



Bonjour à tous,

**ISABELLE TRAITEUR continue à vous proposer,
en plus de sa carte Automne-Hiver,
des menus quotidiens**

**Retrait en nos locaux à Crissey entre 10h et 11h30 :
Nous déposons directement les plats dans votre coffre de voiture
(VOUS ouvrez et VOUS fermez votre coffre)
Ou Possibilité de Livraison**

Possibilité de faire des variantes

Consignes d'hygiène et sécurité à la fin de ce message.

Entrées : 5.00 €

Plat Chaud avec garniture : 7.00 €

Fromage : 1.50 €

Dessert : 3.00 €

Nous acceptons **uniquement** les règlements par :

- Carte bancaire à distance par téléphone (à privilégier)
- Virement
- Chèque bancaire

Merci de votre confiance et de votre soutien !



Menus

Semaine du Lundi 23 au Dimanche 29 Novembre 2020 (Variantes possibles)

Commandes 48 à 72h à l'avance

Lundi 23 Novembre

Salade du Jour
Suprême de Pintade
Garniture
Fromage
Brownie Chocolat

Mardi 24 Novembre

Mauricette Antiboise
Gratin de fruits de Mer
Garniture
Fromage
Clafoutis Griottes

Mercredi 25 Novembre

Salade en Papillote
Hachis Parmentier
Fromage
Salade de Fruits

Jeudi 26 Novembre

Croustillant de Caille
Bœuf Bourguignon
Garniture
Fromage
Tarte Aux Fruits



« L'art de recevoir avec goût »

Vendredi 27 Novembre

Pyramide Bourguignonne (Terrine Jambon à l'Os, Jambon Cru)
Cassolette de Poissons
Risotto
Fromage
Mousse au Chocolat

Samedi 28 Novembre : MENU COMPLET: 20.00 €

Polenta de Volaille et Butternut rôti
Mignon de Porc Sauce Moutarde
Garniture
Fromage
Le Parfait
(*Biscuit Cuillère, Crème Pralinée, Cacao en Poudre*)

Dimanche 29 Novembre : MENU COMPLET: 29.00 €

Dôme de Gambas et Asperges Vertes
Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles
OU
Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles
Fromage
Le Croquant TOUT Chocolat

Autres plats possibles sur notre carte disponible sur Internet

COMMANDE par téléphone au 03 85 48 04 24
Ou Mail : contact@isabelle-traiteur.Com



Consignes d'hygiène et sécurité

- **Nous respectons toutes les règles d'hygiène énoncées dans la fiche relative aux salariés qui s'appliquent également au livreur.**
- **Nous nettoyons et désinfectons correctement et régulièrement le matériel de livraison.**
- **Le livreur dispose des documents suivants pour pouvoir circuler : justificatif de déplacement professionnel (document réalisé par le Ministère de l'Intérieur) complété par nos soins et bons de livraison précisant notamment les coordonnées des clients livrés**
- **Information pour notre livreur que lors de sa livraison, il ne doit pas croiser le client. Pour cela, il doit prévenir le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant) puis partir immédiatement ou s'écarter d'une distance d'un minimum de 2 mètres de la porte (distance recommandée par les pouvoirs publics), avant ouverture de la porte par le client.**
- **Paiement de la livraison : Dans la mesure du possible, un règlement à distance doit être privilégié.**
- **Dans le cas où le règlement se fait à la livraison, le livreur veille à mettre le règlement dans un endroit prévu à cet effet puis se désinfecte les mains avec du gel hydro-alcoolique.**

En attendant

1 - Prévention: Restez chez vous

2 - Mains : Lavez- les souvent

3 -Coude: Toussez dedans

4 – Visage : évitez de le toucher

5 -Distances : Gardez- les

Merci à tous, portez-vous bien !