



## LES COCKTAILS

### Printemps-Eté 2025



Sas Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24  
Email : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) Site [www.isabelle-traiteur.com](http://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 n'utilise désormais que des contenants

### ECORECYCLABLES

*Dans une démarche Eco-responsable, nous changeons nos emballages.  
Avec des matériaux Biosourcés, Biodégradables,  
Compostables et/ou recyclables :*

**POUR TOUTES LES RECEPTIONS, utilisation de contenants REUTILISABLES  
(Principalement en DUR ou Bambou ou Pulpe de Maïs)**

***POUR LES COCKTAILS EMPORTÉS OU LIVRÉS :***

- *Plateaux 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](http://www.isabelle-traiteur.com)**





## Les Cocktails

(Suggestions entièrement personnalisables : Minimum 10 personnes)

**Possibilité de faire des Cocktails entièrement Végétarien,  
Sans porc ou sans Gluten**

### **COCKTAIL (8 pièces)**

Mini Burger Volaille  
 Toast de Terrine Charcutière  
 Blinis Rillette de Saumon  
 Sablé Mousse Chèvre Basilic, Tomate  
 Gougères Assorties (2)  
 Feuilletés  
 Pâté Croûte Lunch

**Prix par personne : 9.10 €**



### **LA BOURGOGNE EN COCKTAIL (15 pièces)**

Gougères Assorties (2)  
 (Escargots, Comté)

#### **Planche Régionale (3)**

(Jambon du Morvan, Jambon Persillé, Terrine Charcutière)

Mini Burger Bœuf  
 Brioche Feuilletée Volaille, Ail Noir  
 Navette Jambon à l'Os, Moutarde à l'Ancienne  
 Pâté Croûte Bourguignon  
 Blinis Ecrevisse, Crème d'Aneth

Mini Panier de Chèvre et Poivre de Cassis  
 Blinis de Fromage Bourguignon

Mini Délice de Cassis  
 Macaron  
 Mini Croquant aux Amandes

**Prix par personne : 20.60 €**



## COCKTAIL - 16 pièces

Gougères Assorties  
Mini Burger Bœuf  
Mini Sablé Rillettes de Saumon et sa Perle Citronnée  
Pic de Persillé  
Pâté Croûte Lunch au Poivre Vert  
Poêlon Mignon de Porc à la Provençale  
Baggle Veau, Chutney Cerise Noire  
Savarin Basque (Jambon de Bayonne, Piperade)  
Tartelette Chorizo, Mousse de Parmesan  
Cuillère Saint Jacques, Mangue et Citron Vert  
Navette Gambas aux Epices Cancun

Mini Canapé Suédois au fromage Frais et Pétale de Fleurs (2)

Mini Dôme Fruité  
Tartelette Chocolat-Caramel  
Macaron

**Prix par personne : 25.10 €**





## COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE - 21 pièces

Gougères Assorties (2)  
Pâté Croûte Lunch aux Herbes de Provence  
Tartelette Chèvre, Abricot Rôti  
Verrine Gambas, Chutney de Lentille  
Mini Burger de Canard à l'Armagnac  
Cuillère de Lotte, lit de Fenouil  
Cuillère Bœuf aux Saveurs Asiatique  
Navette Saint Jacques, Piment d'Espelette  
Savarin Ecrevisse, Menthe Citron  
Pic Jambon Persillé  
Mini Burger Langouste Sauce Cocktail  
Bun's aux Saveurs Bretonnes (Crabe et Homard)  
Moelleux Poivron et Chiffonnade de Coppa  
Poêlon Volaille à l'Orientale  
Baba Crème de Foie Gras, Magret Fumé

Blinis de Fromages Assortis (2)

Mini Moelleux Cassis-Rhubarbe  
Tartelette Citron  
Macaron

**Prix par personne : 32.00 €**





## Nombreuses Possibilités de Cocktails avec une ou plusieurs Animations Gourmandes Salées ou Sucrées

*(Pièces chaudes à discrétion préparées devant les convives par un cuisinier)*



- **Animation Wok :**

- Poulet Sauté, Légumes Thaï
- Porc Laqué caramel, Courgettes
- Curry d'Agneau
- Agneau Sauté Aux Poivrons
- Canard Soja Sésame
- Bœuf Charolais Façon Bourguignonne
- Grenouilles désossées en Persillade
- Escargots Crème Forestière
- Crevettes Sautées aux Cacahuètes
- Courgettes et Carottes Cumin, Gingembre

- **Animation Plancha :**

- Samossa St Jacques Beurre d'Escargots
- Samossa Bœuf Epicé
- Samossa Poulet, Coriandre
- Samossa Chèvre, Epinard
- Brochette Volaille Mexicaine
- Brochette d'Agneau aux Epices
- Brochette de Bœuf aux Herbes
- Brochette de Gambas Marinées
- Foie Gras Poêlé
- Magret de Canard aux 3 Poivres
- Mini Burger Chaud (Epoisses, Nature, ....)



- **Toaster :**

- Moules Farcies
- Tartines :
  - Poulet Légumes du Soleil
  - Poulet au Curry
  - Poulet Tomates Mozzarella
  - Coppa, Chèvre
  - Tartiflette (Pdt, Reblochons, Lardons)
  - Flamenkuch (Lardons, oignons, Fromage)
  - Catalane (Poivrons, Tomates, Chorizo)
  - Franc-Comtoise (Lard Fumé, Oignons, Morbier)
  - Américaine ( Purée Tomates, Viande Hachée, Oignons, Fromage)
  - Bourguignonne (Pdt, Tomates, Epoisses)
  - Grecque (Tomates, Olives, Feta)
  - Thon, Moules, Parmesan
  - Gambas Beurre d'Escargots
  - Tomates, Anchois, Fromage
  - Saumon, crème, Poireaux, Buche de chèvre
  - Italienne (Jambon Cru, Tomates, Mozzarella)

- **Bar :**

- Bar à Soupes
- Bar à Huîtres

- **Découpe :**

- Découpe de Jambon Braisé à l'Os (chaud ou Froid)
- Découpe de Jambon Serrano sur son Serre-Jambon
- Découpe de saumon Fumé « Maison »
- Découpe de Fromages Régionaux sur Pain Aux Noix



- **Animations Sucrées :**

- Fontaine à Chocolat (*Chamallow, Ananas Cocktail, Amandes Effilées, Noix de Coco, Pralines*)
- Machine à Pop-Corn
- Mini Crêpes

*Animation au Siphon :*

- Emulsion Banane Verte Eclat Chocolat
- Litchi Emulsion à la Rose
- Poire Vanille Bourbon, Caramel
- Fraise, Emulsion des Bois





## Les Enfants

### Cocktail enfants, 7 Pièces

Gougère  
Feuilletés Apéritifs (2)  
Plateaux de Mini Burger Assortis (4)

**Prix par enfant : 8.10 € TTC**

### Cocktail avec Atelier avec Animation Cuisinier, 8 Pièces

Mini Burger Bœuf préparé à la plancha (2)  
Mini Croque-Monsieur (2)  
Navette de Jambon à l'Os (1)  
Brochette Melon, Fraise (2)  
Bar à Bonbon (1)

**Prix par Personne : 15.50 € TTC, Hors Prestation**

### Cocktail DINATOIRE Enfant Avec atelier avec Animation Cuisinier, 13 pièces

Mini Burger Bœuf préparé à la plancha (2)  
Mini croque monsieur (2)  
Navette de Jambon à l'Os (1)  
Mini quiche, Pizza (2)  
Saumon Fumé Pain de Seigle (1)  
Brochette Comté, Jambon Cru (1)  
Bar à Bonbon (1)  
Pop Corn (1)  
Tartelettes et Gâteaux Lunch (2)

**Prix par Personne : 18.10 € TTC, Hors Prestation**



## TOUS NOS TARIFS S'ENTENDENT TTC (TVA 5.5 %)

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande ou sur notre site [www.isabelle-traiteur.com](http://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 72h à l'avance.

- Par téléphone : 03 85 48 04 24
- Par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- En venant directement nous voir au 19 rue des Confréries - 71530 Crissey

### 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.

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

Et visitez notre Site Web : [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)

Nous acceptons les règlements par :

- Virement
- Chèque bancaire
- Carte bancaire (possibilité à distance)
- Espèces



<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](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) Site [www.isabelle-traiteur.com](http://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