC |

LES VIANDES

(Minimum 4 personnes. Prix par personne, 1 Garniture comprise)

| | |
|---|-------------|
| Moelleux de Paleron aux Pleurotes et Jus d'Épices Fumées | 9.00 € TTC |
| Cuisse de Canette Confitée à la Graisse de Canard et Ail Doux | 8.90 € TTC |
| Souris d'Agneau Rôtie au Vin de Bourgogne et Piment d'Espelette | 12.10 € TTC |
| Ballotine de Pintade et Lard Fumé, rôtie à la Bière | 9.20 € TTC |
| Sauté de Veau à la Crème de Girolles et Oignons Grêlots | 9.30 € TTC |
| Fricassée de Volaille Fermière à la Lyonnaise Et Poêlée de Charlottes Persillées | 8.60 € TTC |
| Caille Désossée, Farce Cèpes et Foie Gras | 13.50 € TTC |
| Feuilleté de Mignon de Porc et Ris de Veau aux Échalotes | 11.40 € TTC |
| Filet de Bœuf et Foie Gras au Jus de Truffe | 16.90 € TTC |
| Volaille de Bresse Vin Jaune et Morilles | 16.50 € TTC |
| Pavé de Noix de Veau Aux Morilles | 15.30 € TTC |
| Brochette de Joue de Porc Caramélisée au Gingembre | 9.80 € TTC |



GARNITURE AU CHOIX :

Purée de Panais
Rôsti de Pomme de Terre
Pomme de Terre Surprise
Purée de Céleri

Clafoutis forestier
Pomme Maxime
Gratin Crémeux
Wok de Légumes

Poêlée de Champignons
Écrasé de Pomme de Terre
Risotto



LES PLATS TRADITIONNELS

(Minimum 6 personnes)

| | |
|--|-------------|
| Pot au Feu façon Grand-Mère <i>(commande 72h à l'avance)</i> | 11.80 € TTC |
| Pot au Feu de Canard au Foie Gras <i>(commande 72h à l'avance)</i> | 14.20 € TTC |
| Blanquette de Veau à l'Ancienne | 9.90 € TTC |
| Tajine de la mer <i>(Lieu, Saumon, Gambas, Rouget et Légumes) Semoule</i> | 11.50 € TTC |
| Tajine de Volaille | 9.70 € TTC |
| Potée Bourguignonne | 10.10 € TTC |
| Choucroute Garnie <i>(Chou, Pomme de Terre, Jarret, Lard, Saucisse de Francfort, Jambon à l'Os, Saucisse Fumée)</i> | 10.10 € TTC |
| Choucroute de la Mer et son Beurre Blanc <i>(Chou, Pomme de Terre, Saumon, Cabillaud, Haddock, Moules, Gambas)</i> | 13.20 € TTC |
| Couscous <i>(Merguez, Poulet, Agneau, Boulette aux Épices)</i> | 10.40 € TTC |
| Bœuf Bourguignon | 9.80 € TTC |
| Fricassée de Joue de Porc au Vin Rouge | 9.00 € TTC |
| Coq au Vin <i>(commande 72h à l'avance)</i> | 11.30 € TTC |
| OU Coq au Vin Jaune et Morilles | 12.60 € TTC |
| Lasagne Saumon | 7.90 € TTC |
| Lasagne Légumes ou Bolognaise | 7.40 € TTC |
| Tartiflette <i>(500 gr. / pers.)</i> | 7.90 € TTC |
| Paëlla Traditionnelle <i>(Volaille, Gambas, Calmar, Porc, Chorizo)</i> | 9.90 € TTC |

Nos Desserts « Maison »

LES TRADI

| | |
|--|--------|
| Le Bourguignon (Pomme Cassis sur Lit de Pain d'Épices) | 4.50 € |
| Paris Brest au Cœur Coulant | 3.50 € |
| Mona Lisa (Biscuit Succès Ganache Miel et Crème Nougat) | 3.50 € |
| Forêt Noire | 4.50 € |

MODERNE

| | |
|---|--------|
| Le Royal Chocolat Croquant Mousse et Biscuit Chocolat | 3.80 € |
| Le Délice Agrumes | 3.50 € |
| Le Cassis-Mûre (Biscuit Bavaroise et compotée de Cassis et Mûre) | 4.00 € |

Pièce Montée 2 ou 3 Choux, avec ou sans Nougatine
(Nombreuses formes possibles, prix sur demande)

DESSERTS INDIVIDUELS

| | |
|-------------------------------|--------|
| Dôme Passion Coco : | 4.50 € |
| Le Caraïbe, Chocolat Mangue : | 3.50 € |
| Igloo Framboise Yuzu : | 4.00 € |



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 Confrères.**

HORAIRES

du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 et
samedi de 8h30 à 12h, ou sur rendez-vous.

Nous disposons d'un parking pour faciliter le chargement
de vos commandes.

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

Nous acceptons les règlements par :

- Virement
- Chèque bancaire
- Carte bancaire
- Espèces



<https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud>

Isabelle Traiteur : 19 rue des Confrères - 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

(Ne pas jeter sur la voie publique)