Accompagnements *prix / pers. min 4 pers.*

Gratinée de Courge	3,50 €
Gratin Dauphinois	3,50 €
Fondue de Poireaux	3,50 €
Risotto au Comté et Petits Légumes	3,80 €
Mousseline de Légumes	2,90 €
Poêlée de Champignons persillés	3,80 €
Gratin de Crozet	3,50 €

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

Fromage Blanc, crème et sucre	2,00 €
Plateau de 3 fromages secs (60g)	2,80 €
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 « Convivial » 11,50 €

Salades assorties, 2 charcuteries, 2 viandes, fromage, condiments

Le « Festif » 20,00 €

Salades assorties, 2 charcuteries, 2 poissons, 2 viandes, fromage blanc, condiments

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 et Crème de Bresse…

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.

Inst'Ain Gourmand

CHARCUTIER . TRAITEUR

62 Grande Rue
01290 PONT-DE-VEYLE
03 85 51 82 05
www.instain-gourmand.fr
contact@instain-gourmand.fr
« Inst'ain Gourmand »

Carte Automne-Hiver 2022-2023

Charcuteries artisanales .
Viandes : Bœuf, Porc & Volailles
Plats cuisinés . Plateaux-repas . Cocktail
Réception avec service

Chèques Espèces · CB · American Express · Chèque Déjeuner · Restaurant Sodexo · Chèque de Table · Ticket Restaurant Edenred

Horaires Magasin :

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

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)*	17,50 €
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)*	2,90 € / pers.
Plateau de 16 Gourmandises chaudes à partager	24,00 €

(4 mini burger, 4 brochettes de bœuf yakitori, 4 mini croque, 4 tartes légumes)

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

Persillé de Sandre aux Herbes Fraîches	3,60 €
Ballotine aux 3 Poissons	3,60 €
Mosaïque de Bœuf aux petits légumes	3,50 €
Galantine de Poulet aux Abricots	3,30 €
Compote de Lapereau	3,50 €
Salades/Crudités (demandez la carte)	

Entrées Chaudes *prix / pers. min 4 pers.*

Velouté de Potimarron aux Moules de Bouchot	4,20 €
Tourte Jambon Champignons	3,60 €
Bouchée à la Reine	4,90 €
Coquille St Jacques	6,50 €

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

Pavé de Lieu Noir à la Crème de Potimarron	8,50 €
Filet de Bar à l'Estragon	9,80 €
Corolle de Sole farcie aux Ecrevisses	6,90 €
Filet d'Eglefin à la Moutarde douce	6,90 €
Gratin de Fruits de Mer et sa Quenelle	6,00 €

Viandes Chaudes *prix / pers. min 4 pers.*

Blanquette de Veau	7,20 €
Poulet Fermier à la Crème	7,50 €
Civet de Chevreuil aux 3 poivres	8,00 €
Carbonnade de Bœuf à la Bière	6,50 €
Bœuf Bourguignon	6,80 €
Jambon Sauce Madère	6,50 €
Colombo de Porc	6,50 €
Quenelle Maison en sauce (jambon, volaille ou Reblochon)	6,80 €

Plats Uniques *prix / pers. min 4 pers.*

Couscous aux 3 viandes *(Bœuf, Poulet Agneau)*	9,00 €
Tartiflette au Lard fumé à l'ancienne	7,30 €
Lasagnes de Bœuf	6,50 €
Pot au Feu *(Jarret, Plat de côte de Bœuf et Légumes)*	9,00 €
Rougail Saucisse, Riz	7,50 €
Cassoulet	8,50 €
Choucroute Garnie *(Chou, saucisse de Francfort, saucisse Fumée, saucisson à l'ail, côti, Pomme de Terre)*	8,50 €

Les Plateaux *plateaux pour 4 pers. min*

Fondue Bourguignonne *250 g / pers. Bœuf, Poulet fermier, Canard*	30 € le plateau pour 4 pers. (7,50 € 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*	44 € le plateau pour 4 pers. (11 € 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*	40 € le plateau pour 4 pers. (10 € la part suppl.)
Pierrade *250g / pers. Porc, Bœuf, Poulet fermier, Canard* **Supplément «légumes à griller » possible pour 2 €/ pers.*	30 € le plateau pour 4 pers.* (7,50 € la part suppl.)

"fait maison"

Face aux problèmes d'approvisionnement de certains produits, nous pouvons être dans l'incapacité de réaliser votre plat.
Nous vous proposerons dans ce cas une solution de remplacement. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de forte hausse du marché.