



## SUGGESTIONS DE MENUS DE MARIAGE

*(Entièrement Personnalisables, d'autres suggestions possibles  
Prix indiqués hors prestations de service en salle, ni vaisselle)*

***Menu 1, 2 ou 3 plats principaux  
Buffet Froid ou Chaud***



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



## SUGGESTION DE VIN D'HONNEUR

### **COCKTAIL - 11 Pièces**

Gougères Assorties (2)  
 Pâté Croûte Lunch  
 Feuilletés Assortis (2)  
 Cuillère de Canard et Cerise Noire  
 Tartelette Lotte, Ananas et Baie de Sichouan  
 Navette de Mignon de Porc à l'Ail Noir  
 Mini Burger de Bœuf Sauce Châteaubriand  
 Persillé sur Toast  
 Verrine de Quinoa et Avocat

**Prix par personne , HORS Service : 14.80 € TTC (Verreries, Nappage compris)**  
**13.00 € TTC sans matériel**



### **COCKTAIL - 14 pièces**

Gougère Assorties (2)  
*(Fromage, Moutarde à l'Ancienne)*  
 Feuilletés Assortis (2)  
 Navette Encre de Seiche Gambas Gingembre et Citron Vert  
 Croque St Jacques et sa Crème à l'Ail Noir  
 Pâté Croûte de Volaille  
 Tartelette Anchois, Crème de Parmesan  
 Mini Burger de Persillé, Moutarde à l'Ancienne  
 Moelleux Fromage Frais, Viande des Grisons  
 Fraîcheur Tomate et Asperges  
 Lobster Volaille, Julienne de Légumes  
 Blinis Saumon Fumé

Cuillère de Langouste et Carotte Aux Agrumes (1/2)  
 Verrine Crabe et Ecrevisses (1/2)

**Prix par personne : 20.90 € TTC (Verreries, Nappage compris)**  
**19.10 € sans matériel**



## Les Cocktails avec Animation Gourmande

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



Gougères Assorties (2)  
(Comté, Poivron)  
Madeleine au Curry

### **La Table Gourmande avec cuisinier**

**1er atelier : Plancha**  
St Jacques Lardées  
**OU**

Brochette de Magret Aux 3 Poivres



### **2è atelier**

Découpe de Jambon à l'Os Braisé, pain aux Céréales

### **Verrines et Cuillères**

Risotto d'Ecrevisse et Lait de Coco (1/2)  
Cuillère St Jacques Mangue et Citron Vert (1/2)

Navette de Gambas Sauce Cocktail  
Pic Pancetta / Oussau-Irati  
Baggle de Veau, Chutney de Cerise Noire  
Jambon Persillé sur Toast  
Cuillère de Volaille Marinée  
Tartelette Poire, Roquefort  
Pâté Croûte Aux Herbes de Provence  
Mini Burger de Canard à l'Armagnac

**Prix par Personne, Hors Service : 23.20 € TTC (Verreries, Nappage compris)**  
**21.10 € TTC sans matériel**







## Nombreuses autres possibilités d'Animations Gourmandes

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



- Animation Wok :

- Poulet Sauté, Légumes Thai
- Porc Laqué caramel, Courgettes
- Agneau Aux Poivrons
- Canard Soja Sésame
- Gambas Marinées
- Bœuf Charolais Façon Bourguignonne
- Grenouilles Désossées en persillade
- Escargots à la Crème forestière

- Animation Plancha :

- Brochette de St Jacques Lardée
- Samossa Légumes d'été, Bœuf Epicé, Poulet Coriandre, ou Chèvre
- Brochette Volaille Mexicaine, Agneau aux Epices, ou Bœuf aux Herbes
- Foie Gras Poêlé
- Magret de Canard aux 3 Poivres
- Mini Burger Chaud (Epoisses, Nature, ....)
- Panini Ciabatta (Poulet, Saumon ,Chèvre frais, Fromage...)

- Découpe :

- Découpe de Saumon Fumé « Maison »
- Découpe de Jambon à l'Os Braisé OU Serrano sur son Serre-Jambon
- Découpe de Fromages Régionaux sur Pain Aux Noix
- Animation Sushi, Maki



## Déjeuner ou Dîner

### Formule idéale avec un Gros Cocktail ! Avec ou sans Mise en Bouche

#### Mise en Bouche

Duo de Gambas et Saumon, Fondant d'Asperges Vertes

OU

St Jacques Lardée sur son Lit de Piperade

OU

Escapade de Volaille et sa Bille Au Vin Jaune

OU

Macaron Foie Gras et Figue

◆◆◆

Caille Désossée, Rôtie, Cœur de Légumes

OU

Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

OU

Magret de Canard Aux 5 Baies , Jus Corsé

OU

Ballotine de Volaille Fermière et sa Farce au Chorizo

OU

Filet de Bœuf Rossini, Sauce Crémeuse

OU

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles  
Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre

◆◆◆

Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs

◆◆◆

#### Assiette de desserts comprenant :

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais

Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

#### Prix par Personne ,sans le service en salle:

**Avec la Caille : 33.20 € TTC**

**Avec le Veau : 37.80 € TTC**

**Avec Le Canard : 34.80 € TTC**

**Avec la Volaille : 31.10 € TTC**

**Avec le Boeuf: 38.60 € TTC**

**Avec la Volaille de Bresse : 39.40 € TTC**



## Le Déjeuner ou Dîner - 2 Plats

### 1<sup>ère</sup> suggestion

Gourmandise de Saumon et Gambas Rôtie  
**Ou**  
Escapade de Volaille et sa Bille Au Vin Jaune



Ballotine de Volaille Fermière Sauce Velouté Morilles  
**OU**  
Cassolette de Sandre, St Jacques et Saumon Sauce Noilly  
Roulé de Légumes d'été Au Parmesan



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais  
**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)



Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

**Prix par Personne, sans le service en salle : 40.20 € TTC**



## 2ème suggestion

Cannelloni de Canard, Poire Rôtie et son Moelleux Foie Gras

**Ou**

Palet de Homard et Crabe , Crème de Raifort



Caille Rôtie Désossée, Cœur de Légumes

**OU**

Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

**OU**

Filet de Boeuf Rôti, Beurre Marchand de Vin et jus Corsé  
Clafoutis de Carotte Vichy , Mousseline de Pomme de Terre



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)



Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

**Prix par Personne, sans le service en salle : 47.50 € TTC**





### 3<sup>ème</sup> suggestion

Valse de Sandre et Gambas sur Sablé Parmesan

**Ou**

Silot de Foie Gras , Gelée de Fruits

◆◆◆

Volaille de Bresse, Vin Jaune et Morilles (**Ou Ballotine**)  
Douceur de Pomme de Terre et Fraîcheur de Jeunes Carottes

**Ou**

Nage de Turbot et sa St Jacques, Sauce Citron, Gingembre  
Risotto aux Champignons

◆◆◆

Assiette de Trois Fromages Affinés ,Pain aux Fruits Secs

◆◆◆

#### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)

◆◆◆

Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

**Prix par Personne, sans service en salle: 53.10 € TTC**

**Possibilité de Rajouter un poisson à choisir ensemble : + 18.00 € TTC**

**Exemple :** Nage de Turbot et sa St Jacques, Sauce Citron, Gingembre, Cassolette de Sandre, St Jacques et Saumon Sauce Noilly, Filet de Bar....

#### **Option Buffet de Dessert**

**1 Pièce Montée** (2 choux par personne) **OU** **Gâteau de Cérémonie**  
**OU** **Pyramide de Macarons**

Ananas Cocktail

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,

Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

(Autres suggestions possibles)

**Au prix de chaque menu proposé, il y a lieu de rajouter : 4.50 € TTC par personne**





## Entrées et Desserts en Buffet Plat chaud servi à Table

### Buffet d'Entrées

Salade de Gambas, Quinoa et Asperges  
 Salade de Crozet  
 (*Grison, Tomate Confite, Poivrons, Oignons Rouges*)  
 Salade Andalouse  
 (*Riz Epicé, Ecrevisse, Pétoncles, Saumon Fumé, Cebette*)  
 Jambon Persillé  
 Pâté Croûte de Volaille Aux Morilles  
 Sablé Chèvre Tomate Basilic  
 Savarin de Saumon Fumé, Gambas, Œuf dur

### Plat Chaud servi à Table

Caille Rôtie Désossée, Piperade à la Moutarde de Piment d'Espelette  
**Ou**  
 Filet de Bœuf au Beurre de Thym , Tomate Séchées, Sauce au Poivre de Sichouan  
**Ou**  
 Tournedos de Veau , Farce Aux Morilles  
 Dôme de Légumes Confits et Herbes Fraîches

### Buffet de Fromages

Pain aux Fruits Secs  
 (*2/3 Plateaux, 1/3 Fromage Blanc*)

### Buffet de Desserts

Pièce Montée (2 choux par personne) **Ou** Gâteau de Cérémonie  
 Ananas Cocktail  
 Tartelette Pralinée  
 Verrine Crème Passion-Mangue **OU** Smoothie Fraise  
 Pain , Café

### Prix par Personne sans prestation de service en salle :

**Avec la Caille : 46.30 € TTC**  
**Avec le Boeuf : 49.20 € TTC**  
**Avec le Veau : 48.70 € TTC**



## Les Buffets Froids de Mariage

### LE BUFFET « Bourguignon »

La Salade Ecrevisse

*(Ecrevisses, Riz Epicé, Mélange de Légumes Croquants, )*

Salade Piémontaise

La Bressane

*(Salade Verte, Poulet Grillé, Maïs, Tomate, Julienne de Légumes, Cébette, Herbes Fraiches)*

Pâté Croûte Bourguignon

Jambon Persillé

Jambon Cru du Morvan

Burger de Sandre Epicé

Chiffonnade de Boeuf et Flan Légumes

Duo de Fromages et Pain aux Noix



**Prix par personne : 25.80 € TTC, hors service**

### LE BUFFET DU CHEF

Salade Arlequin

*(Tomate Cerise, Poivron Mélangé, Grison, Crozet)*

Salade Andalouse

*(Riz , Epices à Paella, légumes d'été, St Jacques)*

Salade Gourmande

*(Haricot Vert, Gésier, Magret, Magret Fumé)*

Savarin de Volaille Truffé, Mousse de Foie Gras

Mousse de Chèvre Basilic, et sa Farandole de Tomates

Chiffonnade de Coppa

Dôme de Gambas

Bœuf Mariné Façon Carpaccio

Solomillo de Mignon de Porc Emincé

Plateau de Fromages, pain Aux Fruits Secs

**Prix par personne : 29.50 € TTC, hors service**



## DESSERTS PROPOSES

**Pièce Montée** (2 choux par personne)  
Brochette de Fruits Frais

Ou

**Gâteau de Cérémonie et son Coulis**

Ou

**Pyramide de Macarons (3)**

Ou

**Buffet Gourmand (4 pièces)**

Assortiment de délices sucrés

**Prix par Personne : 5.50 € TTC**

### Buffet de Dessert

Pièce Montée (2 choux)

Ananas Cocktail

**+2 Pièces à choisir :**

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,  
Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

**Prix par Personne : 9.20 € TTC**





**Option Possibles : Vaisselle, Mobilier, Décorations, menus enfants, Techniques, Buffet du lendemain, Open Bar, Listes de Musiciens, DJ, photographe, Baby-sitter...**

***N'hésitez pas à nous contacter pour nous rencontrer, et nous vous proposerons de faire une dégustation pour faire votre choix final.***

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

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