



Buffets froids prix/Pers. min. 10 pers.

Demandez notre carte détaillée des buffets

Le « Convivial » à 13 €

Salades assorties, 2 charcuteries, 2 viandes, fromage blanc, dessert (en supplément)

Le « Festif » à 22 €

Salades assorties, 2 charcuteries, 2 poissons, 2 viandes, fromage blanc, dessert (en supplément)



9, Place Joubert
01190 PONT-DE-VAUX
03 85 36 89 08

www.instain-gourmand.fr
contact@instain-gourmand.fr

 « Inst'ain Gourmand »



Carte
Printemps-été
2024

Nos valeurs

Nos plats cuisinés sont « faits maison » et élaborés à base de produits Français, et 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 du Clunysois, Volailles et œufs plein air, Beurre et Crème de Bresse, Lait et Farine locale...

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 30 % de la commande vous sera demandé.

Charcuteries artisanales

Porc Plein Air local

Volailles Fermières Label Rouge

Plats cuisinés . Plateaux-repas . Cocktails

Réceptions - Buffets



Horaires Magasin :

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

Mercredi, Samedi : 08h00-13h00

Dimanche - Lundi : Fermé

Apéritifs

| | |
|--|---------------|
| Quiche, Pizza, Pissaladière tarte oignon (env. 96 parts) | 35,00 € pièce |
| Gougères au Comté (env. 80 pièces/kg) | 30,00 € /kg |
| Plateau de 40 Canapés assortis | 38,00 € pièce |
| Plateau de 18 Verrines apéritives panachées | 28,80 € pièce |
| Pastèque de Légumes croquants et ses sauces (15-20 pers.) | 45,00 € pièce |
| Plateau de 16 Gourmandises chaudes à partager : (4 mini burgers, 4 brochettes de boeuf yakitori, 4 mini saucisson brioché, 4 tartes légumes) | 24,00 € pièce |



Plats uniques prix/Pers. min. 4 pers.

| | |
|--|--------|
| Couscous Royal | 9,50 € |
| (Bœuf, Agneau, Poulet fermier, Merguez, Légumes, Semoule) | |
| Paëlla | 8,80 € |
| (Poulet Fermier, Riz, Fruits de Mer, Légumes, Chorizo) | |
| Jambalaya | 7,50 € |
| (Jambon, Crevettes, Légumes, Riz) | |
| Poulet Basquaise et Pommes Grenailles | 8,80 € |
| (Poulet Fermier, Poivrons, Tomates, Oignons, Pomme de Terre) | |
| Colombo de Porc au Fregola | 7,50 € |
| (Porc, Légumes, Fregola) | |

Entrées prix/Pers. min. 4 pers.

| | |
|--|--------|
| Duo de Lieu Noir et Tomates Confites, Médailon de Poulpe cuit | 3,80 € |
| Terrine de Légumes et son Coulis de Tomate au Basilic | 3,20 € |
| Rocher de Canard au Poivre Vert | 3,50 € |
| Pâté en Croûte de Fromage de Chèvre aux Fruits Secs | 3,80 € |
| Ballotine aux 3 Poissons | 3,50 € |
| Carpaccio de Tomate, Courgette, Concombre et sa vinaigrette de Balsamique de Modène | 4,20 € |



Accompagnements prix/Pers. min. 4 pers.

| | |
|---|--------|
| Gratin Dauphinois | 3,50 € |
| Flan aux 2 Légumes | 2,50 € |
| Tian de Légumes confits à l'Huile d'Olive | 3,90 € |
| Ratatouille à la Provençale | 3,50 € |
| Duo de Lentilles et sa Brunoise de Légumes aux Olives | 4,00 € |
| Tomate Provençale | 2,80 € |
| Rosace de Pomme Anna | 3,50 € |

Plats prix/Pers. min. 4 pers.

| | |
|--|--------|
| Pavé de Saumon et son Caramel de petits Fruits Rouges | 8,50 € |
| Filet de Sandre à l'Estragon | 8,20 € |
| Dos de Cabillaud aux Petits Légumes estivaux | 8,90 € |
| Pavé de Cochon du Clunysois à la Moutarde à l'ancienne | 7,50 € |
| Cuisse de Poulet Fermier à la Crème | 7,50 € |
| Suprême de Pintade aux Abricots | 7,90 € |



Fromage - Desserts prix/Pers. min. 4 pers.

| | |
|--|--------|
| Fromage Blanc, Crème et Sucre | 1,70 € |
| Plateau de 3 fromages | 3,80 € |
| Fondant au Chocolat et sa Crème Anglaise | 4,50 € |
| Tarte aux Fruits Rouges | 3,80 € |
| Crème Brulée | 2,80 € |