



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.

La plupart de nos produits, au possible de saison, sont élaborés « MAISON »,
 et travaillons avec des fournisseurs ISSUS au maximum de l'Economie Locale.
 Origine des Viandes : France, Allemagne, Pays-Bas, UE

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande ou
 sur notre site www.isabelle-traiteur.com

***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)***



Plateau repas « Pause Déjeuner » : 16.11 € HT (TVA 10%)

Entrée au Choix

Salade de Chou rouge, Pomme Grany et Maïs

Salade de Pomme de Terre

Salade de Lentilles Aux Légumes d'Automne

Plat au Choix

Pilon de Volaille Rôti Aux Epices Douces

Rôti de Dinde Cœur de Duxelle

Poisson du Jour

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Moelleux Aux Fruits

OU

Marbré Choco-Vanille

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



Plateaux Repas d’Affaires : 18.01 € HT (TVA 10%)

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 (TVA 10%)

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



- **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

- **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