

## Accompagnements *prix / pers. min 4 pers.*

Clafoutis Marrons et Cèpes	3,50 €
Gratin Dauphinois	3,00 €
Fondue de Poireaux	3,00 €
Risotto, carotte, céleri et noix au Roquefort	3,20 €
Mousseline de Courge et Châtaigne	3,20 €
Poêlée de Champignons persillés	3,50 €
Gratin de Crozet	3,00 €



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

[www.instain-gourmand.fr](http://www.instain-gourmand.fr)  
[contact@instain-gourmand.fr](mailto:contact@instain-gourmand.fr)

 « Inst'ain Gourmand »

## Fromages - desserts *Prix/ pers. min 4 pers.*

Fromage Blanc, crème et sucre	1,70 €
Plateau de 3 fromages secs (60g)	2,50 €
Moelleux Chocolat et sa Crème Anglaise	3,20 €
Crème Brulée	2,20 €
Mousse au Chocolat	2,20 €
Tarte Tatin	3,00 €
Salade de Fruits Exotiques	3,00 €



## Buffets froids *Prix/ pers. min 10 pers.*

Le « Classique » <i>Salades, charcuteries, viandes, fromage, condiments</i>	11,50 €
Le « Festif » <i>Salades, charcuteries, poissons, viandes, fromage, condiments</i>	20,00 €



## 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'Étrez, crème de Foissiat, Farine Bio St...

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.

## Carte Automne-Hiver 2021-2022

Charcuteries artisanales .

Viandes : Bœuf, Porc & Volailles

Plats cuisinés . Plateaux-repas . Cocktail

Réception avec service . Portage à domicile



### Horaires Magasin :

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

Mercredi, Samedi : 08h00-13h00

Dimanche - Lundi : Fermé



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

## Apéritifs

Feuilletés assortis (env. 100 pièces/kg)	32,00 € /kg
Gougères au Comté (env. 80 pièces/kg)	30,00 € /kg
Canapés frais assortis (40 pièces)	36,00 €
Clubs Sandwichs (25 pièces)	22,50 €
Verrines apéritives assorties (18 pièces)	28,80 €
Panier de Légumes croquants et ses sauces (15-20 pers.)	35,00 €
Plaque de Quiche, Pizza, Tarte Oignons ou Poireaux (96 parts)	32,00 €
Charcuteries à picorer (Jambon cru et blanc, Terrines, Rosette)	2,50 € / pers.
Plateau de 16 Gourmandises chaudes à partager (4 mini burger, 4 brochettes de bœuf yakitori, 4 mini croque, 4 tartes légumes)	24,00 €



## Viandes chaudes prix / pers. min 4 pers.

Pavé d'Agneau, Chapelure de Noisette et Jus corsé	7,50 €
Sauté de Canard à l'Orange	6,50 €
Suprême de Volaille farci aux Ecrevisses	8,50 €
Eclat de Rumsteak d'Aubrac au Porto	8,50 €

## Les Incontournables prix / pers. min 4 pers.

Bœuf Bourguignon	6,50 €
Blanquette de Veau à la Crème de Bresse	7,00 €
Rognons de Veau au Madère	6,50 €
Poulet Fermier à la Crème	7,00 €
Chili Con Carne	6,00 €
Couscous aux 3 viandes (Bœuf, Poulet Agneau)	9,00 €
Tartiflette au Lard fumé à l'ancienne	6,90 €
Pot au Feu (Jarret, Plat de côte de Bœuf et Légumes)	9,00 €
Choucroute Garnie (Chou, saucisse de Frankfort, saucisse Fumée, saucisse de Morteau, saucisson à l'ail, côtel)	8,50 €

## Entrées froides prix / pers. min 4 pers.

Médailon de Saumon	4,40 €
Tranche de Brochet farci aux petits légumes	3,90 €
Ballotine de 3 poissons aux herbes fraîches	3,50 €
Pâté en Croûte de Porc du Clunysois aux Poires confites	3,50 €
Ballotine de Pintade aux Figues	3,00 €

## Entrées chaudes prix / pers. min 4 pers.

Velouté de Potimarron aux Moules de Bouchot	4,20 €
Tourte aux Crevettes, St Jacques et Poireaux	3,90 €
Petit Pâté Chaud de Canard au Foie Gras	4,50 €
Bouchée à la Reine	4,90 €
Cassolette de Chair de Grenouille au Safran	4,80 €

## Poissons Chauds prix / pers. min 4 pers.

Pavé de Loup de Mer à la Vanille	5,90 €
Darne de Brochet Grillé, Crème de Bresse et Persil	6,20 €
Corolle de Sole farcie aux Ecrevisses	6,50 €
Filet de Truite de Fontaine à l'Oseille	6,50 €

## Les Plateaux plateaux pour 4 pers. min

Fondue Bourguignonne 250 g / pers. Bœuf, Poulet fermier, Canard	26 € le plateau pour 4 pers. (6,50 € la part suppl.)
Fondue Savoyarde (à réchauffer) 1 Kg de fromage préparé avec ail et vin blanc Cubes de Pain rassis 4 Jambon Blanc, 4 Jambon Cru, 4 Bacon, 4 Rosette	40 € le plateau pour 4 pers. (10 € la part suppl.)
Raclette 700g Raclette au lait cru + 300g Morbier 1kg de Pomme de Terre cuites 4 Jambon Blanc, 4 Jambon Cru, 4 Coppa, 4 Rosette	36 € le plateau pour 4 pers. (9 € la part suppl.)
Pierrade 250g / pers. Porc, Bœuf, Poulet fermier, Canard	26 € le plateau pour 4 pers.* (6,50 € la part suppl.)

\*Supplément « légumes à griller » possible pour 2 € / pers.

"fait maison"

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

