



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

***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