

Menu

16,00 €

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

Marbré de Cabillaud, Saumon et Ecrevisses
ou Ballotine de Canard au Poivre Vert
ou Gaspacho Andalou et Chips de Jambon Cru

Cuisse de Lapin rôti au Thym
ou Cuisse de Poulet farcie aux Petits Légumes
ou Dos de Cabillaud à la Crème D'algues

1 accompagnement au choix parmi la carte

Fromage Blanc, crème et sucre
ou Plateau de 3 fromages secs
ou Tarte aux Pommes
ou Salade de Fruits Frais

Buffet Froid

10,50 €

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

Assortiment de 3 crudités (300g)
(au choix sur la carte salade)

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
f Inst'Ain Gourmand

PRINTEMPS - ETE 2021



Charcuteries artisanales

Viandes fraîches : Porc, Volaille & Bœuf

Plats cuisinés . Plateaux-repas . Cocktail

Réception avec service . Portage à domicile

NOUVEAU

NOUVEAU

Dès le 15/04 : retrouvez en magasin de la viande de Bœuf AUBRAC élevée localement. Nous pourrions vous proposer des Brochettes, Côtes de Bœuf, Filet, Bourguignon, Rôti, Pot au feu, etc...

Nos valeurs : Nos plats cuisinés sont « faits maison » 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, Bœuf d'Aubrac 3 ans minimum, Volaille Fermière Label Rouge, œufs plein air, Beurre de Bresse, Lait d'Etrez, Crème de Foissiat, Farine Bio St André d'Huiat, 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.



Horaires Magasin :

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

Mercredi, Samedi : 08h00-13h00

Ouvert en période de confinement



Possibilité de commander en ligne (72h en avance)
sur le site www.fairemescourses.fr (tapez Pont de Veyle)

Apéritifs

Feuilletés assortis (env. 100 pièces/kg)	30,00 € /kg
Gougères au Comté (env. 80 pièces/kg)	28,50 € /kg
Canapés frais assortis (40 pièces)	36,00 €
Assortiment de Blinis (20 pièces)	18,00 €
Clubs Sandwichs (25 pièces)	22,50 €
Mini Verrines assorties (18 pièces)	28,80 €
Brochettes apéritives (16 pièces)	14,50 €
Pastèque de Légumes croquants et ses sauces (15-20 pers.)	35,00 €
Plaque de Quiche, Pizza ou Tarte Oignons (96 parts)	30,00 €
Charcuteries à picorer (Jambon cru, dés de Terrine, saucisson)	2,50 €/pers.



Plats uniques (min. 4 pers., prix par pers.)

Couscous aux 3 viandes (Bœuf, Agneau, Poulet, Légumes, Semoule)	9,00 €
Paëlla Royale (Poulet, Fruits de mer, Riz, Légumes)	8,50 €
Poulet Basquaise (Poulet, Légumes, Pommes vapeurs)	7,50 €
Poulet Yassa (Poulet, Citron, Légumes, Riz)	8,00 €
Colombo de Porc (Porc, Légumes, Céréales)	8,00 €
Rougail Saucisse (Saucisse, Oignon, Poivron, Tomate, Riz)	7,50 €



Entrées (min. 4 pers., prix /pers.)

Marbré de Cabillaud, Saumon et Ecrevisses	3,50 €
Persillé de Sandre aux Herbes Fraîches	3,60 €
Ballotine de Canard au Poivre Vert	3,20 €
Carpaccio de Saumon, Aneth et Citron Vert	3,80 €
Pressé d'Asperge, Tomate, Carotte et Foie Gras	4,20 €
Gaspacho Andalou et Chips de Jambon Cru	3,50 €
Bouchée à la Reine, Ris de Veau, Champignons et Fromage	4,50 €
Petit Pot lutté de Fruits de Mer à la Bisque de Homard	4,60 €



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

Gratin Dauphinois	3,00 €
Tian de Légumes estival	3,00 €
Aubergine grillée à la Basquaise	2,50 €
Poêlée de Légumes de saison	2,90 €
Tomate à la Provençale	2,00 €
Champignons Farcis	3,00 €
Risotto, Comté, Courgette et Amandes	3,20 €
Mousseline de Légumes	2,90 €



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

Filet de Dorade Royale en Ecaille de Courgette et son coulis de Poivron	7,20 €
Dos de Cabillaud à la Crème d'Algues	6,90 €
Moules Sauce Poulette (d'autres sauces possible)	5,90 €
Pavé de Truite à la Moutarde Douce	7,20 €



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

Cuisse de Poulet Fermier Farcie aux Petits Légumes	6,80 €
Filet de Canette au Vinaigre Balsamique	7,20 €
Cuisse de Lapin Rôtie au Thym	6,90 €
Pavé de Selle d'Agneau à la Lavande	7,90 €
Fricassé de Poulet Fermier à la Crème et Champignons	6,50 €
Filet de Bœuf en Croûte et sa Réduction au Porto	12,50 €



Fromages et Desserts

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

Fromage Blanc, crème et sucre	1,70 €
Plateau de 3 fromages secs (60g)	2,50 €
Crème Brûlée	2,00 €
Mousse au Chocolat	2,00 €
Tarte aux pommes	2,00 €
Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise	3,00 €
Assiette gourmande (3 mini-desserts)	3,30 €
Salade de Fruits Frais	3,00 €



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

