

Possibilité de
PLAT CHAUD,
Menu Végétarien

Octobre 2026

ISABELLE TRAITEUR

participe au respect de l'environnement

Et vous propose ses Plateaux Repas
AUTOMNE - HIVER 2026-2027
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).**

Biodegradable Compostable Recyclable

Isabelle Traiteur vous propose ses plateaux repas
sur commande, du lundi au samedi.

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, Bambou ou PLA, et serviette papier.**

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” :

17.90 € HT (TVA 10 %)

Entrée Au Choix

Salade de Lentilles

Salade de Chou-Fleur, Jambon et Œuf Dur

Duo de Jambon Cru, Tomate Confite sur Toast

Plat Au Choix

Volaille Marinée Sauce Aigre Douce

Rôti de Porc au Zaatar

Lieu Noir Citronné

Fromage – Pain aux noix

Dessert Au Choix

Clafoutis aux Fruits

Moelleux Chocolat



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

OU FORMULE DU CHEF ! à son libre Choix….

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page

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

Plateaux Repas “d’Affaires” :

20.40 € HT (TVA 10 %)

Entrée Au Choix

Mini Burger de Canard au Miel
Bruschetta de Saumon à l’Aneth
Brochette de Jambon Cru, Viande des Grisons

Salade Au Choix

Salade de Pomme de Terre, Œuf Dur, Chorizo, Croûton
Salade de Canard à l’Orange, Pignon de Pin
Salade de Rotelle, Volaille, Bleu et Noix

Plat Au Choix

Bœuf aux Copeaux de Parmesan et Herbes Fraîches
Cabillaud au Romarin
Rôti de Veau

Fromage Fermier – Pain aux noix



Dessert Au Choix

Financier Noisette, Orange
Tarte Citron

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

OU FORMULE DU CHEF ! à son libre Choix….

Option Plat CHAUD : Voir en dernière page

Plateaux Repas “Prestige” :

26.60 € HT (TVA 10 %)



Entrée Au Choix

Savarin de Crabe et Homard

Cannelloni de Magret et Poire Rôties

Foie Gras sur Nonette au Pain d’épices et Gelée de Fruits

Salade Au Choix

Salade Périgourdine (Foie Gras, Gésier, Croûton, Magret Fumé)

Salade de Mesclun, Gambas, Mangue, Pignon de Pin

Salade Chou Rouge, Figue, Grison et Œuf de Caille

Plat Au Choix

Langouste Rôtie et Flambée au Cognac

Magret Rôti et Réduction de Vin Rouge, Poivre de Cassis

Pavé de Veau Sauce Béarnaise

Trilogie de Fromages affinés – Pain aux noix

Dessert Au Choix

Mignardises (3)

Entremet de Saison et son Macaron

Royal Chocolat

1/2 bouteille d’eau, petit pain, gobelet carton, couverts Bois, Bambou 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

Pour les plateaux « Pause Déjeuner » ou « Affaires »
Supplément de : 3.00 € HT

- Blanc de Volaille au Comté, Lentilles aux Petits Légumes
- Sauté de Porc aux Oignons, Gratin Dauphinois
- Filet de Truite à la Dijonnaise,
  Purée de Carottes et Ciboulette
- Emincé de Pintade au Cognac, Tagliatelles
- VÉGAN et SANS GLUTEN :
  Risotto aux Poireaux et Parmesan



OU Pour les plateaux PRESTIGE :
Supplément de : 5.00 € HT

- Blanquette de Veau, Riz aux Carottes (commande 72h avant)
- Saumon Poêlé Sauce Morilles, Julienne de Légumes
- Fricassée de Caille aux Raisins, Écrasé de Pomme de Terre

OPTION Plateaux repas Livrés CHAUD en Caisson Isotherme
Avec Entrée, Plat CHAUD, Fromage, Dessert, Pain et Eau à 26.40 € HT
Pour tout autre plateau livré chaud en Caisson Isotherme : supplément de 5.80 € 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