



ISABELLE TRAITEUR participe au respect de l'environnement

Et vous propose ses Plateaux Repas Printemps - Été 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 Pomme de Terre Aux Herbes Fraîches
Salade Maraîchère « Haricots Verts, Tomates »

Plat au Choix

Mignon de Porc Confit à la Sauce Barbecue
Poulet Rôti à la Moutarde et au Gingembre
Poisson du Jour

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Moelleux Aux Fruits
OU
Cake 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

Navette à l’Encre de Seiche au saumon Fumé

Dôme de Veau au Poivre Vert

Savarin d’Ecrevisses

Salade au Choix

Salade de Riz Safrané Façon Paëlla

Taboulé à la Menthe

Salade de Pâtes au Thon

Viande ou Poisson au Choix

Confit de Veau

Saumon Rôti à l’Estragon et Citron

Chiffonnade de Boeuf

Fromage fermier – Pain aux noix

Dessert au Choix

Roulé au Chocolat

OU

Tarte à la Mangue

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



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

Trigone de Volaille Truffée et Magret Fumé

OU

Savarin de Crabe et Homard

~~~~~

Salade de Turini au Bœuf, Pesto, Parmesan et Grison

**OU**

Salade de St Jacques et Langouste Aux Céréales Indiennes et Légumes d'été

~~~~~

Emincé de Veau Aux Epices

OU

Bœuf Rôti en Chiffonnade

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Entremet Fruité et son Macaron

OU

Trilogie Gourmande

(Brochette de Fruits, Tarte Citron et Mini Entremet)

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



- **Moelleux de Volaille Moutarde Gingembre**
- **Sauté d'Agneau et sa Semoule aux Gros Légumes**
- **Pâtes Chinoises Aux Fruits de Mer**
- **Riz Pilaf et son Sauté de Porc Aux Légumes d'Eté**
- **Poêlée Fraîcheur Pomme de Terre et légumes de Saisons**

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