



CARTE DES FÊTES  
*L'ART DE RECEVOIR AVEC GOÛT*

  
Isabelle Traiteur  
*« L'art de recevoir avec goût »*

2024



# APÉRITIF

---

## PLATEAU DE CROQUE EN BOUCHE

---

40.00 € / 20 pièces

- Mini Burger de Langouste Massalé (4)
- Navette de Canard  
au Piment d'Espelette (4)
- Cuillère de Butternut et Foie Gras (4)
- Savarin de Volaille Truffé (4)
- Brioche Feuilletée,  
Crème de Fromage Frais,  
Figue Confite (4)



## COCKTAIL DES FÊTES / COFFRET

---

20.00 € / 10 pièces

- Foie Gras sur Pain d'Épices
- Mini Burger Langouste Massalé
- Cuillère de Canard Mariné  
Au Poivre de Cassis
- Navette de Bœuf Sauce Chateaubriand
- Savarin de Volaille
- Blinis de Saumon Fumé
- Cuillère de St Jacques aux Épices
- Navette de Gambas Marinées
- Verrine de Crème de Marron,  
Viande des Grisons
- Verrine Crabe et Homard

## PIÈCES APÉRITIVES À SERVIR CHAUDES

---

- Gougère Potimarron Épicé 0.50 €
- Gougère Comté 0.50 €
- Croquilles Escargots (12) 12.00 €





## LES ENTRÉES

---

### LES ENTRÉES FROIDES

---

Foie Gras de Canard français,  
Toast Pain d'Epices (50g) 12.00 €

Saumon d'Ecosse  
Fumé « Maison » 100g 14.00 €

Demi-Langouste Mayonnaise 24,00 €

Dégustation de Noël 15.00 €  
*Savarin de Volaille et Magret Fumé,  
Croquant de Canard Aux Piores Rôties,  
Foie Gras sur Pain d'Épices*

Douceur de Butternut Forestière 11.00 €  
*Tartelette Crème Butternut,  
Girolles et Trompettes*

Valse Sandre et Gambas  
Aux Épices de Noël  
sur sablé Parmesan 15.00 €



### LES ENTRÉES CHAUDES

---

La Grosse Coquille St Jacques 14.00 €

Escargots La Douzaine 12.00 €



# LES PLATS

## POISSONS CHAUDS

Accompagnement : Dôme de Légumes  
Confits et Herbes Fraîches

Filet de Sandre en Croûte Persillée,  
Sauce Noilly 16.00 €

Cassolette 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 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 €



## VIANDES

Accompagnement : Crémeux de Pomme de  
Terre Aux Morilles

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 Châtaigne 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 €





# LES DESSERTS

## LES BÛCHES

5.00 € la part

### Au Pays du Soleil Levant

*Mousse Mandarine, Crémeux Sudachi, Biscuit Agrumes et Croustillant Yuzu*

### La Bûche Azteka

*Mousse Chocolat Noir, Mille-Feuilles de Biscuit et Crème Pralinée*

### Jardin d'Hiver

*Mousse Crème de Marron, Insert compotée de Potimarron Vanillé et Biscuit Noisette Brute*

### Délice de Bourgogne

*Mousse Cassis, Compotée de Cassis, Mousse Framboise, Base de Crème Amande et Pâte Sucrée*



*Pour que vos fêtes soient délicieuses...*



Isabelle Traiteur  
« L'art de recevoir avec goût »



# LES MENUS

---

## MENU TRADITION

---

28.00 € / pers.

Amuse-Bouche

◇◇◇

Gravlax de Thon et Saumon

Façon Carpaccio

◇◇◇

Ballottine de Volaille Fermière

Aux Girolles et Persil Frais

Crèmeux de Pomme de Terre

Aux Morilles

*Option Dessert : Bûche au Choix : 5.00 €*



## MENU DÉLICE

---

36.00 € / pers.

Amuse-Bouche

◇◇◇

Escapade de Volaille Aux Morilles

et sa Bille de Vin Jaune

◇◇◇

Lotte Lardée

et sa Réduction de Vinaigre Balsamique

Dôme de Légumes Confits et Herbes Fraîches

◇◇◇

Boule de Neige

*Base Pavlova Coco, Crème Exotique,  
Mangue passion et Zeste de Citron Vert*







## MENU DÉCOUVERTE

65.00 € / pers.

Amuse-Bouche

◇◇◇

Pyramide de St Jacques Truffée  
sur son Lit de Poireaux à l'Anis

◇◇◇

Cassolette Langouste et Lotte

Sauce Neptune

Dôme de Légumes Confits  
et Herbes Fraîches

◇◇◇

Filet de Chapon Rôti, Échalote Confite,  
Sauce Foie Gras

Crèmeux de Pomme de Terre  
Aux Morilles

◇◇◇

Plateau de Fromages affinés,  
Pain aux Fruits Secs

◇◇◇

Le Bonnet du Père Noël

*Mousse Framboise, Insert Litchi  
et Biscuit Amande imbibé à l'eau de Rose*

ou

La Fleur de Noisette  
*Fond de Pâte Sucrée Cacao  
et Praliné Croquant,  
Crème Vanillée surmontée  
d'un Chou au Praliné*







Isabelle Traiteur  
« L'art de recevoir avec goût »



## PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE BOURGOGNE

40.00 €

10-12 personnes

Brillat-Savarin Truffé, Bleu de Bresse,  
Comté 18 Mois, Chèvre Mi-Sec,  
Abbaye de Citeaux

Tous les plats des menus  
peuvent être commandés  
séparément à la carte:  
nous consulter

Pensez à commander  
avant le jeudi 19 décembre pour Noël,  
avant le 25 Décembre pour la  
Saint-Sylvestre. Merci.

19 Rue des Confréries  
71530 CRISSEY  
03 85 48 04 24  
contact@isabelle-traiteur.com  
www.isabelle-traiteur.com

N° d'agrément : 71.154.017  
SIRET N° 79149799300018 - RCS de Chalon Sur Saône  
TVA Intra Communautaire FR 48791497.993