

CARTE RECEPTION

2020-2021



Jonathan et Laëtitia
mettent toute leur passion à votre service pour que votre réception
soit un Moment Magique
&
que celle-ci reste INOUBLIABLE...

Vous hésitez entre un repas en buffet ou servi à l'assiette... entre un repas traditionnel & une formule originale ??? ... Faire le BON choix est toujours difficile !

Définissons ENSEMBLE la formule qui vous RESSEMBLE...

Découvrez nos suggestions de menus dans cette brochure.

Quelques conseils...

Apéritif : Nous vous recommandons de prévoir environ 12 mètres linéaires de buffet pour 100 personnes, par buffets de 6 mètres pour permettre une meilleure circulation. L'apéritif est un moment chaleureux qui dure en moyenne 1 à 2h.

Dîner : Nous vous conseillons de prévoir une personne au m². 8 personnes prennent place autour d'une table ronde de 1,50m de diamètre et 10 personnes autour d'une table de 1,70 m.

Boissons : Nous conseillons 1 bouteille de Champagne ou de crémant pour 4 personnes à l'apéritif, 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes et 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes. Au dîner, nous vous conseillons d'éviter les mélanges de boissons.



Cocktail Apéritif

Le tarif comprend le service, la vaisselle et la livraison avec véhicule réfrigéré

« Joyeuse mise en route »

8 pièces cocktail – 6,60 € par personne

2 quiches
2 pizzas
2 gougères
2 feuilletés



« Prélude Gourmand »

9 pièces cocktail – 9,00 € par personne

2 mini Blinis
1 mini club sandwich
2 canapés
2 pizzas
2 quiches

« Croustillantes Surprises »

10 pièces cocktail – 11,60 € par personne

1 verrine
1 mini Blinis
1 mini club sandwich
1 Bun's
2 canapés
2 pizzas
2 quiches



Nos suggestions pour votre buffet apéritif :

Pastèque de légumes croquants et ses sauces (env. 15 pers.)	30 €
Pain surprise « charcuterie » (env. 50 pièces)	30 €
Pain surprise « poisson » (env. 50 pièces)	35 €
Pièces chaudes : Samoussa & nems	3 € /pers.



Les Ateliers du Chef :

Le chef prépare devant vous différentes recettes à déguster...

« Déclinaison de Saumon » - 4,50 € par personne

Découpe de saumon fumé, saumon mariné, accompagnés de blinis, crème fouettée salée, tranches de pommes de terre tièdes.

« Plancha de la Mer » - 4 € par personne

Fruits de mer à la plancha, accompagnés de petites tomates et dés de légumes de saison.

« Délices du Sud-Ouest » - 6 € par personne

Foies frais poêlés et dés de pommes caramélisées.

« Brochette à la Plancha » - 4,50 € par personne

Petites brochettes de viandes marinées cuites à la plancha (porc, canard, poulet...).

« Découpe de Jambon cru » - 4 € par personne

Découpe de jambon cru, accompagné de pain de campagne tomates à l'ail et huile d'olive.

« Ouverture d'huîtres » - 6 € par personne

Ouverture d'huîtres fraîches accompagnées de vinaigre d'échalotes et de pain au seigle.





Buffet froid « Le Festif »

39 € par personne - Service en Buffet

Le tarif comprend le service, la vaisselle et la livraison avec véhicule réfrigéré

Palette de couleurs

250g par pers. de 3 à 7 crudités au choix (selon le nombre de convives) :

Piémontaise – Macédoine – St Antoine (pomme de terre, carotte, jambon persillé) – Andalouse (pâtes, rôti de porc, poivron, tomate) – Riz au thon et crevettes – Salade Grecque (tomate, concombre, feta, olives) – Epeautre – Légumes grillés – Lentilles – Billes-Boules (tomate cerise, ville de mozzarella) – Taboulé – Champignons à la Grecque – Chou blanc (chou, carotte, emmental, raisin) – Melon/pastèque – Chou-fleur – Concombres crémeux – Carottes râpées – Céleri rémoulade

Délices du Charcutier

100g par pers. – 3 charcuteries au choix :

Rosette de Lyon – Jambon cru – Jambon blanc – Jambon rôti aux herbes – Terrine de campagne – Terrine de canard au poivre vert – Terrine Grand-Mère – Persillé de Bourgogne – Tête roulée – Chorizo – Rillettes de Porc

Au fil de l'eau

100g par pers. – 3 poissons au choix :

Saumon mariné – Ballotine aux 3 poissons
Mini brochette de Gambas – Cœur de Merlu au curry

Le Bonheur est dans le pré

120g par pers. – 3 viandes au choix :

Rôti de porc plein air – Rosbeef – Mini brochette de Poulet fermier mariné
Pilon de poulet fermier provençal – Emincé de volaille au cajun

Ronde des pâturages

Assiette de 3 fromages secs ou fromage blanc avec crème et sucre

Arc en ciel de petites douceurs

3 desserts au choix :

Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques) – Pièces montée – Salade de fruits frais – Panier de fruits – Macarons

Café, Thé & Pain



Menu « Tendance »

45 € par personne - Service à l'assiette

Le tarif comprend le service, la vaisselle et la livraison avec véhicule réfrigéré

Entrée

Duo de St-Jacques et Saumon en Entremet pâtissier

ou

Foie Gras de Canard mi-cuit,
Toast grillé et sa compotée de fruits secs

ou

Compote de Lapereau et son Sablé au thym

Plat chaud

Pavé de Saumon au Caramel et Sésame grillé

ou

Pièce de Veau aux Girolles

ou

Suprême de Pintade aux Abricots

+ 2 garnitures à choisir ci-après

Fromage

Fromage blanc à la crème et coulis

ou

Plateau de 3 fromages

Arc en ciel de petites douceurs

Assiette de 3 desserts, au choix (servi en buffet) :

Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques) – Pièces montée –
Salade de fruits frais – Panier de fruits – Macarons

Café, thé & Pain



Menu « Élégance »

49 € par personne - Service à l'assiette

Le tarif comprend le service, la vaisselle et la livraison avec véhicule réfrigéré

Entrée

Mosaïque de Rouget aux petits légumes et sa Crème de Homard
ou

Assiette Terre-Mer

Foie Gras, Magret de Canard Fumé, Saumon Fumé et leur toast grillé
ou

Pressé de Poireaux au Foie Gras et son Tartare de Tomate

Plat chaud

Pavé de Lieu Jaune et son élixir de fruits de mer
ou

Caille désossée, Farce aux Morilles et sa réduction Forestière

+ 2 garnitures à choisir ci-après

Fromage

Fromage blanc à la crème et coulis
ou

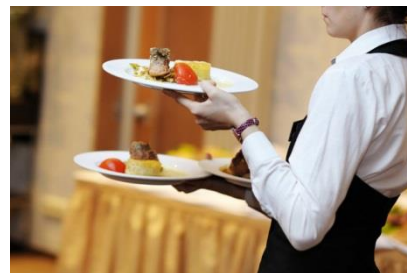
Panaché de Délices de nos régions et son partenaire de table
(assiette de 5 fromages affinés et son pain aux noix)

Arc en ciel de petites douceurs

Assiette de 5 desserts :

Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques) – Chou
Tarte Tatin – Salade de fruits frais – Macarons

Café, thé & Pain



Menu « Prestige »

69 € par personne - service à l'assiette

Le tarif comprend le service, la vaisselle et la livraison avec véhicule réfrigéré

Entrée

Assiette Terre/Mer :

Ballotine de Canard Cœur Foie Gras, Saumon mariné, toast et jeunes pousses
ou Gourmandise de St Jacques aux herbes fraîches et sa Chantilly au Champagne

1^{er} plat

Filet de St Pierre Sauce Homardine
ou Filet de Rouget, Mousse de Merlu à la crème d'aneth
+ 1 garniture à choisir ci-après

Pause Fraîcheur

Trou Bourguignon (Marc de Bourgogne et sorbet cassis)
ou Trou Normand (Calvados et sorbet pomme)

2^{ème} plat

Poulet de Bresse à la Crème d'Etrez, Vin Jaune et Morilles
ou Filet de Bœuf en Croûte
ou Magret de Canard du Sud-Ouest et sa réduction aux Griottes
+ 1 garniture à choisir ci-après

Fromage

Fromage blanc à la crème et coulis
ou Plateau de 3 fromages

Arc en ciel de petites douceurs

Assiette de 3 desserts, au choix (servi en buffet) :

Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques) – Pièces montée –
Salade de fruits frais – Panier de fruits – Macarons

Café, thé & Pain

Garnitures pour les plats chauds :

2 garnitures à choisir pour les menus « Tendance » et « Élégance » et « Prestige »

Gratin Dauphinois
Riz sauvage
Céréales Gourmandes
Kasha (mélange sarrasin, orge et millet)
Champignons Frais persillés
Tomate provençale
Fagot de Haricots verts
Mousseline de Légumes
Aubergine grillée à la Basquaise
Poêlée de Légumes estivales

Options :

Rouleau nappe non tissé - Blanc	15 € les 10 mètres
Serviette non tissé – Blanc	8,50 € le paquet de 50
Nappe tissu Blanc 100% coton : (Pour table ronde de d 150 à 180 cm ou rectangulaire 150x250)	11 € l'unité
Serviette tissu Blanc 100% coton 45x45 :	1,50 € l'unité
Trou (Normand, Bourguignon) :	2,50 € par personne
Plateau-repas froid DJ, Animateurs, Baby-sitters, Photographe : (2 crudités, Poulet fermier ou Rôti de Porc, Fromage, Dessert, Pain, Eau, couverts, serviette)	10,50 € le plateau





Menu « Cherubin »

15 € par enfant de -12 ans - servi à l'assiette

Le tarif comprend le service, la vaisselle et la livraison avec véhicule réfrigéré

Entrée de saison

Poulet fermier à la crème
Gratin Dauphinois

Desserts des Mariés

Pain

Plateau « Bambin »

8 € par enfant de -12 ans – servi en plateau-repas

Le tarif comprend le service (pas de vaisselle) et la livraison avec véhicule réfrigéré

Surimi, ½ œuf-mayonnaise

Jambon Blanc
Chips individuel

Yaourt

Compote à boire

Petite Boisson
Pain, couverts et serviette



Repas « du Lendemain »

11,80 € par personne – Buffet froid

Le tarif ne comprend pas de service, ni de vaisselle

3 crudités au choix

Piémontaise – Macédoine – Andalouse (pâtes, rôti de porc, poivron, tomate) – Riz au thon et crevettes – Lentilles – Billes-Boules (tomate cerise, ville de mozzarella) – Taboulé – Champignons à la Grecque – Chou blanc (chou, carotte, emmental, raisin) – Salade Grecque (tomate, concombre, feta, olives) – Melon/pastèque – Chou-fleur – Concombres crémeux – Carottes râpées – Céleri rémoulade

2 charcuteries au choix

Rosette de Lyon – Jambon blanc – Terrine de campagne
Persillé de Bourgogne – Rillettes de Porc

2 viandes au choix

Rôti de porc plein air – Rosbeef – Poulet fermier

Fromage

Fromage blanc, crème et sucre

1 dessert au choix

Crème brûlée, Mousse au Chocolat, Tarte aux Pommes

Conditions générales de vente

Un devis personnalisé vous sera envoyé lorsque vous aurez fait vos choix de menus et options.

La date de réception n'est définitivement réservée que lorsque la commande a été confirmée par écrit (bon pour accord joint au devis) et que l'acompte à la commande a été réglé.

Conditions de règlement : Afin de valider la prestation à la date prévue, le client devra remettre un chèque de 20% du montant du devis établi à l'ordre Inst'Ain Gourmand, accompagné du double du devis et des conditions générales de vente signés avec la mention BON POUR ACCORD.

Un mois avant la prestation, Le client fournira le nombre définitif de convives ainsi que 2 chèques correspondants au montant total du devis et.

1/ Le premier chèque de 30% sera encaissé immédiatement

2/ le second chèque de 50% sera encaissé après la prestation

Au terme de la prestation : Il pourra être remis au client une facture complémentaire correspondante aux consommations ou prestations non prévues au devis à régler immédiatement afin de clôturer le dossier.

Nos prestations prévoient un départ de nos équipes de service et de cuisine à :

- 17h00 (Service du midi)

- 02h00 (Service du soir)

Tout dépassement d'horaire sera facturée en plus (35 euros / Heure / personnel de service).

Toute heure entamée est due.

Il est possible de déguster nos entrées et plats chauds. Cette dégustation vous sera déduite de votre facture finale (offerte pour 2 personnes maximum).



Votre traiteur INST'AIN GOURMAND

Notre magasin est ouvert :

du mardi au vendredi de 8h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h00 et le samedi de 8h00 à 13h00

Pour tout renseignement et demande de devis :

INST'AIN GOURMAND

62 Grande Rue

01290 PONT DE VEYLE

Tél. : 03 85 51 82 05

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

Retrouvez quelques-unes de nos réalisations sur notre page Facebook « Instain Gourmand » 



*Nos tarifs s'entendent TTC, sont valables pour 2019-2020 et pour un minimum de 70 personnes.
Pas de droit de bouchon. Les boissons, le mobilier et les nappages ne sont pas inclus.
Supplément de frais de livraison au-delà de 30 km.*