

# Carte Menu 2023

*hors période du 15/12 au 1/01*

■ Traiteur ■ Chef à domicile

## LA CUISINE

# d'Isalys



[www.lacuisinedisalys.fr](http://www.lacuisinedisalys.fr)

Nicolas MARCILLY 06 20 71 28 81 | [contact@lacuisinedisalys.fr](mailto:contact@lacuisinedisalys.fr)

Rue Blaise - 71390 CHENÔVES

SIRET : 49538102200021 - APE : 5621Z

# Pour vos cocktails dînatoires ou vos apéritifs...

## A servir Froid

Mini chou rillettes de maquereau au curry  
Mini chou mousse de foie au porto  
Mini chou crème de roquefort  
Duo de cochonaille (*pâté croute, saucisse sèche*)  
Légumes croquants (*3 par personne*) sauce aïoli  
Mini brochette Jambon persillé  
Mini club rosette  
Mini club jambon à l'os  
Mini brochette tomate mozzarella  
Mini brochette crevette chorizo  
Mini brochette magret de canard fumé pommes granny

## A servir chaud

Gougères  
Quiche lorraine  
Pizza  
Beignet de calamar  
Quiche saumon épinards  
Tarte fine tomates et moutarde à l'ancienne  
Samoussa poulet  
Samoussa crevette

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Les cuillères

Mousse de bleu Roquefort et chiffonnade de jambon cru  
Mousse de chèvre frais, purée de poivrons  
Tartare de bœuf et copeaux de parmesan  
Tartare de saumon à l'aneth  
Mousse de foie gras et chutney de figues



## *Les verrines*

Tartare de tomates et crumble de parmesan  
Effilochée de confit de canard et purée de petit pois  
Velouté de chou-fleur au mascarpone  
et chiffonnade de jambon cru  
Mousseline de carottes au cumin et poulet au curry  
Petites rattes en salade et saumon fumé  
Mousse de champignons chips de lard  
Salade exotique

## *Les minis Bouchées normandes*

Brochette de fruits frais  
Mini moelleux chocolat  
Mini chou à la crème vanille  
Sablé aux pommes caramélisées  
Mini tartelette aux fruits de saison

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

Remise dégressive  
selon le nombre de convives

## *Les ateliers plancha*

De la rivière à la mer...

Cassolette de grenouilles à la crème d'ail  
Brochette de crevette marinée au citron vert  
Noix de pétoncles grillées et sauce safranée

## *Les ateliers plancha*

Du Terroir..

Magret de canard sur toast au beurre d'escargots  
Brochette de bœuf charolais mariné sauce béarnaise  
Emincé de poulet sauce au curry

NOUVEAU

*Les ateliers  
Brasero*  
me consulter

Pour ces ateliers, un forfait sera facturé pour la prestation de services  
(location plancha ou brasero et mise à disposition d'un cuisinier sur place)



# Pour composer votre repas...

## Les entrées froides

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

Pâté en croûte de volaille  
Jambon persillé de Bourgogne  
Terrine du chef et compotée d'oignons  
Assortiment de cochonnaille  
(rillettes sur toasts, rosette, terrine et jambon cru)  
Aspic de queue de bœuf et légumes frais,  
mousseline à l'estragon  
Terrine de courgettes aux écrevisses  
sauce mousceline aux herbes fraîches  
Saumon en gelée et œuf poché sauce à l'aneth  
Mille-feuille de chèvre frais aux légumes confits  
Tartare de saumon frais  
Saumon fumé par mes soins au bois d'hêtre  
Foie gras de canard mi-cuit au porto  
et confit d'échalotes  
Pressé de rouget aux légumes confits

## Les entrées chaudes

Vol au vent forestier de volaille  
Sot l'y laisse de volaille à la crème  
Mijotée de grenouilles crème persillée à l'Aligoté  
La douzaine d'escargots de Bourgogne à la persillade  
Timbale de Saint Jacques au safran  
Vol au vent de Ris de veau aux morilles

## Les plats chauds

### Les gibiers

Mijoté de sanglier aux champignons  
Tourte de faisane  
Civet de biche cuisiné comme ma grand-mère  
Ragoût de chevreuil à la Bourguignonne  
Gigue de chevreuil sauce grand veneur

proposés uniquement  
pendant la période de chasse



## *Les plats chauds*

### Les poissons

Queue de lotte à l'armoricaine  
Timbale de fruits de mer au coulis de langoustine  
Poisson du marché au beurre citronné  
Mousse de sandre au coulis d'écrevisses  
Filet de julienne crème d'aneth  
Pavé de saumon à l'oseille  
Dos de cabillaud au beurre blanc  
Brochette de gambas flambées au pastis  
Saint jacques poêlées sauce au corail  
Pot au feu de homard aux petits légumes frais  
et mayonnaise en safran

## *Les plats chauds*

### Les viandes

Bœuf Bourguignon  
Jambon cuit au four sauce au Madère  
Poulet à la crème  
Poulet à la crème de morille  
Poulet aux morilles  
Poulet aux écrevisses  
Grenouilles du pauvre à la crème persillée  
Caille rôtie sauce au Porto  
Suprême de pintade à la forestière  
Cuisse de lapin fermier à la crème moutardée  
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne  
Magret de canard sauce aigre douce  
Pavé de veau sauce aux girolles  
Souris d'agneau confite au jus d'ail et thym frais

*Appelez-moi pour  
un devis personnalisé*

## *Les accompagnements*

### 2 au choix pour les plats chauds

Gratin Dauphinois  
Fondue de poireaux  
Crêpes Vonassiennes  
Flan de brocolis et carottes  
Riz basmati nature  
ou aux petits légumes  
Mousseline de carottes  
au cumin

Champignons à la crème  
Pommes dauphines  
Poêlée de légumes de saison  
Tomates provençales  
Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile de truffe  
Pommes de terre grenaille  
à la graisse de canard



# Pour terminer votre repas...

## Les Fromages

Fromage blanc à la crème

Trio de fromage blanc servi en buffet

*(crème, ciboulette, sucre, coulis de fruit rouge)*

Plateau de fromage classique

*(Brie, Emmental, Tomme de Savoie)*

Plateau de fromage affinés

*(Brillat-savarin, Comté 24 mois, Epoisse)*

Assortiment de fromages de chèvre

## Les desserts individuels

Tarte aux pommes

Mille-feuille

Eclair au chocolat

Chou à la crème

Crème brûlée

Baba au Rhum

Tarte aux fruits de saison

Moelleux au chocolat

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Les desserts à la portion

Mille-feuille

Intense chocolat

Fraisier

Framboisier

Bavarois Passion

## L'assiette de dessert

Moelleux au chocolat, mini-chou à la vanille,  
brochette de fruits et chocolat chaud

Possibilité d'offrir tout type de dessert pour des événements particuliers.  
Devis sur demande (pièce montée, gâteau d'anniversaire...)



# Envie de partager un plat convivial

Gratin d'andouillettes à la moutarde à l'ancienne  
pommes vapeur  
Paëlla  
Couscous  
Lasagnes  
Lasagnes saumon  
«Saucisson patate» sauce crème ciboulette  
ou à la beaujolaise  
Tartiflette  
Choucroute  
Tête de veau sauce gribiche

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Les produits «maison» mis sous vide

■ *Terrine du chef*  
500 grs  
1 kg

à commander  
1 semaine  
à l'avance

■ *Magret de canard fumé et séché* (environ 14 tranches)  
100grs

à commander  
3 semaines  
à l'avance

■ *Saumon fumé au bois d'hêtre*  
250 grs  
500 grs  
1 kg

à commander  
1 semaine  
à l'avance

■ *Foie gras de canard mi-cuit au Porto*  
250 grs  
500 grs  
750 grs  
1 kg

à commander  
1 semaine  
à l'avance



# Les buffets froids

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Plateau repas

### 1 salade au choix

Taboulé  
Macédoine de légumes  
Salade de riz océane  
Pâte au jambon blanc  
Lentilles aux saucisses fumées  
Tomates mozzarella  
Duo de crudités  
Pomme de terre aux harengs  
Choux rouge aux lardons

### 1 viande au choix

Poulet (haut de cuisse)  
Rôti de porc  
Rosbeef (supplément de 1.50€)

### 1 fromage au choix

Brie  
Tomme de Savoie

### 1 dessert au choix

Tarte aux fruits  
Chou vanillé  
Eclair au chocolat

la viande peut être remplacée  
par un duo de charcuterie :  
jambon blanc et rosette

## Buffet classique

### 3 salades au choix

Taboulé  
Macédoine de légumes  
Salade de riz océane  
Pâte au jambon blanc  
Lentilles aux saucisses fumées  
Tomates mozzarella  
Duo de crudités  
Pomme de terre aux harengs  
Choux rouge aux lardons

### 2 charcuteries au choix

Jambon blanc  
Rosette  
Jambon cru  
Terrine de campagne  
Jambon persillé

### 1 viande au choix

Poulet (haut de cuisse)  
Rôti de porc  
Rosbeef (supplément de 1.50€)

### 1 fromage au choix

Fromage blanc  
Plateau de fromages  
(Brie, Emmental, St Nectaire)

### 1 dessert au choix

Tarte aux fruits  
Chou à la crème  
Moelleux au chocolat  
Mille-feuille





Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Buffet saveurs

### 3 salades au choix

Tagliatelles au saumon fumée  
Blé au poulet citronné et légumes croquants  
Tomate fraîche farcie à la macédoine  
Poivrons confits  
Tomates mozzarella  
Assortiment de crudités  
(carotte, chou rouge, betterave rouge)

### 2 hors d'oeuvres au choix

Aspic de foie gras aux lentilles  
Mousseline de poissons du marché à l'aneth  
Terrine de courgette aux écrevisses  
Saumon en gelée et son oeuf poché  
Préssé de légumes et chèvres

### 2 charcuteries au choix

Jambon persillé  
Terrine du Chef  
Jambon blanc à l'os  
Jambon cru du Morvan  
Rosette artisanale  
Rillettes d'oie

### 1 viande

Rosbeef

### Assortiment de fromages

Comté, Brillat Savarin,  
Chèvre fermier

### Assortiment de desserts

Brochette de fruits frais  
Moelleux au chocolat  
Mini-chou à la vanille



N'hésitez pas  
à me contacter  
afin que je puisse  
vous proposer  
d'autres buffets  
qui répondront  
à vos attentes  
et budgets



# Nos Menus

composition à titre d'exemple

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Menu

1 entrée au choix

Jambon persillé  
de Bourgogne

ou

Terrine du Chef,  
comptée d'oignons

ou

Pâté en crouste  
de volaille



1 plat au choix

Queue de lotte  
à l'armoricaine

ou

Poulet à la crème

ou

Boeuf Bourguignon



Fromage plateau



1 dessert au choix

## Menu

1 entrée au choix

Méli-mélo de  
légumes croquants  
et crevettes cocktail

ou

Assortiment de  
cochonaille

ou

Saumon en gelée  
et oeuf poché,  
sauce à l'aneth



1 plat au choix

Mousse de sandre,  
coulis d'écrevisse

ou

Poulet à la crème  
de morille

ou

Mignon de porc,  
moutarde à l'ancienne



Fromage plateau



1 dessert au choix

## Menu

1 entrée au choix

Foie gras de canard  
mi cuit au porto,  
confit d'échalotes

ou

Saumon fumée  
au bois d'hêtre

ou

Mille-feuille de  
chèvre frais aux  
légumes confits



1 hors d'oeuvre au choix

Mijoté de grenouilles,  
crème persillée à l'ailigoté

ou

Timbale de Saint  
Jacques au safran

ou

Cassolette d'escargots



1 plat au choix

Poulet aux morilles

ou

Dos de cabillaud,  
au beurre blanc

ou

Pavé de veau  
sauce aux giroles



Plateau de  
fromages affinés



1 assiette de dessert

Molleux au chocolat  
Brochette fruits frais  
Mini chou à la vanille

Toutes nos entrées et nos plats peuvent être intégrés dans des menus.  
Possibilité de cuisiner sur place moyennant supplément.  
Service possible moyennant supplément.



# Le coin des enfants

## Menu

Entrée + plat ou plat + dessert  
Entrée + plat + dessert  
Plat unique

- Les entrées      Pâté en croûte  
                          Melon au jambon cru  
                          Jambon blanc
  
- Les plats            Lasagnes bolognaises  
                          Nuggets de poulet, pommes noisette  
                          Emincé de poulet à la crème, gratin dauphinois
  
- Les desserts        Fondant au chocolat  
                          Tarte au flan vanille  
                          Moelleux au chocolat

Appelez-moi pour  
un devis personnalisé

## Buffet du Bambino

- Les entrées        Salade de pâtes au jambon blanc  
                          Salade de riz océane  
                          Macédoine de légumes  
                          Œufs mimosa
  
- Les plats            Poulet froid, chips  
                                  ou  
                          Assortiment de charcuterie, chips
  
- Les desserts        Moelleux au chocolat  
                                  ou  
                          Tarte aux fruits

## Cocktail dînatoire des petits

- |                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| Mini club jambon blanc             | Feuilletés chauds    |
| Mini club rosette                  | Gougères             |
| Mini pâté croûte                   | Brochettes de fruits |
| Brochette emmental tomates cerises | Fondant au chocolat  |



■ Traiteur ■ Chef à domicile

LA CUISINE  
*d'Isalys*

