

Menu

16,00 €

(min. 6 pers., prix /pers.)

Pâté en Croûte de Lapin aux Pommes
ou Feuilleté Jambon, Champignons et Fromage
ou Marbré de Cabillaud, Crabe et Châtaignes

Bœuf Bourguignon au Pinot Noir
ou Cuisse de Pintade fermière aux Marrons
ou Blanquette de Saumon, Lieu Noir
et Cabillaud

1 Accompagnement de la carte aux choix

1 Fromage ou Dessert de la carte au choix

Buffet Froid

10,50 €

(min. 10 pers., prix /pers.)

Assortiment de 3 crudités (300g)

2 charcuteries au choix (100g) : Terrine de
campagne, Persillé de Bourgogne,
Rosette, Jambon Blanc, Jambon Cru

2 Viandes froides au choix (120g) :
Rosbeef, Rôti de Porc, Poulet

Fromage Blanc, crème et sucre

1 dessert au choix (en supplément +2 €) :

Crème brûlée, Mousse au chocolat,
Tarte aux pommes



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

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

Automne-Hiver 2020-2021



Charcuteries artisanales . Volailles
Plats cuisinés . Plateaux-repas . Cocktail
Réception avec service . Portage à domicile

Plateaux-Repas

Pour vos réunions ou déjeuners sur votre lieu de travail (sur commande)

Plateau-repas du jour comprenant :

Entrée, plat, dessert, pain, eau, couverts et serviette

Le plateau « Pause déjeuner » (repas froid) – 11,00 €

Le plateau « Affaires » (repas à réchauffer) – 14,00 €

Nos valeurs :

Nos plats cuisinés sont « faits maisons » et élaborés à base de produits Français, dans la mesure du possible, locaux. Nous sélectionnons nos produits en évitant les additifs et conservateurs et en respectant le bien-être Animal : Porc plein air, Volailles et œufs plein air, Beurre de Bresse, Lait d'Etrez, crème de Foissiat, Farine Bio St André d'Huiriât, etc... 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.

Pour commander :

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous vous remercions **de passer vos commandes au moins 72h à l'avance**. Un acompte de 20 % de la commande vous sera demandé.



Mardi, Jeudi, Vendredi : 08h00-12h30 / 15h30-19h00
Mercredi, Samedi : 08h00-13h00 / puis en réception
Dimanche - Lundi : Fermé

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



Apéritifs

Plateau de 40 Canapés variés	36,00 €
Plateau de 20 Blinis assortis	18,00 €
Plateau de 18 Verrines assorties	28,80 €
Plaque de Pizza (<i>jambon/fromage, chorizo/poivron ou végétarienne</i>)	30,00 €
Plaque de Quiche (<i>légumes, lorraine ou fromage</i>)	30,00 €
Plaque de Tarte salé (<i>thon/tomate, oignon ou poireaux</i>)	30,00 €
Feuilletés assortis (<i>env. 100 pièces/kg</i>)	30,00 €
Assortiment Charcuteries (Jambon cru, Dés de Terrine et Saucisson)	2,50 €/pers



Les classiques (min. 4 pers., prix par pers.)

Couscous aux 4 viandes (Bœuf, Agneau, Poulet, Merguez)	9,00 €
Blanquette de Veau	7,00 €
Poulet Fermier à la Crème de Bresse	6,90 €
Bœuf Bourguignon au Pinot Noir	6,50 €
Hachis Parmentier	4,90 €
Choucroute Garnie	8,00 €
Tartiflette au Lard Fumé à l'ancienne	6,90 €
Plateau Raclette (Raclette, Morbier, Charcuteries et Pommes de Terre (<i>pour 4 pers.</i>))	32,00 €

Entrées froides (min. 4 pers., prix /pers.)

Pressé de Poireaux au Foie Gras	5,90 €
Pâté en Croûte de Lapin aux Pommes	3,90 €
Marbré de Cabillaud, Crabe des Neiges et Châtaignes	3,90 €
Petit pot de Crevettes, Œuf Mollet et Petit Pois	4,50 €

Entrées chaudes (min. 4 pers., prix /pers.)

Feuilleté Jambon, Champignons et Fromage	3,90 €
Petit Pâté chaud de Canard aux Trompettes	4,20 €
Tourte de Saumon et Epinards	4,50 €
Cassolette de Moules et Crevettes safranées	4,20 €



Accompagnements (min. 4 pers., prix /pers.)

Ecrasé de Pomme de Terre, Duxelle de Carottes aux Champignons	3,80 €
Gratin Dauphinois	3,00 €
Risotto de Petit Epeautre aux Fruits Secs	3,50 €
Gratinée de Courge	3,00 €
Poêlée de Champignons	3,50 €
Flan aux 2 légumes	2,90 €
Fagots d'Haricot Verts	3,00 €

Viandes (min. 4 pers., prix /pers.)

Effeillé de Bœuf des Montagnes et son cœur confit sauce Porto	6,90 €
Langue de Bœuf, carottes, cornichons et câpres	5,90 €
Canon de Filet Mignon de Porc plein air, Moutarde et Romarin	7,50 €
Cuisse de Pintade Fermière aux Marrons	6,90 €
Souris d'Agneau confite et son jus à la crème d'ail	9,00 €

Poissons chauds (min. 4 pers., prix /pers.)

Filet de Bar à l'Estragon	7,50 €
Biscuit de Sandre aux Escargots, crème et oseille	7,20 €
Cœur de Merlu acidulé	5,90 €
Blanquette de Saumon, Lieu Noir et Cabillaud, petits légumes et champignons	6,90 €



Fromages et Desserts

(min. 4 pers., prix /pers.)

Fromage Blanc de Foissiat, crème de Bresse et coulis de Fruits Rouges	2,00 €
Plateau de Fromage (Comté 9 mois min, Chèvre et Domaine de Bresse)	2,50 €
Crème Brûlée	2,20 €
Mousse au Chocolat	2,20 €
Tarte Tatin	3,00 €
Salade de Fruits Exotiques	3,00 €



POUR VOS RECEPTIONS MARIAGES, BAPTEMES OU AUTRES REPAS DE FAMILLE AVEC SERVICE ET VAISSELLE, DEMANDEZ NOTRE CARTE « RECEPTION »