



**Possibilité de
PLAT CHAUD !**

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 OFFERTS 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 Chou Rouge
Salade de Pomme de Terre et Ciboulette

Plat au Choix

Poisson du Jour Citron Echalotte
Echine de Cochon Aux Epices
Emincé de Volaille Marinée Copacabana

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Tarte aux Fruits

OU

Brownie

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

Savarin de Veau au Poivre de Timut
Bun’s à l’encre de Seiche et Volaille Tex-Mex
Rillettes de Poisson Maison

Salade au Choix

Salade de Pois-Chiche, Magret Fumé
Salade Poulette au Black Curry
Salade de Chou-Fleur, Oignon blanc, Mayonnaise Maison et Herbes Fraiches

Viande ou Poisson au Choix

Emincé de Canard
Saumon Rôti Au Sel d’Hawaï
Fromage fermier – Pain aux noix

Dessert au Choix

Financier Aux Pommes
OU
Tarte Citron

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



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

Bun's à l'Encre de Seiche, St Jacques Marinées

OU

Douceur de Canard au Cassis

~~~~~

Salade Océane de Riz et Légumes de Saison, Ecrevisses

**OU**

Salade Périgourdine

*(Salade, Magret Fumé, Foie Gras, Gésiers, Tomate Cerise)*

~~~~~

Effeillé de Veau

OU

Chiffonnade de Bœuf

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Entremet Fruité

OU

Trilogie Gourmande

(Macaron , Tarte Aux Agrumes, Moelleux Chocolat, Entremet Fruité)

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



- Effiloché de Canard Confit et Pommes Sautées
- Coquillettes à l'Epaule de Porc Sauce Barbecue
- Risotto au Colin et Petits Pois
- Végan : Epices Indiennes et Mirepoix de Légumes (Carottes, Oignons, Céleri)

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