



**ISABELLE TRAITEUR**  
**participe au respect de l'environnement**

**Et vous propose ses Plateaux Repas**  
**HIVER 2024-2025**  
**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](http://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 papier.***

***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 » : 17.40 € HT (TVA 10%)**

***Entrée au Choix***

Salade Riz façon Paëlla

Salade de Chou

***Plat au Choix***

Jambon à l'Os

Volaille Marinée Aux Epices

Poisson du Jour

Fromage – Pain aux noix

***Dessert au Choix***

Moelleux aux Fruits

**OU**

Brownie

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

**Option Plat CHAUD : Voir en dernière page**



## **Plateaux Repas d’Affaires : 19.80€ HT (TVA 10%)**

### ***Entrée au Choix***

Savarin Œuf Dur Gambas, Saumon Fumé  
Dôme de Thon Ciboulette  
Burger de Boeuf

### ***Salade au Choix***

Salade Mélange Indien  
Salade de Crozet, Saucisse Fumé  
Salade de Chou-Fleur, Saumon Fumé

### ***Viande ou Poisson au Choix***

Bœuf Mariné Tranché  
Pavé de Saumon  
Rôti de Veau

Fromage fermier – Pain aux noix

### ***Dessert au Choix***

Tarte Chocolat  
OU  
Eclair Vanille

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

**Option Plat CHAUD : Voir en dernière page**



**Plateaux Repas Prestige : 25.80 € HT (TVA 10%)**

Dôme Ecrevisse au Vin Jaune

**OU**

Duo Magret et Foie Gras et son Pain d'Epices

~~~~~

Salade de Crozet, Saucisse de Morteau, Oignons Rouges

**OU**

Salade de St Jacques Poêlées aux Agrumes

~~~~~

Bœuf Façon Carpaccio

**OU**

Sandre au Poivre de Timut

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Entremet de Saison et son Macaron

**OU**

Mignardises

*(Macaron , Moelleux aux Fruits, 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 : 2.80 € HT**



- **Sauté de Porc aux Sésames, Pâtes Chinoises**
- **Saumon Mariné à l'Aneth, Purée de Pomme de Terre**
- **Saucisse Fumé, Coco aux Tomates**
- **Sauté de Volaille Curry, Céréales Indiennes**
- **Végan : Risotto aux Courgettes et Champignons**

**OU Pour les plateaux PRESTIGE :**

**Supplément de : 4.60 € HT**

- **Filet de Bœuf au Xérès**
- **Magret de Canard aux 5 Baies**
- **Noix de Veau à la Crème**

**Et toujours nos formules Plateaux repas Livrés CHAUD**  
**Avec Entrée, Plat CHAUD, Fromage, dessert, Pain et Eau à 25.60 € HT**