

Plateaux de Fromage

Plateau pour 8 personnes (env. 400g) 18,00 €/plateau

St Nectaire Fermier – Abondance Fermier –
Délice du Jura – Chèvre Fermier mi-sec et frais aux herbes.

Plateau pour 15 personnes (env. 800g) 32,00 €/plateau

Tomme de Laqueuille au Bleu – Abondance Fermier –
St Nectaire Fermier – St Marcellin affiné x2 – Petit Gaugry
au Marc de Bourgogne – Cœur de Touraine cendré –
Picodon Fermier x2.



62 Grande Rue
01290 PONT-DE-VEYLE
Tél. : 03 85 51 82 05

www.instain-gourmand.fr
contact@instain-gourmand.fr

Caviar

– Origine Française (Aquitaine) – 3 mois d'affinage minimum



Caviar Vintage (Espèces Baerii) 29,00 € les 15g

55,00 € les 30g

Caviar Oscietra (Espèces Oscietre) 35,00 € les 15g

67,00 € les 30g

Pour le service et la dégustation, prenez garde à ne pas utiliser d'ustensiles en métal et préférez la nacre ou le plastique. N'y ajoutez ni citron, ni cornichon... le caviar s'apprécie seul. Une fois le caviar en bouche, pas de précipitation, les capteurs du goût se trouvent principalement sur la langue. Ecrasez les grains contre le palais et laissez fondre.

Question quantité, il suffit de quelques grammes pour goûter. Bien sûr une boîte de 100 g ou 250 g fait un bel effet, mais 30 grammes à répartir sur quelques blinis en amuse-bouche n'a rien de ridicule !

Commandes à passer **avant le jeudi 19 décembre pour Noël**
et avant le jeudi 26 décembre pour le Jour de l'an

Pour une bonne organisation, les commandes seront prises **uniquement en magasin** (pas de commandes par téléphone ou mail). Un acompte de 20% vous sera demandé.

En cas d'indisponibilité d'un produit, nous vous proposerons une solution de remplacement. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de forte hausse du marché.

Toutes les commandes seront présentées sur des plats jetables.

Nous vous remercions pour votre confiance, et très sincèrement, nous vous souhaitons de passer de **très bonnes fêtes de fin d'année** !



Quelques conseils :

* Pensez à sortir vos plats du réfrigérateur 30 min avant de les consommer (sauf poissons)

* Réchauffe lente = réussite assurément !

Des conseils de chauffe vous seront remis le jour J avec votre commande.



CARTE
DES FÊTES
2019

Mardi au Vendredi : 08h00-12h30 / 15h30-19h00

Samedi : 08h00-13h00 / puis en réception

Ouvertures exceptionnelles :

Lundi 23 & 30 décembre de 08h00 à 12h30

Mardi 24 & 31 décembre de 08h00 à 17h00 NON STOP

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier

Consultez nos réalisations sur notre page Facebook :
<https://www.facebook.com/instain.gourmand/>



Aperitifs

Canapés Festifs (plateau de 40 pièces) <i>(Foie Gras, Crevette, Saumon Fumé, Jambon Cru, Œuf de Caille, Œufs de Poisson)</i>	36,00 €
Assortiment de Feuilletés (env. 100 pièces/kg) <i>(Saucisse, fromage, olive, fruits secs)</i>	30,00 € /kg
Verrines apéritives (plateau 18 pièces) <i>(Accord de viande, poisson et légumes en différentes textures)</i>	28,80 €
Petits Blinis colorés (plateau de 24 pièces) <i>(Foie Gras, Fromage de Chèvre-Saumon Fumé, Poivron confit-Tomate confite, Rillettes de Poisson-orange)</i>	21,00 €
Pain surprise de Noël (Env. 50 pièces) <i>(Foie gras, Jambon cru, Bœuf séché, Saumon Fumé, Rillettes d'Esturgeon)</i>	40,00 €



Plats - Poissons

Tarif /pers.	
Rouget Farci aux Ecrevisses, Lardé de Jambon Cru	
Noir de Bigorre IGP et sa sauce crémeuse	8,00 €
Filet de Dorade Royale au Yuzu	7,50 €
Gratin de fruits de Mer et sa Quenelle	6,20 €
Pavé de Sandre et sa Salsa de Truffe d'été	7,80 €



Plats - Viandes

Tarif /pers.	
Tournedos de Canard aux Châtaignes Ardéchoises & Vinaigre Balsamique	9,00 €
Fondant de Pintade Fermière, Romarin et Hydromel	8,00 €
Civet de Marcassin à la Guinness et Oranges confites	6,90 €
Ballotin de Veau farci aux Figues et Foie Gras	9,00 €
Poularde de Bresse AOC à la Crème et Morilles	12,50 €



Entrées

Entrées Froides

Ballotine de Cerf, Raisin Blond, Pistaches & Graines de Courge	3,70 €
Terrine de Chapon aux Trompettes de la Mort	3,50 €
Foie Gras de Canard et sa compotée d'oignons (50g)	6,00 €
Charlotte de Tourteau	6,00 €
Mosaïque de Saumon et Rascasse aux Marrons	3,70 €
Saumon fumé d'Ecosse (80g)	5,60 €
½ Langouste de Cuba Bellevue et sa Garniture	21,00 €

Entrées Chaudes

Feuilleté de Faisan et Cèpes aux Noisettes	5,00 €
Escargots au Beurre de Bresse AOC (la douzaine)	7,50 €
Coquille St Jacques sauce Champagne	5,50 €
Pithiviers aux St Jacques, Moules & Crevettes	5,00 €

Accompagnements

Tarif /pers.	
Mousseline de Légumes	2,90 €
Gratin Dauphinois	3,00 €
Clafoutis Marrons et Cèpes	2,80 €
Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe 1%	3,30 €
Timbale de 3 riz Sauvages	2,50 €
Gratinée de Cardons	3,40 €
Tatin de Champignons	3,40 €



MENU 1

18,50€ Tarif /pers.

Pithiviers aux St Jacques, Moules et Crevettes
Fondant de Pintade Fermière, Romarin et Hydromel
Gratin Dauphinois
Tatin de Champignons

Cocktail - 5€

1 Blini au Saumon
1 Canapé au Foie Gras
1 Canapé Crevettes
1 Verrine apéritive Marrons-Jambon cru
3 Feuilletés

MENU 2

24,50 € Tarif /pers.

Assiette Terre-Mer :
Foie Gras Maison et sa compotée d'oignons & Saumon Fumé d'Ecosse
Tournedos de Canard aux Châtaignes Ardéchoises & Vinaigre Balsamique
Clafoutis Marrons et Cèpes
Mousseline de Légumes

Aucune modification ne pourra être acceptée dans les menus