



■ Traiteur ■ Chef à domicile
LA CUISINE
d'Isalys




■ Traiteur ■ Chef à domicile



Madame, Monsieur,

Nous tenions à vous remercier chaleureusement pour l'intérêt porté à notre établissement.

Notre carte ci-après vous permet de vous donner un aperçu de ce que nous pourrions vous proposer pour vos différentes réceptions.

Il va de soi que nous restons à votre entière disposition pour prendre en compte toutes vos suggestions ou envies particulières. En fonction de vos goûts ou de celui de vos convives, nous pouvons concevoir sur demande des menus végétariens, végan, sans gluten ou Halal.

Soucieux de respecter au mieux notre engagement éco-responsable, nous privilégions toujours une collaboration en circuit court avec nos producteurs locaux réputés pour l'excellence de leur savoir-faire. Ainsi, nous sublimes l'authenticité de notre terroir avec des menus élaborés à partir de produits d'exception. Nous utilisons également des contenants biodégradables et de la vaisselle réutilisable.

N'hésitez pas à nous consulter pour obtenir un devis ou de plus amples informations via notre formulaire en ligne ou directement sur mon portable. Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes vos attentes.

Très cordialement

Nicolas Marcilly

www.lacuisinedisalys.fr

SARL La Cuisine d'Isalys - 5 rue Saint Blaise - 71390 CHENÔVES

SIRET : 84779389000025 - RCS Chalon-sur-Saône - APE : 5621Z - Numéro TVA intracommunautaire : FR69847793890

Nicolas MARCILLY 06 20 71 28 81 | contact@lacuisinedisalys.fr

Suggestions pour vos cocktails dinatoires ou vos apéritifs...

À servir froid

- Bavarois de sole aux herbes fraîches
- Mini-brochette tomates cerises, billes de mozzarella basilique
- Mini-chouquette rilette de maquereau au curry
- Mini-chouquette crème de roquefort aux amandes torréfiées
- Planche de légumes croquants sauce aioli
- Planche de charcuterie artisanale
- Mini-navette effiloché de bœuf confit, sauce tartare
- Brochette queues de crevette marinées à l'huile d'olive et chorizo

Les cuillères

- Mousse de chèvre, purée de poivrons confits
- Tartare de bœuf Charolais, copeaux de parmesan
- Mousseline de cabillaud à l'aneth
- Tartare de saumon, gingembre et citron vert

Les verrines

- Tartare de tomate pesto et crumble de parmesan
- Crème de chou-fleur au mascarpone, chiffonnade de jambon cru
- Salade exotique à la chair de crabe, huile de sésame
- Mousseline de petits pois, effiloché de confit de canard
- Crémeux de carotte des sables au cumin, compotée de volaille au curry
- Œuf dur de caille en gelée, saumon poché

À servir chaud

- Gougères
- Mini-quiche Bourguignonne (*escargot, lardons, persillade*)
- Mini-quiche saumon épinard
- Tarte fine à la tomate
- Samoussa de bœuf
- Beignet de crevette
- Mini-burger Charolais

Animations gourmandes

- Découpe de jambon à l'os froid
(pour 50 pers. minimum) - 2 bouchées/pers.
- Découpe de saumon fumé maison
2 bouchées/pers.
- Magret de canard grillé au beurre d'escargot
1/pers
- Chair de grenouille à la crème d'ail
1/pers.
- Brochette de bœuf Charolais sauce tartare
1/pers.
- Brochette de crevette marinée aux agrumes
1/pers.
- Brochette de volaille au curry
1/pers.
- Saint-Jacques grillé sauce corail
1/pers.
- Soupe de butternut aux éclats de marrons
1/pers.
- Foie gras snacké sur pain d'épice grillé
1/pers.

Les entrées froides

- Pâté en croûte de volaille
- Jambon persillé de Bourgogne
- Terrine du chef et compotée d'oignons
- Pressé de foie gras aux lentilles et pruneaux
- Aspic de pot au feu et légumes frais, mousseline à l'estragon
- Terrine de courgettes aux écrevisses, sauce mousseline 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 d'estragon
- 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
- Velouté de butternut, éclat de châtaigne *(en saison)*

Les plats chauds

LES GIBIERS

- Mijoté de sanglier aux champignons
- Tourte de faisan
- 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 au safran

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

Accompagnement du plat chaud

- Gratin Dauphinois
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- Riz basmati nature ou aux petits légumes
- Poêlée de légumes de saison
- Fondue de poireaux
- Champignon à la crème
- Pommes dauphines
- Pommes grenaille à la graisse de canard
- Mousseline de champignons
- Flan brocolis/carottes
- Crêpes Vonassiennes
- Mousseline de carottes au cumin
- Tomates provençales

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

- 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
- Mille-feuille
- Intense chocolat
- Fraisier
- Framboisier
- Bavaois Passion
- Assiette Gourmande (*Moelleux au chocolat, mini-chou vanille, brochette de fruits au chocolat chaud*)

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

Plats individuels

Tartiflette

- 400 grs/pers.
- jambon cru/salade verte

Choucroute

- 250 grs de chou, 100 grs de pomme de terre, saucisson cuit, lard fumé, échine de porc, saucisse fumée, saucisse de francfort

Pot au feu

Rougail

- saucisse, lard fumé, riz, haricots rouges

Couscous

- poulet, agneau, merguez, légumes et semoule

Lasagnes

- bolognaise au bœuf
- au saumon

Hachis parmentier

- aux confits de canard

Gratin d'andouillettes

- à la moutarde, pommes de terre vapeur

Jambon

- au madère, riz
- au four, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, sauce au choix

Paëlla

- riz, poivrons, oignons, petits pois, encornets, crevettes, gambas, moules, poulet, lotte et chorizo

Possibilité de réaliser les plats devant les convives

sur commande

■ **Terrine du chef**

- 500 grs
- 1 kg

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

- 100grs

■ **Saumon fumé au bois d'hêtre**

- 250 grs
- 500 grs
- 1 kg

■ **Foie gras de canard mi-cuit au Porto**

- 250 grs
- 500 grs
- 750 grs
- 1 kg

Menu classique

Possibilité d'une mise en bouche sur demande

Entrée au choix

- Pressé de pot au feu Charolais aux petits légumes, mayonnaise à l'estragon
- Bavarois de courgette aux pétoncles, mousseline safranée, légumes croquants
- Salade de soleil, légumes confits, jambon de Serrano, copeaux de parmesan
- Pâté croute de volaille à la moutarde, confit d'oignons au miel

Hors d'oeuvre au choix

- Timbale de fruits de mer, sauce poulette
- Vol au vent de volaille à l'estragon
- Queue de lotte à l'Armoricaine

Plat au choix

- Cuisse de canette confite au vin rouge et cassis
- Mignon de porc à la graine de moutarde
- Poulet fermier à la forestière
- Mousseline de brochet, sauce homardine

Accompagnement du plat chaud

2
choix

- | | |
|-------------------------------|---|
| ■ Gratin Dauphinois | ■ Pommes grenaille à la graisse de canard |
| ■ Ecrasé de pommes de terre | ■ Mousseline de champignons |
| ■ Riz | ■ Flan brocolis/carottes |
| ■ Poêlée de légumes de saison | ■ Mille feuille tomate/courgette |

Menu saveur

Possibilité d'une mise en bouche sur demande

Entrée au choix

- Mille feuille de saumon fumée par nos soins, mousse légère à l'aneth
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit au porto, confit d'oignons et gelée de vendanges tardives
- Pressé de rouget aux légumes confits
- Jambon persillé aux escargots crémeux à la moutarde ancienne

Hors d'oeuvre au choix

- Cassolette de grenouilles à la crème persillée et aligoté
- Vol au vent de pétoncle, sauce corail
- Mousse de sandre de rivière et son coulis d'écrevisses fraîches

Plat au choix

- Magret de canard, sauce aux agrumes
- Pavé de veau français aux girolles
- Poulet fermier aux morilles et crème d'Isigny
- Dos de loup au beurre blanc
- Souris d'agneau confite au thym frais et jus à l'ail

Accompagnement du plat chaud

2
choix

- Gratin Dauphinois
- Pommes grenaille à la graisse de canard
- Ecrasé de pommes de terre
- Mousseline de champignons
- Riz
- Flan brocolis/carottes
- Poêlée de légumes de saison
- Mille feuille tomate/courgette

Buffet classique

Salade au choix

**3
choix**

- Riz océan (fruits de mer et thon)
- Pâte au jambon
- Taboulé
- Lentille saucisse fumée
- Pomme de terre aux harengs
- Coleslaw
- Duo de crudités (carotte et choux rouge)

Hors d'oeuvre

- Mousse de poisson du marché

Charcuterie au choix

**3
choix**

- Jambon blanc
- Rosette
- Pâté croûte nature
- Saucisson cuit (fumé et nature)
- Fromage de tête

Viande au choix

**1
choix**

- Rôti de porc
- Poulet

Buffet saveur

Salade au choix

3
choix

- L'Eau Douce ; céréales, queues d'écrevisses, tomates cerises et agrumes
- La Fraîcheur ; blé, légumes croquants, poulet citronné et coriandre
- La Terroir ; haricots et effiloché de confit de canard
- L'Océane ; ditalini, tomates confites, crevettes et pétoncles marinés
- L'Italienne ; salade verte, jambon Serrano, légumes confits et copeaux de parmesan
- La Nordique ; tagliatelle, saumon fumé et saumon poché à l'aneth
- Duo de crudités (carotte et choux rouge)

Hors d'oeuvre

1
choix

- Pressé de rouget aux légumes confits
- Pressé de foie gras mi-cuit, lentilles et pruneaux

Charcuterie au choix

2
choix

- Jambon persillé
- Terrine de canard au Cognac
- Jambon à l'os
- Jambon cru du Pays Basque
- Pâté croûte de volaille
- Pièce de bœuf, cuisson basse température

Viande

- ✓ Rôti de bœuf

Entrée au choix

- Melon, jambon cru
- Jambon blanc, macédoine
- Salade de tomates, œufs durs
- Oeufs mimosa

Plat au choix

- Nuggets, pommes dauphines
- Emincé de poulet à la crème, gratin dauphinois
- Lasagnes à la bolognaise
- Pâtes à la carbonara

Dessert au choix

- Tarte aux pommes
- Gâteau au chocolat
- Éclair à la vanille

■ Traiteur ■ Chef à domicile



Nos conditions générales de vente 2026

En signant le devis (ou la commande) présenté par « La Cuisine d'Isalys » ci-après dénommé « Le Prestataire », le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente et déclare les accepter.

1 / CONFIRMATION DE COMMANDE

Pour confirmer sa commande, le client doit signer le devis et le transmettre au Prestataire accompagné d'un règlement à titre d'acompte de 30% du montant total TTC.

Un mois avant la date de la prestation, le client devra transmettre un second acompte de 30% du montant total TTC (encaissable immédiatement).

Le solde de la prestation sera à régler dès réception de la facture finale transmise par le Prestataire.

Les règlements peuvent être effectués par virement bancaire, par chèque à l'ordre de la Cuisine d'Isalys ou en espèce. Le premier devis est gratuit, le second également. A partir du 3^{ème} devis, un coût fixe de 20€ sera facturé.

2 / TARIFICATION / NOMBRE DE CONVIVES

Les tarifs indiqués sont mentionnés en euros TTC et sont valables jusqu'au 31 décembre 2026.

Le nombre exact de convives devra être communiqué par le client au Prestataire au moins 10 jours avant la date de la Prestation (par mail de préférence ou par voie postale).

En cas de présence d'un nombre de convives supérieur à celui annoncé initialement, le Prestataire complètera sa facture au prorata.

À l'inverse, en cas de défections de convives initialement prévus, aucun remboursement ne pourra être exigé par le client.

Les prix mentionnés sur le devis du Prestataire sont valables 3 mois (dès réception par le client). Au delà de ce délai, tout devis pourra subir une révision tarifaire en fonction d'une éventuelle augmentation des matières premières.

3 / PERSONNEL à DISPOSITION

Si la commande du client inclut une mise à disposition de personnel, le dépassement du nombre d'heures prévues au contrat donnera lieu à une facturation complémentaire par heure et par personne, étant précisé que toute heure entamée est dûe.

4 / ANNULATION ET MODIFICATION DE COMMANDE

Toute commande confirmée par le Prestataire devient ferme et définitive et ne peut faire l'objet d'une annulation par le client.

En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit et signé par chacune des parties pour acceptation (en fonction de l'impact de la modification, le prestataire pourra ajuster son prix).

En cas d'annulation par le client, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli, ainsi que de l'achat des matières premières.

En cas de rajout de prestations non mentionnées au devis, une majoration de 25€/heure/personne présente sur l'événement sera obligatoirement applicable et facturée.

5 / FRAIS DE LIVRAISON

Des frais de livraison seront demandés en sus au delà de 30 km à partir du laboratoire du Prestataire (1€ du kilomètre supplémentaire équivalent à un aller/retour pour le prestataire).

6 / DIVERS

Tout retard de livraison ne pourra être imputé au Prestataire en cas d'informations erronées de la part du client (horaires, adresse,...)

Lors de la livraison, toute réserve doit être signalée immédiatement et mentionnée sur le bon de livraison.

Enfin, en cas de fourniture par le prestataire du matériel de réception, il est bien entendu que le Prestataire récupérera ce matériel à la fin de la réception, selon les formalités indiquées sur le contrat initial accepté par les deux parties.

www.lacuisinedisalys.fr

SARL La Cuisine d'Isalys - 5 rue Saint Blaise - 71390 CHENÔVES

SIRET : 84779389000025 - RCS Chalon-sur-Saône - APE : 5621Z - Numéro TVA intracommunautaire : FR69847793890

Nicolas MARCILLY 06 20 71 28 81 | contact@lacuisinedisalys.fr

■ Traiteur ■ Chef à domicile

LA CUISINE

d'Isalys



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas

www.lacuisinedisalys.fr

SARL La Cuisine d'Isalys - 5 rue Saint Blaise - 71390 CHENÔVES

SIRET : 84779389000025 - RCS Chalon-sur-Saône - APE : 5621Z - Numéro TVA intracommunautaire : FR69847793890

Nicolas MARCILLY 06 20 71 28 81 | contact@lacuisinedisalys.fr