

CARTE MARIAGE

2022-2023



« Félicitations pour votre mariage ! »

Comme une évidence, un « **OUI** » en tête à tête, le résultat d'une réflexion bien menée...
L'année de votre mariage, pour vous, sera chargée d'émotions et de préparations...
Organiser le PLUS BEAU des mariages devient donc, Votre Défi...

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

Vous hésitez entre un repas en buffet ou servi à l'assiette... entre un repas traditionnel ou 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. Ces suggestions sont là pour vous guider mais ne sont pas « figées ». Nous pourrions adapter nos menus selon vos envies, n'hésitez pas à nous consulter.



Sommaire

Cliquez sur le titre pour vous rendre directement à la page souhaitée

Le Vin d'Honneur	3
Menu « Festif »	5
Menu « Élégance »	6
Menu « Tendance »	8
Menu « Cherubin »	10
Plateau « Bambin »	10
Les Options	11
Le Repas « du Lendemain »	12
Quelques conseils pratiques... ..	13
Quelques réponses à vos questions... ..	13
Quelques réalisations... ..	14
Ils nous ont fait confiance... ..	17
Nos Coordonnées	18



Le Vin d'Honneur

*Le tarif comprend le service et la vaisselle
(mobilier, nappage, serviettes et boissons non compris – pas de droit de bouchon)*

Lors d'une réception, le vin d'honneur de mariage s'étale sur deux heures environ.
Ainsi, nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail.

« Joyeuse mise en route »

8 pièces cocktail – 6,60 € par personne

- 2 quiches
- 2 pizzas
- 2 gougères au Comté
- 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 – 12,60 € par personne

- 1 verrine
- 1 mini Blini
- 1 mini club sandwich
- 1 mini burger
- 2 canapés
- 2 pizzas
- 2 quiches



Nos suggestions pour compléter votre buffet apéritif :

- | | |
|---|-----------|
| ○ Pastèque de légumes croquants et ses sauces (env. 20 pers.) | 35 € |
| ○ Pain surprise « charcuterie » (env. 50 pièces) | 30 € |
| ○ Pain surprise « poisson » (env. 50 pièces) | 35 € |
| ○ Brochettes apéritives (50 pièces) | 45 € |
| ○ Tarte à l'oignon (96 pièces) | 30 € |
| ○ Samoussa et Nems | 3 €/pers. |



Les Ateliers du Chef :

Pour animer votre vin d'honneur, nous vous proposons « nos ateliers du Chef » : Le chef prépare devant vos convives 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 tomaté 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.





Menu « Festif »

39 € par personne - Service en Buffet (froid)

Le tarif comprend le service et la vaisselle

(mobiliier, nappage, serviettes et boissons non compris – pas de droit de bouchon)

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

- Piémontaise
- Macédoine
- Concombres crémeux
- Riz au thon et crevettes
- Taboulé
- Légumes grillés
- Melon/pastèque
- Gambas/agrumes
- Lentilles
- Petit Epeautre (Epeautre, Jambon, Emmental)
- Salade Grecque (tomate, concombre, feta, olives)
- Billes-Boules (tomate cerise, bille de mozzarella)
- Chou blanc (chou, carotte, emmental, raisin)
- Trompe l'œil (chou-fleur, courgettes, tomates, crevettes)
- St Antoine (pomme de terre, carotte, jambon persillé)
- Mexicaine (Maïs, Haricots rouges, poivron, tomates)
- Andalouse (pâtes, rôti de porc, poivron, tomate)
- Champignons à la Grecque

Charcuteries - 100g par pers. – 3 charcuteries au choix

- Rosette de Lyon
- Jambon cru
- Jambon blanc rôti aux herbes
- Chorizo doux Ibérique
- Mortadelle Italienne
- Terrine de campagne
- Terrine de canard au poivre vert
- Persillé de Bourgogne
- Terrine Grand-Mère

Poissons - 100g par pers. – 2 poissons au choix

- Saumon mariné aneth et citron vert
- Ballotine aux 3 poissons
- Mini brochette de Gambas
- Entremet aux St Jacques
- Cœur de Merlu au Curry

Viandes - 120g par pers. – 2 viandes au choix

- Rôti de porc plein air
- Mini brochette de Poulet fermier mariné
- Gigot d'agneau rôti
- Noix de Veau braisé
- Rosbif
- Poulet fermier provençal
- Emincé de volaille au cajun

Fromage

Buffet de Fromages blanc et Fromages secs affinés

Le buffet de desserts - 3 desserts au choix

- Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques)
- Pièce Montée
- Petite Crème Brulée
- Petite Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Mini Tarte Tatin
- Salade de fruits frais
- Macarons

Café, thé et Pain



Menu « Élégance »

47 € par personne - Service à l'assiette

Le tarif comprend le service et la vaisselle

(mobiliier, nappage, serviettes et boissons non compris – pas de droit de bouchon)

L'entrée - 1 au choix

- Charlotte de Tourteau
- Gourmandise de St Jacques, Herbes Fraîches et sa Chantilly au Champagne
- Carpaccio de Saumon à l'Aneth et Citron Vert
- Opéra de St Jacques et Saumon
- Ballotine aux 3 poissons et sa Chantilly aux Herbes Fraîches
- Assiette Terre-Mer : Foie Gras de Canard, Magret, Saumon Fumé et leur toast grillé (suppl +2 €)
- Bavarois de Melon et Jambon Cru (*en saison*)
- Entremet de Canard et sa Chantilly de Foie Gras
- Nougat de Poulet Fermier, Pistaches et Tomates séchées
- Compote de Lapereau et son Sablé au Thym
- Salade Périgourdine (Toast de Foie Gras, Magret de Canard, Tomates)
- Salade Bressane (Œuf, Maïs, Chips de Jambon cru, Comté, Croutons)

Le plat - 1 au choix

- Rouget farci aux Ecrevisses, lardé de Jambon cru Noir de Bigorre et sa sauce Crèmeuse
- Biscuit de Sandre aux Escargots, Crème d'Oseille
- Filet de St Pierre aux Epices
- Pavé de Lieu Jaune et son élixir de Fruits de Mer
- Suprême de Pintade aux Ecrevisses
- Caille désossée Farcie sauce au Foie Gras
- Fondant de Pintade Fermière, Romarin et Hydromel
- Ballotin de Veau farci aux figues et Foie Gras (ou champignons)
- Poulet Fermier de l'Ain aux Morilles et à la Crème de Bresse
- Filet de Canette aux Airelles et Vinaigre Balsamique
- Effiloché de Bœuf et sa réduction au Porto
- Pièce de Veau aux Girolles

Avec son accompagnement - 2 au choix

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| ○ Gratin Dauphinois | ○ Poêlée de Légumes estivale |
| ○ Timbale de 3 Riz | ○ Croustillant de Pomme de Terre |
| ○ Tomate Provençale | ○ Entremet du Potager |
| ○ Fagot de Haricots verts | ○ Eclat de Polenta poêlée |
| ○ Mousseline de Légumes | ○ Tatin de Champignons |
| ○ Champignons frais persillés | ○ Pomme Anna |
| ○ Risotto de Petit Epeautre | |

Le Fromage - 1 au choix

- Fromage blanc à la crème, sucre et coulis
- Panaché de Délices de nos régions (assiette de 3 fromages affinés)
- Plateau du Fromager accompagné de sa salade verte (5 fromages affinés à partager) (supplément +3 €)

Le buffet de desserts - 3 au choix

- Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques)
- Pièce Montée
- Petite Crème Brulée
- Petite Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Mini Tarte Tatin
- Salade de fruits frais
- Macarons

Café, thé & Pain



Menu « Tendance »

51 € par personne

Vin d'honneur copieux en buffet suivi d'un menu sans entrée (service à l'assiette)

Le tarif comprend le service et la vaisselle

(mobiliier, nappage, serviettes et boissons non compris – pas de droit de bouchon)

Vin d'honneur – 12 pièces

1 Verrine apéritive - 1 Blini - 1 mini Club-Sandwich - 1 mini Burger

2 Canapés - 2 Pizzas - 2 Quiches - 2 Gougères - Pastèque de Légumes croquants et ses sauces

Valeur du cocktail 13 € par personne (pour vos invités au vin d'honneur)

Le plat - 1 au choix

- Rouget farci aux Ecrevisses, lardé de Jambon cru Noir de Bigorre et sa sauce Crémeuse
- Biscuit de Sandre aux Escargots, Crème d'Oseille
- Filet de St Pierre aux Epices
- Pavé de Lieu Jaune et son élixir de Fruits de Mer
- Suprême de Pintade aux Ecrevisses
- Caille désossée Farcie sauce au Foie Gras
- Fondant de Pintade Fermière, Romarin et Hydromel
- Ballotin de Veau farci aux figues et Foie Gras (ou champignons)
- Poulet Fermier de l'Ain aux Morilles et à la Crème de Bresse
- Filet de Canette aux Airelles et Vinaigre Balsamique
- Effiloché de Bœuf et sa réduction au Porto
- Pièce de Veau aux Girolles

Avec son accompagnement – 2 au choix

- Gratin Dauphinois
- Timbale de 3 Riz
- Tomate Provençale
- Fagot de Haricots verts
- Mousseline de Légumes
- Champignons frais persillés
- Poêlée de Légumes estivale
- Croustillant de Pomme de Terre
- Entremet du Potager
- Eclat de Polenta poêlée
- Tatin de Champignons
- Pomme Anna
- Risotto de Petit Epeautre

Le Fromage - 1 au choix

- Fromage blanc à la crème, sucre et coulis
- Panaché de Délices de nos régions (assiette de 3 fromages affinés)
- Plateau du Fromager accompagné de sa salade verte (5 fromages affinés à partager) (supplément +3,00 €)

Le buffet de desserts - 3 au choix

- Entremet (Framboisier ou Chocolat croquant ou Fraisier ou Fruits exotiques)
- Pièce Montée
- Petite Crème Brulée
- Petite Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Mini Tarte Tatin
- Salade de fruits frais
- Macarons

Café, thé & Pain



Menu « Cherubin »

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

*Le tarif comprend le service et la vaisselle
(mobilier, nappage, serviettes et boissons non compris)*

Crudités de saison

Poulet fermier à la crème
Pommes Dauphines

Desserts des Mariés

Pain

Plateau « Bambin »

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

Le tarif comprend le service (pas de vaisselle)

Crudité de Saison

Jambon Blanc ou Surimi
Chips individuel

Yaourt à boire

Compote en gourde

Petite boisson
Pain, couverts et serviette



Les Options

- **Nappage**
 - Rouleau nappe non tissé – Blanc 15 € les 10 mètres
 - Serviette non tissé – Blanc 8,50 € le paquet de 50
 - Nappe tissu 100% coton - Blanc 11 € l'unité
 - (Pour table ronde de d 150 à 180 cm ou rectangulaire 150x250)*
 - Serviette tissu 100% coton - Blanc (45x45) 1,50 € l'unité
- **Fontaine à champagne** 60 €
- **Trou** 2,50 € par personne
 - Normand (Calvados et Sorbet Pomme)
 - Bourguignon (Marc de Bourgogne et Sorbet Cassis)
 - Duchesse (Crément de Bourgogne et Sorbet Poire)
- **Plateau-repas froid** DJ, Animateurs, Baby-sitters, Photographe : 12,00 € le plateau
(2 crudités, 2 viandes, Fromage, Dessert, Pain, Eau 50cl, couverts, serviette)





Le Repas « du Lendemain »

12,50 € par personne – Buffet froid

Le tarif comprend seulement la livraison

(service, vaisselle, mobilier, nappage, serviettes et boissons non compris)

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)
- Céleri rémoulade
- Carottes râpées
- Taboulé
- Champignons à la Grecque
- Chou blanc (chou, carotte, emmental, raisin)
- Salade Grecque (tomate, concombre, feta, olives)
- Melon/pastèque
- Chou-fleur
- Concombres crémeux

2 charcuteries au choix

- Rosette de Lyon
- Terrine de campagne
- Jambon cru
- Jambon blanc rôti aux Herbes
- Persillé de Bourgogne

2 viandes au choix

- Rôti de porc plein air
- Poulet fermier
- Rosbif

Fromage

- Fromage blanc, crème et sucre

1 dessert au choix

- Crème brûlée
- Mousse au Chocolat
- Tarte aux Pommes

Pain non fourni

Quelques conseils pratiques...

- Vin d'honneur : Nous vous recommandons de prévoir environ 12 mètres linéaires de buffet pour 100 personnes, par buffet de 6 mètres pour permettre une meilleure circulation. Le cocktail 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.

Quelques réponses à vos questions...

- 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 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 règlement de 20% du montant du devis établi à Inst'Ain Gourmand, ainsi que le double du devis et des conditions générales de vente signés avec la mention BON POUR ACCORD.
Un mois avant la prestation, nous demanderons un second règlement à hauteur de 30 % de la commande. Le solde (50 %) sera réglé la veille de la prestation.
- En cas d'annulation dû au COVID 19 et aux restrictions éventuelles gouvernementales, la prestation pourra être reportée sur une date disponible ultérieure ou annulée avant J-15 avec restitution des acomptes.
- Le nombre définitif de convives sera donné la semaine avant la prestation. La facture sera établie à partir de ce nombre.
- Il est possible de déguster les mets que vous aurez choisi (à emporter). Cette dégustation vous sera déduite de votre facture finale (offerte pour 2 personnes maximum). Chaque menu supplémentaire sera facturé. Il n'est pas possible de faire de dégustation du vin d'honneur et desserts. Cela ne sera pas représentatif de la réalité.
- La livraison de la vaisselle sera prévue la veille de la réception afin que vous puissiez mettre en place la salle.
- Des frais de déplacement seront facturés lorsque la prestation excédera un rayon de 30 Km « 2,50€ du Km par véhicule nécessaire ».
- Nos prestations prévoient un départ de nos équipes de service et de cuisine à 17h00 (Service du midi) ou 02h00 (Service du soir). Tout dépassement d'horaire sera facturé en sus (35 euros / Heure / personnel de service). Toute heure entamée est due.
- Tout dégât irréversible sur les nappages en tissu sera facturé (déchiré, brulé, taché par les bougies...). De même en cas de casse de vaisselle, celle-ci vous sera facturée.
- Tout le matériel restant sur table après notre départ sera rapporté par le client le mardi suivant la prestation.

Quelques réalisations...



Blinis



Brochettes apéritives, Canapés



Pain Surprise



Club Sandwich, Canapés, Brochettes



Canapés



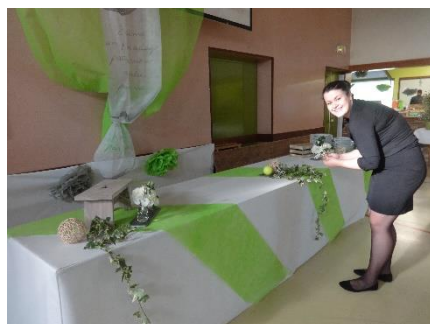
Pastèque de Légumes croquants



Buffet Vin d'honneur



Quiches, Pizzas, Gougères



Préparation du Buffet



Légumes grillés, Melon/pastèque, Terrine Canard



Ballottine aux 3 poissons



Carpaccio de Saumon



Rosette de Lyon



Brochettes de Poulet Mariné



Rosbif



Poulet Fermier



Buffet de Crudités



Buffet d'entrées



Service du buffet



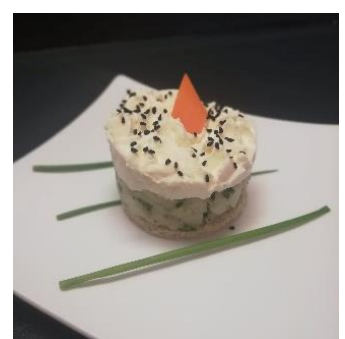
Charlottine de Tourteau



Opéra de St Jacques et Saumon



Entremet de Canard



Gourmandise de St Jacques



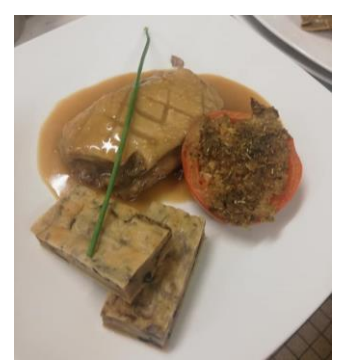
Entremet du Potager



Fondant de Pintade



Pièce de Veau aux Girolles



Filet de Canette



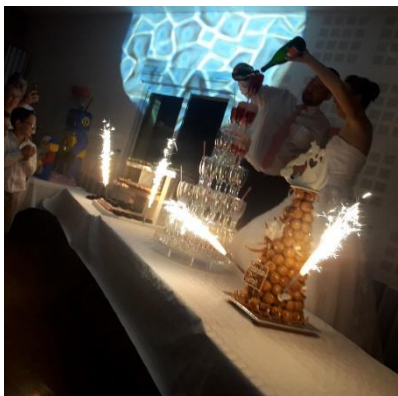
Poulet Fermier aux Morilles



Filet de St Pierre aux Epices



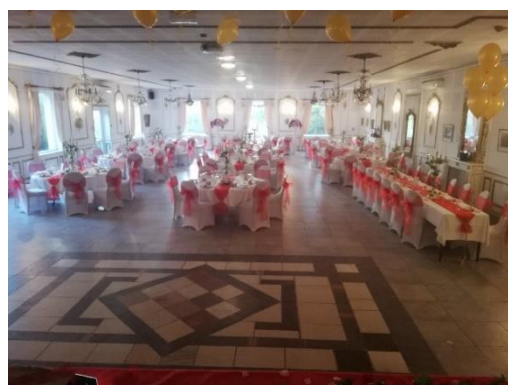
Rouget Farci aux Ecrevisses



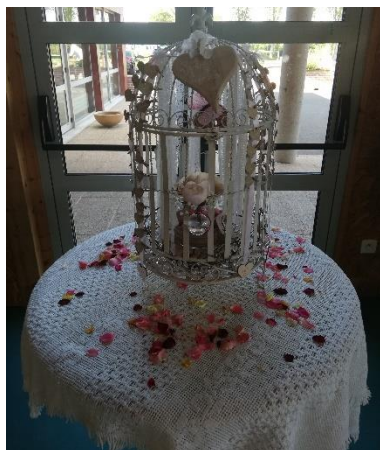
Fontaine à Champagne, Pièce montée



Entremets Fruits exotiques, Fraisier, Chocolat croquants



Des lieux et décorations magnifiques faits par nos Mariés...



Ils nous ont fait confiance...

Marlène P. – Septembre 2020

« Travail de qualité, professionnel et très agréable. Traiteur qui s'adapte à vos envies et qui utilise des produits de qualité. Tous les invités ont été ravis du cocktail et du repas comme nous. Très heureux d'avoir fait appel à eux ».

Marion G. – Juillet 2020

« Que dire ? L'équipe juste au top. Ils sont réactifs, extrêmement sympathiques et leurs produits sont exceptionnels ! En résumé un mariage au top, des invités des mariés comblés. Merci de nous avoir autant rassurés sur le déroulé de notre mariage, vous êtes vraiment au top ! »

Mélissa B. - Août 2019

« Pour un mariage d'une quinzaine de personnes. Juste parfait. Repas excellent, service excellent. Je recommande vivement. »

Sylvia D. - Août 2019

« Ils sont venus pour mon mariage, prestation au top, ils s'occupent vraiment de tout. Le buffet était très frais et agréable. Mon mari et moi nous les recommandons fortement. »

Aurélie A. - Novembre 2018

« Repas de PACS pour 30 personnes très très apprécié de nos convives. Jonathan et Laetitia sont de très bons conseils, réactifs, à l'écoute et simplifient tout. Nous nous sommes régales, et nous recommandons vivement ! Merci à vous »

Laura D. - Septembre 2018

« Nous avons choisi ce traiteur pour notre mariage du 22 septembre 2018. Jonathan et sa femme sont extra, humains et au petit soin pour leurs clients. Nous étions libres de nouvelles suggestions. Les décorations étaient soignées ! Nous recommandons ce traiteur les yeux fermés. Nous sommes à 1h de route mais n'avons pas hésité car nous voulions de la qualité. Tous nos invités ont adoré !! Que ce soit le cocktail, les entrées, le plat ou le dessert, tout était très bon. Certains nous ont dit avoir préféré ce traiteur parmi tous les mariages qu'ils avaient fait. Tout le monde a mangé chaud. Merci beaucoup !! »

Vira V. - Août 2017

« Sans hésitation, nous recommandons ce traiteur ! Jonathan et Laetitia ont vraiment assuré du début à la fin pour notre mariage ! L'apéritif était génial ! Les canapés étaient justes aussi beaux que délicieux ! Ils ont été à l'écoute de nos envies et ont réalisé un buffet froid vraiment délicieux, qui sortait du commun et qui respectait notre budget serré ! Tous nos invités ont été charmé par leur bonne humeur et leur sens du service ! Bref, une prestation vraiment réussie ! Coups de cœur : la terrine de grand-mère, la ballotine aux 3 poissons, la salade de chou blanc et la Pastèque de crudité à l'apéro ! »

Nos Coordonnées

Notre magasin de Pont de Veyle est ouvert :
Les mardi, jeudi et vendredi de 8h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h00
Les mercredi et samedi de 8h00 à 13h00

**Parce qu'il est toujours préférable de se rencontrer pour affiner votre demande,
n'hésitez pas à prendre rendez-vous avec notre Chef.**

Pour tout renseignement et demande de devis personnalisé :

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 d'autres réalisations sur notre page Facebook « Instain Gourmand »

