



ISABELLE TRAITEUR participe au respect de l'environnement

Et vous propose désormais des Plateaux Repas

ECORECYCLABLES

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

- *Plateaux en 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).*

Isabelle Traiteur vous propose ses plateaux repas sur commande, du lundi au vendredi.

**TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS « MAISON »,
et travaillons avec des fournisseurs Locaux.**

***Nos plateaux repas sont accompagnés d'une petite bouteille d'eau,
d'un petit pain, gobelet carton, couverts Bois ou PLA, et serviette.***

***FRAIS DE LIVRAISON OFFERT Sur Chalon Sur Saône
Pour toute autre demande, nous consulter***

Possibilité de vous proposer Eaux gazeuses, Jus de Fruits ou Bouteilles de Vin.

***Les commandes de plateaux repas doivent être passées 48 heures à l'avance.
(ou nous nous réservons le droit de remplacer un produit par un autre)***



Plateau repas « Pause Déjeuner » : 15.92 € HT (16.80 € TTC)

Entrée au Choix

Salade de Blé , Légumes du Soleil

Salade Estivale

(Salade Verte, Haricots Verts, Poivron, Tomate, Radis)

Taboulé Epicé

Plat au Choix

Epaule de Veau

Poulet rôti

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Muffin Aux Myrtilles

OU

Moelleux Abricot



Plateaux Repas d'Affaires : 17.91 € HT (18.90 € TTC)

Entrée au Choix

Tartelette du Jardinier

Fraîcheur d'Aspic Melon/ Basilic et Chiffonnade Jambon Cru

Dôme de Volaille et Ecrevisses

Mini Wrap Curry de Courgettes et Jambon à l'Os

Salade au Choix

Salade Méli-Mélo d'Été

(Salade Verte, Poivrons, Concombre, Tomates, Feta, Olives noires, Oignons rouges)

Boulgour Thon et Légumes Confits

Salade Gourmande

(Salade Verte, Emmental, Tomates, Œufs, Jambon Blanc, Maïs, Vinaigrette Crémée aux Herbes de Provence)

Salade de Turini, Fèves, Mozzarella et Méli-Mélo de Tomates

Viande au Choix

Darne de Saumon Aux Herbes

Volaille Marinée Menthe / Coco

Chiffonnade de Charolais Rôti, Petits Légumes

Fromage fermier – Pain aux noix

Dessert au Choix

Tartelette Arlequin

OU

Craquelin au Chocolat, Brochette de Fruits



Plateaux Repas Prestige : 23.70 € HT (25.00 € TTC)

Salade des Grisons

(Salade Verte, Viande des Grisons, Tomates Cerises Mélangées, Artichaut Marinés, Radis)

OU

Salade du Chef

(Salade Verte, Fenouil, Asperges, Poivrons, St Jacques, Framboises, Vinaigrette aux Fruits Rouges)

~~~~~

Mauricette de Homard

**OU**

Rosace de Gambas et Tourteau

~~~~~

Magret de Canard au Gingembre et Miel

OU

Emincé de Veau

Petits Légumes

~~~~~

Sélection de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Eclair Fraise et Craquelin Framboise

OU

Trilogie Gourmande et Sa Brochette de Fruits