



ISABELLE TRAITEUR
participe au respect de l'environnement

Et vous propose désormais des Plateaux Repas
FROIDS ET CHAUDS

ECORECYCLABLES

(après avoir écoulé nos derniers stocks en plastiques...)

*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 Lentille du Puy

Salade Coleslaw

Salade Poulette

(Macaronis, Volaille Rôtie, Carottes, Tomates)

Plat au Choix

Jambon à l'Os Braisé

Volaille Rôtie

Poisson du Jour

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Brownie Chocolat

OU

Tarte

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



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

Entrée au Choix

Dôme de Gambas et Asperges Vertes

Tartelette de Légumes de Saison

Toast de Rillettes de Caille

Mauricette Antiboise

Salade au Choix

Salade du Père Seguin

(Quinoa, Potimarron, Chèvre Frais, Oignons, Viande des Grisons, Huile de Noix)

La Charlotte et les Francs-Comtois

(Pomme de Terre Poêlée, Saucisse de Montbéliard, Oignon Blanc, Salade Verte)

L’Exotique

(Salade Verte, Filet de Poulet, Mangue, Noisette, Miel, Balsamique)

L’Hivernale

(Betterave, Fêta, Salade, Carotte, Ail, Vinaigre de Cidre)

Viande au Choix

Cabillaud aux Epices douces

Bœuf Rôti

Filet de Porc Caramélisé

Duo de Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Entremet et Macaron

OU

Moelleux d’Ananas

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



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

Dôme de St Jacques Aux Agrumes

OU

Foie Gras Sur Toast Brioché, Chutney de Fruits

~~~~~

La Caraïbe

(Salade Verte, Homard, Haricots Rouges, Tomate Cerise, Maïs, Butternut Rôtie)

**OU**

La Chef

(Trofie , Comté, Truffe, Magret Fumé, Légumes de Saison)

~~~~~

Magret de Canard au Miel d'Acacias

OU

Bœuf Charolais de nos Campagnes

Petits Légumes

~~~~~

Sélection de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Trilogie d'Eclairs Croquants (Framboise, Chocolat Spéculos, Nougat)

OU

Dacquois Mangue Eclats de Caramel (Biscuit Meringué à l'Amande)

**NOUVEAU !
PLAT CHAUD !**

Plateau repas AVEC PLAT CHAUD
(à Réchauffer au Micro-Onde ou au Four)

A mettre en lieu et place d'une viande ou Poisson des plateaux « Pause Déjeuner » ou « Affaires »
Supplément de : 1.42 € HT (1.50 € TTC)



- **Risotto Calamars et Tomates**
- **Coquillettes aux Légumes et Volaille**
- **Riz Pilaf Porc Sauté Caramélisé**
- **Pomme de Terre , Fromage Fondu et Bœuf Epicé**
- **Soupe de Légumes**

Et toujours nos formules Plateaux repas Livrés CHAUD
Avec entrée, Plat CHAUD, Fromages, dessert, Pain et Eau
à 20.76 € HT (21.90 € TTC)