



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 » : 17.08 € HT (TVA 10%)

Entrée au Choix

Salade de Lentille du Puy
Salade Coleslaw

Plat au Choix

Poisson du Jour
Jambon à l'Os
Poulet Moutarde et Gingembre
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 : 19.47 € HT (TVA 10%)

Entrée au Choix

Croquant Volaille et Ecrevisses

Duo de Saumon

Dôme de Veau au Gingembre

Salade au Choix

Salade de Pâtes Volaille et Curry

Quinoa, Betterave et Chèvre

Salade de Chou-Fleur, Œuf Dur

Viande ou Poisson au Choix

Saumon Rôti Aux Epices

Chiffonnade de Boeuf

Fromage fermier – Pain aux noix

Dessert au Choix

Fondant Passion

OU

Tarte Citron ou Chocolat

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



Plateaux Repas Prestige : 25.38 € HT (TVA 10%)

Duo Volaille, Viande des Grisons Truffée

OU

Savarin de St Jacques

~~~~~

Salade de Conchiglioni, Bœuf Truffé

**OU**

Salade Gourmande

*(Légumes de Saison, Langouste)*

~~~~~

Effeillé de Veau

OU

Chiffonnade de Bœuf

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Le Dacquois Noisette

OU

Gourmandise du Pâtisser

(Tarte Chocolat, Macaron, Verrine Crumble 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



- **Bœuf Sauté façon Provençale, Pommes de Terre Rôties**
- **Filet de Julienne Mariné Citron, Gingembre, Pâtes Sautées aux Courgettes**
- **Riz Pilaf aux Crustacés Façon Paëlla**
- **Soupe Du Chef**

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 25.45 € HT