



Les Buffets Froids et Buffet avec Plat Chaud

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

Automne-Hiver 2024



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





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





Les Buffets Froids

(Minimum 10 personnes)

LE BUFFET « Champêtre »

Coleslaw

Salade de Pâtes au Poulet et Massalé

Assortiment de Terrines « Maison »

Jambon à l'Os

Pilon de Poulet au Piment d'Espelette

Cake Aux Légumes

Assortiment de 2 Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Tarte aux Fruits

LE BUFFET « Bourgogne-Franche-Comté »

Salade Jurassienne

(Pomme de Terre, Saucisse, Oignons)

Salade d'Endives aux Ecrevisses Marinées

Trio de Choux, Lard et Comté

Jambon Persillé

Pâté Croûte de Volaille

Jambon à l'Os Braisé

Demi-Sphère de nos Rivières

Chiffonnade de Bœuf

Moelleux de Légumes de Saison

Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs

Flamuse Aux Pomme



LE BUFFET DU CHEF

Salade du Chef

(Pois Chiche, Raisin, Féta, Oignons Rouges, Tomates confites, Magret Fumé)

Salade Gourmande

(Salade, Haricots, Céréales Indiennes, Butternut, Langouste)

Salade Montagnarde

(Crozet, Saucisse de Morteau, Ciboulette, Chou-Fleur et Oignon Rouges)

Pâté Croûte Franc-Comtois Aux Morilles

Savarin Volaille au Foie Gras

Dôme de Saumon, Gambas et Sa Mousseline

Poêlon de Butternut et Langouste

Chiffonnade de Boeuf

Emincé de Veau

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

Entremet Cassis Sur Pain d'Epices





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.



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



<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

Méiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris - Téléphone : 06 09 20 48 86