

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 2024

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) :

Quantité	Plats	Prix Unitaire	Total
	<u>MENU TRADITION</u>	28.00 €	
	Amuse Bouche		
	Gravlax de Thon et Saumon Façon Carpaccio		
	Ballotine de Volaille Fermière Aux Girolles		
	<u>MENU DELICE</u>	36.00 €	
	Amuse Bouche		
	Escapade de Volaille Aux Morilles et sa Bille de Vin Jaune		
	Lotte Lardée et sa Réduction de Vinaigre Balsamique		
	Boule de Neige		
	<u>MENU DECOUVERTE</u>	65.00 €	
	Amuse Bouche		
	Pyramide de St Jacques Truffée sur son Lit de Poireaux à l'Anis		
	Cassolette de Langouste et Lotte Sauce Neptune		
	Filet de Chapon Rôti et son Echalotte Confit		
	Plateau de Fromages Affinés De Bourgogne		
	Le Bonnet du Père Noël		
	La Fleur de Noisette		
CARTE	<u>APERITIFS</u>		
	Plateau Croque en Bouche 20 pièces	40.00 €	
	Cocktail des Fêtes 10 pièces	20.00 €	
	Gougère Potimarron Epicé	0.50 €	
	Gougère Comté	0.50 €	
	Croquilles Escargots la Dz	12.00 €	
	<u>ENTREES FROIDES</u>		
	Amuse Bouche	5.00 €	
	Foie Gras de Canard FRANCAIS, Toast Brioché	12.00 €	
	Saumon d'Ecosse Fumé « Maison » 100g	14.00 €	
	Demi-Langouste Mayonnaise	24.00 €	
	Dégustation de Noël (Trilogie)	15.00 €	
	Douceur de Butternut Forestière	11.00 €	
	Valse de Sandre et Gambas Aux Epices de Noël sur sablé Parmesan	15.00 €	
	Gravlax de Thon et Saumon Façon Carpaccio	12.00 €	
	Escapade de Volaille Aux Morilles et sa Bille de Vin Jaune	12.00 €	
	Pyramide de St Jacques Truffée sur son Lit de Poireaux à l'Anis	16.00 €	

NOM PRENOM :

<u>ENTREES CHAUDES</u>			
La Grosse Coquille St Jacques		14.00 €	
Escargots La Douzaine		12.00 €	
<u>POISSONS</u>			
Filet de Sandre en Croûte Persillée, Sauce Noilly		16.00 €	
Cassolette de St Jacques et Gambas Sauce Langoustine		18.00 €	
Pavé de Saumon Rôti, Beurre Blanc et Câpres		14.00 €	
Filet de Turbot Aux Morilles		22.00 €	
Chartreuse de Sandre et Homard au Doux Parfum d'anis		24.00 €	
Dos de Cabillaud en Croûte de Citron Vert		15.00 €	
Queue de Langouste à l'Américaine		26.00 €	
Lotte Lardée et sa Réduction de Vinaigre Balsamique		17.00 €	
Cassolette de Langouste et Lotte Sauce Neptune		21.00 €	
<u>VIANDES</u>			
Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Réduction de Xérès		20.00 €	
Magret de Canard Rôti au Miel et Piment d'Espelette		15.00 €	
Caille Rôtie , Désossée, Farce de Chataigne et Jus Corsé		16.00 €	
Feuilleté de Ris de Veau Aux Champignons		18.00 €	
Brochette Marinée de Gigue de Chevreuil à l'ail des Ours		18.00 €	
Poulet de Bresse Au Vin Jaune et Morilles		18.00 €	
Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles		18.00 €	
Ballotine de Volaille Fermière Aux Girolle		14.00 €	
Filet de Chapon Rôti et son Echalotte Confite,		17.00 €	
Menu enfant (Emincé volaille à la crème + garniture)		10.00 €	
<u>FROMAGES ET DESSERTS</u>			
Plateau de Fromages Affinés De Bourgogne (10/12 pers.)		40.00 €	
Part de Fromage Affinés		4.00 €	
Au Pays du Soleil Levant		5.00 €	
La Bûche Azteka		5.00 €	
Jardin d'Hiver		5.00 €	
Délice de Bourgogne		5.00 €	
Boule de Neige		6.00 €	
Le Bonnet du Père Noël		6.00 €	
La Fleur de Noisette		6.00 €	

	TOTAL		
	Montant Arrhes (30% à la commande)		



**ATTENTION ! Commandes à passer avant le JEUDI 19 DECEMBRE pour Noël
et avant le 25 Décembre pour la Saint-Sylvestre**

**Les commandes sont à régler EN TOTALITÉ avant le 20 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](#)