



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 papier.
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 » : 17.40 € HT (TVA 10%)

Entrée au Choix

Coleslaw
Taboulé Volaille

Plat au Choix

Jambon à l'Os « Maison »
Volaille Marinée au Zaatar
Poisson du Jour

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Moelleux Chocolat
OU
Flamusse aux Pommes

1/2 bouteille d'eau, petit pain, gobelet carton, couverts Bois ou PLA, et serviette papier.

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



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

Foccacia Fenouil, Rouget et Crabe

OU

Toast Foie Gras, Chutney Cerise Noire et Piment d'Espelette

~~~~~

Salade Haricots verts, Veau et Truffe

**OU**

Salade de Mesclun, St Jacques, Pêche Rôtie et Burrata

~~~~~

Magret de Canard Rôti au Miel et Romarin

OU

Lotte Marinée au Jus de Badiane

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Entremet aux Fruits de Saison et Macaron

OU

Mignardises

(Macaron, Tartelette Chocolat, Brochette de Fruits)

1/2 bouteille d'eau, petit pain, gobelet carton, couverts Bois ou PLA, et serviette papier.

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



- Poulet Rôti à l'Ail et Pommes Grenailles
- Wok de Légumes et Cabillaud Aux Epices
- Filet Mignon Aux Tomates et Pâtes Sautées
- Magret Aux 3 Epices et Purée de Carotte
- Risotto d'Asperges Vertes

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
- Filet de Sandre

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

Sas Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey - Tel. 03 85 48 04 24

Email : contact@isabelle-traiteur.com Site www.isabelle-traiteur.com - N° d'agrément : 71.154.017

SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône - TVA Intra Communautaire FR 48791497.993

LISTE DES ALLERGENES ET CONDITIONS GENERALES DE VENTE disponibles sur demande ou sur notre site www.isabelle-traiteur.com).

ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE - NE PAS CONGELER LES PATISSERIES

Médiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris - Téléphone : 06 09 20 48 86