



## 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 10 plateaux Minimum  
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)*





## **Plateaux Repas d’Affaires : 18.01 € HT (19.00 € TTC)**

### ***Entrée au Choix***

Pâté en Croûte Bourguignon  
Dôme Norvégien (Poireau, Artichaut, Saumon)  
Caroline de Légumes Croquants  
Palet de Parmentier de Thon

### ***Salade au Choix***

Salade de Riz Au Poulet et Haricots Rouges  
Salade d’Endive , Orange et Chorizo  
Salade d’Automne Aux Légumes Rôtis  
(Carotte, Betterave, Chou-Fleur, Oignons Rouges)  
Salade de Fin d’Hiver  
(Salade, Betterave, Chèvre, Echalote)

### ***Viande au Choix***

Bœuf Charolais  
Rôti de Veau Confit Citron et Gingembre  
Filet de Canette Au Poivre de Séchouan  
Saumon Rôti Parfumé à l’Oseille  
  
Duo de Fromage – Pain aux noix

### ***Dessert au Choix***

Savoureux au Chocolat  
**OU**  
Tartelette Chiboust

**OU FORMULE DU CHEF ! à son libre Choix....**

**Option Plat CHAUD : Voir en dernière page**



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

Gourmandise de Ris de Veau, Foie Gras et Volaille Fermière  
**OU**

Délice de Homard et Potimarron Truffé

~~~~~

Salade de Saumon Fumé Maison

*(Pomme Grany, Citron Confit, Pois Cassé et Courgette)*

**OU**

La Chef

*(Salade, Chou-Fleur, Boeuf Mariné et Viande des Grisons)*

~~~~~

Emincé de Veau Parfum Truffé

**OU**

Lotte Marinée Aux Epices

Petits Légumes

~~~~~

Sélection de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Zéphir : Meringue, Crème Choco Blanc et Coco

**OU**

Le MonaLisa : Biscuit Succès, Crème Nougat, Ganache Choco Miel

**Option Plat CHAUD : Voir en dernière page**

**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**

**Pour les plateaux « Pause Déjeuner » ou « Affaires »**  
**Supplément de : 1.90 € HT (2.00 € TTC)**



- **Emietté de Filet de Julienne aux Légumes et Semoule**
- **Poêlée Montagnarde (Pomme de Terre, Saucisse, Fromage)**
- **Bœuf Braisé Aux Cocos Rouges**
- **Confit de Cochon et Riz Sauté**
- **Végan : Blé Aux Epices Indiennes et Gros Légumes**

**OU Pour les plateaux PRESTIGE :**  
**Supplément de : 2.84 € HT (3.00 € TTC)**

- **Ballotine Volaille de Bresse**
- **Caille Rôtie Désossée**
- **Tournedos de Noix de Veau**

**Et toujours nos formules Plateaux repas Livrés CHAUD**  
**Avec Entrée, Plat CHAUD, Fromage, Dessert, Pain et Eau**  
**à 21.71 € HT (22.90 € TTC )**