



Possibilité de
PLAT CHAUD,
Menu Végétarien

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 uniquement des emballages.
à base de 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 nous 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)

Plateaux Repas “Pause Déjeuner” :

17.40 € HT (TVA 10 %)

Entrée Au Choix

Fraîcheur de Chèvre et Tomate Confite
Taboulé
Rillettes de Saumon sur son Toast

Plat Au Choix

Mignon de Porc Sauce Moutarde
Volaille Marinée aux Epices Douces
Filet de Dorade Sauce Aïoli

Fromage – Pain aux noix

Dessert Au Choix

Moelleux Chocolat
Moelleux Aux Fruits



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 “d’Affaires” :

19.80 € HT (TVA 10 %)

Entrée Au Choix

Bruschetta Rouget et Légumes Confits

Savarin Jambon, Oeuf Dur

Bao de Canard Sauce Asiatique

Salade Au Choix

Salade Estivale

(Mesclun, Tomates Cerises, Œuf Poché, Croutons, Vinaigrette échalote vin rouge)

Salade de Conchiglie

(Pâtes, Magret Fumé, Pesto Rouge)

Salade de Pomme de Terre, Saumon Fumé et Asperges Vertes à l’Estragon

Plat Au Choix

Pavé de Saumon à l’Oseille

Bœuf Sauce Vierge au Piment Chipotle

Rôti Veau

Fromage – Pain aux noix

Dessert Au Choix

Royal Chocolat

Salade de Fruits Frais



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 %)

Entrée Au Choix

Palets d'Ananas Rôtis, Gambas, Pousse d'Epinards
et Gel de Citron Vert, Piment d'Espelette
Foie Gras, Magret et Figs
Tartare de St Jacques Exotique

Salade Au Choix

Salade Mesclun, Foie gras, Tomate Confite, Noix et Chèvre Frais
Coleslaw de la Mer : St Jacques et Langouste
Légumes Croquants, Grison, Noisette Toréfiée, Tomate Cerise

Plat Au Choix

Médailillon de Veau Sauce Poivre Noir
Langouste Rôtie au Beurre Persillé
Magret Canard à l'Orange



Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

Dessert Au Choix

Tarte Caramel Beurre Salé
Tutti – Frutti

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



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

Pour les plateaux « Pause Déjeuner » ou « Affaires »

Supplément de : 2.80 € HT

- Nouilles Chinoises à l'ail et Herbes fraîches,
Blanc de Volaille Tabasco
- Riz Frit aux Œufs et Carré de Porc Sauce Soja
- Poêlée de Dorade Laquée à la Cardamome,
Wok de Légumes croquants
- Sauté de Bœuf, Pak-Choï et Pomme de Terre
- VEGAN : Lentilles Vertes et Légumes poêlés
Aux Epices Massala



OU Pour les plateaux PRESTIGE :

Supplément de : 4.60 € HT

- Emincé de Veau au Xérès, Poêlée de Légumes
- Lotte et Gambas au Lait de Coco, Risotto Crémeux
- Magret Flambé au cognac, Gratin



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