

Menu enfant 8 € (Tarif /pers. pour - 12 ans)

Pâté en Croûte de Porc Plein Air
Filet de Poulet Fermier à la Crème de Bresse
Pommes Dauphines
(option Bûche Pâtissière : +3,50 €)



Desserts Tarif /pers.

Bûche Pâtissière Chocolat 3,50 €
Bûche Pâtissière Fruits Rouges 3,50 €
En portion individuelle (Elaboré par un Pâtissier local)



**Commandez impérativement avant le samedi 19 décembre pour Noël
et avant le samedi 26 décembre pour le Jour de l'An**

**Un cadeau surprise offert
pour toute commande**



NOUVEAU : cette année, nous mettons en place un site « Click and Collect » vous permettant de passer commande sur internet sur <https://fairemescourses.fr/pont-de-veyle/inst-ain-gourmand-traiteur>. Veillez à bien noter votre nom et numéro de téléphone afin que nous puissions vous rappeler pour finaliser votre commande. Nous vous demanderons un acompte de 20 % qui pourra se faire à distance par Carte Bancaire.

Les commandes pourront également être passées sur place en magasin. Nous vous attribuerons une heure de retrait de commande pour éviter l'attente en magasin et de ce fait, le regroupement de personnes.

Des conseils pour réchauffer vos plats vous seront remis le jour du retrait de votre commande.

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. Prenez soin de vous !



Inst'Ain

CHARCUTIER . TRAITEUR

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

www.instain-gourmand.fr
contact@instain-gourmand.fr
Inst'ain Gourmand sur Facebook

Plus que jamais besoin
de se faire plaisir !

Carte des Fêtes 2020

Mardi, Jeudi, Vendredi : 08h00-12h30 / 15h30-19h00
Mercredi, Samedi : 08h00-13h00

Ouvertures exceptionnelles :

Lundi 21 décembre de 08h00 à 12h30

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

Fermé le 25 décembre et 1^{er} - 2 janvier



Apéritifs

Canapés Festifs (plateau de 40 pièces) <i>(Foie Gras, Crevette, Saumon Fumé, Jambon Cru, Œuf de Caille, Œufs de Poisson)</i>	36,00 €
Croquantines apéritives (plateau de 20 pièces) <i>(Fromage de Chèvre-Saumon Fumé, Crème de Bleu-Abricot sec, Rilletes de Thon, Betterave-Magret séché)</i>	18,00 €
Verrines apéritives (plateau 18 pièces) <i>(Accord de viande, poisson et légumes en différentes textures)</i>	28,80 €
Assortiment de Feuilletés (env. 100 pièces/kg) <i>(Saucisse, Fromage, Olive, Fruits secs)</i>	30,00 € /kg

Entrées

Tarif /pers.

Entrées Froides

Persillé de Bourgogne au Porc de Mazille et son cœur au Foie gras	4,50 €
Ballotine de Pintade aux Figues et Pistaches	3,50 €
Foie Gras de Canard et sa compotée d'oignons (50 g)	6,00 €
Mosaïque de Saumon et Rascasse aux Marrons	3,70 €
Saumon fumé d'Ecosse (80g)	5,60 €
Gourmandise de St Jacques, Herbes Fraîches et sa Chantilly au Champagne	6,50 €
½ Langouste de Cuba Bellevue et sa Garniture	21,00 €

Entrées Chaudes

Petite Tourte de Canard au Foie Gras	5,50 €
Escargots au Beurre de Bresse AOC (la douzaine)	7,50 €
Coquille St Jacques sauce Champagne	6,70 €
Pithiviers aux St Jacques, Moules et Crevettes	5,50 €

Menu à 18,00 € (Tarif /pers.)

Mosaïque de Saumon et Rascasse aux Marrons
Tournedos de Canard à l'Hibiscus
Gratin Dauphinois
Tatin de Champignons
(option Bûche Pâtissière : +3,50 €)

Cocktail - 5€

- 1 Croquantine
- 2 Canapés festifs
- 1 Verrine apéritive
- 2 feuilletés

Pas de modification possible dans les menus

Plats Chauds

Tarif /pers.

Poissons

Filet de St Pierre au Sauternes	7,90 €
Pavé de Bar au Citron Confit	7,80 €
Gratin de fruits de Mer et sa Quenelle	6,50 €
Pavé de Sandre à la Crème d'Oursin	7,50 €

Viandes

Grenadin de Veau aux Ecrevisses	9,50 €
Tournedos de Canard à l'Hibiscus	8,50 €
Poularde de Bresse à la Crème et aux Morilles	12,80 €
Gibelotte de Chevreuil aux Myrtilles et Madiran	6,90 €
Fondant de Pintade Fermière aux Marrons	8,00 €

Accompagnements

Tarif /pers.

Gratin de Patates Douces aux Champignons	4,20 €
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 Sauvage	2,50 €
Fondue de Poireaux aux Fruits Secs	3,50 €
Tatin de Champignons	3,40 €
Gratinée de Cardons	3,50 €

Fromages

Tarif /pers - 4 pers. minimum

Fromage blanc de Foissiat, Crème de Bresse et Coulis de Fruits Rouges	2,20 €
Plateau de Fromages Affinés <i>Morbier - Fourme d'Ambert - Selle sur Cher - Abondance Fermier</i>	3,00 €

Menu à 25 € (Tarif /pers.)

Assiette Terre-Mer :
Foie Gras de Canard et sa Compotée d'oignons & Saumon Fumé d'Ecosse
Fondant de Pintade Fermière aux Marrons
Petite timbale de 3 Riz Sauvage
Fondue de Poireaux aux Fruits secs
(option Bûche Pâtissière : +3,50 €)