

Côté Boucherie

Cervelas Pistaché et Truffé 3%	58,00 €
Boudin Blanc Nature	18,90 €
Boudin Blanc aux Morilles	27,90 €
Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest (en bloc)	14,50 € /100g

Volaille des Fêtes (attention : en pré-commande avant le 12/12)

Dinde Fermière Label Rouge	20,90 €
Chapon Fermier Label Rouge	22,90 €
Chapon de Pintade Fermier Label Rouge	29,50 €
Poularde Fermière Label Rouge	21,90 €



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

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

Pour commander (avant le 19/12 et le 26/12)

- ⇒ Sur place, en magasin
- ⇒ Sur le site www.fairemescourses.fr : tapez Pont de Veyle et retrouvez notre boutique. Veillez à bien noter votre nom et n° de téléphone. Nous vous rappellerons pour finaliser votre commande et régler un acompte de 20% par CB à distance, en toute sécurité.

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 vous souhaitons de passer de très bonnes fêtes de fin d'année !

Jeux Concours de Noël

Jouez et tentez de gagner : 1 menu à 20€ pour 4 personnes (valeur 80 €) – 1 Plateau de 40 Canapés (valeur 38 €) – 1 Panier Garni (valeur 25 €) – 1 Bouteille de Crément (valeur 13 €).

Tirage au sort des gagnants le 20/12/2022. BONNE CHANCE !

Multipliez vos chances en jouant également sur notre page Facebook où vous trouverez un deuxième jeu concours (tapez Inst'ain Gourmand pour trouver notre page).

Coupons à remplir et à déposer dans l'urne en magasin avant le 20/12 (une participation par foyer)

Nom : Tél. :

Prénom : Commune :

E-mail :



Horaires Magasin :

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

Mercredi, Samedi : 08h00-13h00

Ouvertures exceptionnelles : Lundi 19 & 26 décembre de 08h00 à 12h30

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

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



Possibilité de commander en ligne

sur le site www.fairemescourses.fr (tapez Pont de Veyle)



Apéritifs

Canapés Festifs (plateau de 40 pièces)	38,00 €
<small>(Foie Gras, Crevette, Saumon Fumé, Jambon Cru, Œuf de Caille, Œufs de Poisson)</small>	
Plateaux de 18 Verrines apéritives	36,00 €
<small>(Accord de Viandes, Poissons et Légumes en différentes textures : 3x6 verrines)</small>	
Assortiment de Feuilletés (env. 50 pièces/500g)	16,00 €/les 500g
<small>(Saucisse, Emmental, Olives et Fruits Secs)</small>	
Gougères au Comté (env. 40 pièces/500g)	16,00 €/les 500g

Entrées Tarif pour une part

Entrées Froides

Galantine de Canard aux Pistaches, cœur Foie Gras	3,90 €
Foie Gras de Canard et sa Compotée d'Oignons (50g)	7,30 €
Saumon Fumé d'Ecosse à la Ficelle et sa Crème Aneth (80g)	6,20 €
Damier de Saumon et Lieu Noir et son Cœur de Lotte	3,90 €
½ Langouste des Caraïbes Bellevue et sa Garniture	22,00 €

Entrées Chaudes

Tatin d'Oignons, Chèvre et Figs	4,50 €
Escarlots au Beurre de Bresse AOC (la douzaine)	7,80 €
Tourte de Canard confit aux Trompettes	5,00 €
Coquille St Jacques sauce Champagne	6,70 €

Menu - 20,00 € (tarif/pers.)

Galantine de Canard aux Pistaches, Cœur Foie Gras
Poularde de Bresse au Vin Jaune et Morilles
Gratin Dauphinois & Clafoutis de Légumes anciens
Bûche Chocolat Royal ou Vanille-Fruits rouges (+3,90 €)

Menu - 26,00 € (tarif/pers.)

Saumon Fumé d'Ecosse à la Ficelle et sa Crème à l'Aneth
Filet de Bœuf en Croûte et sa réduction au Porto
Mousseline aux deux Légumes & Tatin de Champignons
Bûche Chocolat Royal ou Vanille-Fruits rouges (+3,90 €)

Tout est

"fait maison"



Cocktail apéritif 5€

2 Canapés Festifs
1 Gougère au Comté
1 Verrine Apéritive
2 Feuilletés

Pas de modifications possibles dans les menus

Plats Chauds Tarif pour une part

Plats Chauds Poissons

Gratin de Fruits de Mer et sa Quenelle	7,00 €
Truite Saumonée en Croûte d'Amandes, sauce Crème	7,20 €
Lotte à l'Armoricaine	8,20 €
St Pierre à la Moutarde Douce	8,90 €

Plats Chauds Viandes

Poularde Fermière au Vin Jaune et Morilles	10,50 €
Fondant de Pintade Fermière sauce Hydromel et Romarin	8,90 €
Canon de Cochon du Clunysois, Monbazillac et Foie Gras	7,50 €
Civet de Marcassin sauce Grand Veneur	7,20 €
Filet de Bœuf en Croûte et sa réduction au Porto	14,90 €

Accompagnements Tarif pour une part

Mousseline aux deux Légumes	3,20 €
Gratin Dauphinois	3,50 €
Clafoutis aux Légumes anciens	3,50 €
Tatin de Champignons Frais	3,50 €
Risotto Crémeux, Comté et Salicorne	3,90 €
Duo de Lentilles aux Petits Légumes	3,60 €

Menu enfant - 8,20 € (tarif/pers.)

Pâté en Croûte Maison de Porc Plein Air
Poulet Fermier à la Crème de Bresse
Pommes Dauphines
Bûche Chocolat Royal ou Vanille-Fruits rouges (+3,90 €)



Commandes à passer avant le lundi 19 décembre pour Noël
et avant le lundi 26 décembre pour le Jour de l'An
(en dehors de ces délais votre commande pourra ne pas être acceptée, merci de votre compréhension)

JEUX CONCOURS AU DOS : TENTEZ VOTRE CHANCE !