

Infos Pratiques

- Les commandes de Noël seront enregistrées au plus tard le mercredi 18 décembre, pour être retirées le mardi 24 décembre.
- Les commandes du jour de l'An seront enregistrées au plus tard le jeudi 26 décembre, pour être retirées le mardi 31 décembre.

(en dehors de ces délais votre commande ne sera pas acceptée)

Comment Commander ?

Remplissez le bon de commande joint, et validez votre commande :

⇒ En magasin

Un acompte de 30% vous sera demandé et un numéro de commande vous sera attribué.

⇒ A distance par mail à contact@instain-gourmand.fr

Envoyez le bon de commande complété par mail + verser par virement un acompte de 30%. Notre IBAN : FR76 1780 6003 6004 1969 1067 673 - BIC AGRIFRPP878 - CACE PONT DE VAUX. A réception du règlement, nous vous enverrons un e-mail de confirmation avec un numéro de commande.

AUCUNE COMMANDE PRISE PAR TELEPHONE, MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

Le Jour J

Pour une bonne organisation, nous vous remercions de venir retirer vos plats à l'aide de votre numéro de commande à l'heure indiquée lors de l'enregistrement de commande.

Des conseils pour réchauffer vos plats vous seront remis le jour du retrait de votre commande.

Toutes les commandes seront présentées sur des plats jetables.

Nous nous réservons le droit de modifier certaines préparations en cas d'indisponibilité de matières premières. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de forte hausse du marché.

Nous vous remercions pour votre confiance et vous souhaitons de passer de très bonnes fêtes de fin d'année !

Inst'Ain
Gourmand

CHARCUTIER . TRAITEUR

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

www.instain-gourmand.fr
contact@instain-gourmand.fr
f « inst'ain gourmand »



Carte
des fêtes

2024

Horaires Magasin :

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

Ouvertures exceptionnelles :

Dimanche 15/12, Mercredi 18/12 après-midi, Lundis 23 & 30/12
Fermé le 25/12 et le 01/01



Apéritifs

Canapés Festifs <i>(Foie Gras, Crevettes, Saumon Fumé, Jambon Cru, Œuf de Caille, Œufs de Poisson) - Plateau de 40 pièces</i>	38,00 €
Verrines apéritives <i>(Assortiments à base de viande, poisson et légumes en différentes textures) - Plateau de 18 pièces</i>	36,00 €
Assortiment de Feuilletés <i>(Saucisse, Emmental, Olive, Fruits secs) - env. 100 pièces/kg</i>	32,00 € /kg
Assortiment Cocktail <i>(3 canapés assortis, 1 verrine festive et 2 feuilletés)</i>	5,00 € /pers

Entrées (tarif /pers.)

- Entrées Froides -

Foie Gras de Canard IGP et sa compotée d'Oignons	7,10 €
Ballotine de Poularde aux Morilles et Foie Gras	4,90 €
Galantine de Cerf, Myrtilles et Marrons	4,50 €
Saumon Fumée d'Ecosse	6,90 €
Calice de Saumon et Dorade, Cœur pétillant St Jacques	5,50 €

- Entrées Chaudes -

Escargots au Beurre de Bresse (la douzaine)	7,80 €
Coquille St Jacques	7,50 €
Pithiviers aux Fruits de Mer	5,50 €
Tourte Epinard et Champignons des sous-bois	5,20 €

Plats Chauds (tarif /pers.)

- Plats Poissons -

Fricassée de Joles de Lotte et Ecrevisses à l'Américaine	8,50 €
Filet de Bar à la sauce Salmoriglio	9,50 €
Traditionnel Gratin de Fruits de Mer	7,50 €

- Plats Viandes -

Longe de Veau à la Crème et Chips de Lomo Noir de Bigorre	11,90 €
Fondant de Pintade Fermière Hydromel et Romarin	9,50 €
Civet de Chevreuil aux Epices de Noël	7,60 €

Accompagnements (tarif /pers.)

Gratin Dauphinois	3,50 €
Petit Epeautre, Fèves, Marrons et Pleurotes	3,90 €
Mousseline de Butternut	3,50 €
Gratinée de Cardons à l'ancienne	4,20 €
Moelleux de Châtaignes à la graisse de Canard	4,20 €

Menu à 19 €

(tarif /pers.)

Galantine de Cerf,
Myrtilles et Marrons

Filet de Bar
à la sauce Salmoriglio

Petit Epeautre, Fèves,
Marrons et Pleurotes

Flan de Butternut

Menu à 24 €

(tarif /pers.)

Saumon Fumé d'Ecosse

Fondant de Pintade,
Hydromel et Romarin

Gratin Dauphinois

Poêlée de Champignons
des sous-bois

Menu Enfant à 10,50 €

(tarif /enfant -12 ans)

Pâté en Croûte

Emincé de Poulet Fermier

Pommes Dauphines



BON DE COMMANDE – FETES 2024

Complété par Inst'Ain Gourmand

BC N°

H :

Cde à distance :

NOM/Prénom :

Téléphone :

Date de retrait :

Mardi 24/12

Mardi 31/12

Autre date (nous consulter)

MENUS	PU	Qté	Total
Menu à 19 €	19,00 €		
Menu à 24 €	24,00 €		
Menu enfant à 10,50 €	10,50 €		

APERITIFS	PU	Qté	Total
Canapés (40 pièces)	38,00 €		
Verrine (18 pièces)	36,00 €		
Feuilletés assortis	32€/kg		
Assortiment Cocktail	5,00 €		

ENTREES	PU	Qté	Total
Foie Gras	7,10 €		
Ballotine de Poularde	4,90 €		
Galantine de Cerf	4,50 €		
Saumon Fumé	6,90 €		
Calice de Saumon et Dorade	5,50 €		
Escargots (les 12)	7,80 €		
Coquille St Jacques	7,50 €		
Pithiviers aux Fruits de Mer	5,50 €		
Tourte Epinard-Champignons	5,20 €		

PLATS CHAUDS	PU	Qté	Total
Fricassée de Joes de Lotte	8,50 €		
Filet de Bar	9,50 €		
Gratin de Fruits de Mer	7,50 €		
Longe de Veau	11,90 €		
Fondant de Pintade	9,50 €		
Civet de Chevreuil	7,60 €		

ACCOMPAGNEMENTS	PU	Qté	Total
Gratin Dauphinois	3,50 €		
Petit Epeautre, fèves, marrons...	3,90 €		
Mouseline de Butternut	3,50 €		
Gratinée de Cardons	4,20 €		
Moelleux de Châtaignes	4,20 €		

TOTAL COMMANDE :

ACOMPTE A VERSER (30%) :

TICKET DE RETRAIT DE COMMANDE (complété par Inst'Ain Gourmand)

Jour de retrait : Heure de retrait :

N° de commande : Acompte versé :