



ISABELLE TRAITEUR
participe au respect de l'environnement

Et vous propose ses Plateaux Repas
HIVER 2025-2026
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 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 de Pâte , Poulet, Légumes Croquants
Salade de Chou

Plat au Choix

Jambon à l'Os
Volaille Marinée Aux Epices
Poisson du Jour

Fromage – Pain aux noix

Dessert au Choix

Clafoutis
Moelleux Chocolat

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 d’Ecrevisses à l’Aneth
Burger de Bœuf, Ail des Ours

Salade au Choix

Salade Mélange Indien
Salade de Pomme de Terre Saumon et Citron Vert
Salade de Lentilles, Carotte, Magret 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
Moelleux Cassis

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

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page



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

Savarin de St Jacques Tartuffa, Mesclun Vinaigré

OU

Crostini de Foie Gras au Miel de Lavande

~~~~~

Salade de Crozet, Saucisse de Morteau, Oignons Rouges

**OU**

Salade de Mesclun, Gambas, Citron Verte et Pignon de Pin

~~~~~

Bœuf Façon Carpaccio

OU

Saumon Zaatar

~~~~~

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

~~~~~

Entremet de Saison et son Macaron

OU

Mignardises

(Macaron , Mini Tarte Chocolat, 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



- **Bœuf Sauté Aux 2 Oignons , Pâtes aux légumes**
- **Fricassé de Filet de Porc au Caramel et Cacahuètes, Purée de Céleri**
- **Cabillaud au citron Vert, Brocolis à l'Ail**
- **Effiloché de Canette, Légumes d'Hiver Façon Pot Au Feu**
- **Végan : Riz Pilaf , Emincé Aux Herbes et Sauce Skyr**

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