



ISABELLE TRAITEUR participe au respect de l'environnement

Et vous propose des Plateaux Repas FROIDS ou CHAUDS, Ecorecyclables

*Dans une démarche Eco-responsable, nous n'utilisons que des 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 » : 16.59 € HT (TVA 10%)

Entrée au Choix

Salade de Pâtes au Surimi aux Légumes d'Été
Tomate Pesto

Plat au Choix

Poisson du Jour au Cajun
Jambon à l'Os
Pilon de Poulet Herbes de Provence

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Clafoutis aux Fruits

OU

Moelleux Chocolat

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



Plateaux Repas d’Affaires : 18.91 € HT (TVA 10%)

Entrée au Choix

Croque en Bouche Fromage, Concombre et Saumon Fumé
Fraîcheur de Thon aux Légumes d’Eté
Dôme de Melon, Jambon Cru et Basilic

Salade au Choix

Salade de Riz Antiboise
Taboulé
Salade Fraîcheur d’Eté
(*Farandole de Légumes*)

Viande au Choix

Canette à l’Orange
Cabillaud Mariné
Chiffonnade de Boeuf

Fromage fermier – Pain aux noix

Dessert au Choix

Financier Framboise Citron
OU
Tarte Chocolat

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



Plateaux Repas Prestige : 24.64 € HT (TVA 10%)

Savarin aux 2 Magrets et Mousse de Foie Gras

OU

Rosace de St Jacques

~~~~~

Salade de Conchiglioni, Veau et Truffe

**OU**

Salade Douceur des Iles

*(Ananas, Crabe, Homard...)*

~~~~~

Effeillé de Veau

OU

Chiffonnade de Bœuf

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Entremet Fruité et Brochette de Fruits

OU

Gourmandise du Pâtisser

(Tartelette Chocolat, Macaron, entremet du jour, Brochette de Fruits)

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 des
Pour les plateaux « Pause Déjeuner » ou « Affaires »

Supplément de : 2.72 € HT



- **Nouilles de Riz sautés au Raz El Hanout, Saumon Vapeur**
- **Bœuf Sauté au Poivre de Timut, Croquant Brocolis**
- **Riz Frit Aux Oeufs**
- **Fricassée de Volaille aux Aubergines et Tomate Cerise**
- **Pomme de Terre Sautées Aux Echalotes, Magret aux 5 baies**

OU Pour les plateaux PRESTIGE :

Supplément de : 4.54 € 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 24.71 € HT