

# IT

## instants traiteur



46 BIS, RUE DE SAINT AIGNAN - 91660 LE MÉRÉVILLOIS

Découvrez notre gamme

# MARIAGE

Instants traiteur vous accompagne  
dans les plus beaux moments de votre vie.

L'instant d'un mariage, d'une union.

La fusion des âmes transforme la cuisine en art.

## INSTANT FUSION





# INSTANTS FUSION

Côté CULINAIRE :

Cocktail apéritif : **12 pièces par personne**

Menu quatre plats : **entrée, plat, fromage et dessert.**

Sont inclus : **trou normand (glace ou sorbet maison), pain et café**

Les eaux minérales : **plate et gazeuse en bouteille en verre**

La mise en situation :

Personnel de cuisine :

**1 pour 30 invités au minimum.**

Personnel en salle :

**1 pour 25 invités.**

ART DE LA TABLE :

**Nappage et serviettes blancs.**

Vaisselle :

**assiettes, couverts et verrerie.**

## NOS PIÈCES APÉRITIVES

### CRÉATIONS FROIDES PRINTEMPS

- Madeleine de cresson/grisons.
- Choux cantal et granny smith.
- Crème brûlée au foie gras combawa.
- Chèvre frais façon Boursin.
- Canneloni de radis daikon-crabe-pomelos.
- Panna cotta d'asperge blanche et pickel rhubarbe.

### CRÉATIONS FROIDES ÉTÉ

- Truite gravelax/agrumes.
- Foccacia à l'huile d'olive.
- Foie gras en gelée pomme d'amour.
- Magret de canard de pignon de pin et abricot.
- Mousseline de carotte.
- Ceviche d'espadon pickel d'oignon rouge.

# INSTANT ÉVASION

ENTRE CRÉATION ET INSPIRATION

76,50 € HT. soit 84,15 € TTC. PAR PERSONNE

## ENTRÉES

Raviole de queue de bœuf truffée,  
bouillon Miso  
et Asperge

Ou

Carpaccio de fletan,  
vinaigrette shasho  
Yuzu et confit d'oignon doux

## PLATS

Thon grillé,  
Purée de maïs fumé,  
Condiment wasabi agrumes

Ou

Filet de canette snacké,  
Jus miso orange,  
Poêlée "comme un goût d'Asie"

## FROMAGES À L'ASSIETTE

2 classiques et 1 toasté,  
Mesclun de salade verte

## DESSERTS

La traditionnelle pièce montée

Ou

Buffet de desserts

# INSTANT SILIQUE

RETOUR AUX SOURCES

65,00 € HT. soit 71,50 € TTC. PAR PERSONNE

## ENTRÉES

Cœur de truite confite,  
Huile de graine de courge au raifort,  
Streusel au sel de mer, pesto de cresson

Ou

Œuf parfait,  
velouté de cresson et petits pois,  
Anguille fumée  
Et Glace cresson (en deux services).

## PLATS

Croustade de canard confit à la bordelaise,  
Pomme Anna Comté

Ou

Suprême de pintade en mijoté moderne sur coquille de noisette  
Sauce façon Albuféra (Porto, foie gras),  
Tatin d'échalote confite

## FROMAGES À L'ASSIETTE

2 classiques,  
Mesclun de salade verte

## DESSERTS

La traditionnelle pièce montée

Ou

Buffet de desserts

# INSTANT GOURMET

## LES CLASSIQUES

85,10 € HT. soit 93,61 € TTC. PAR PERSONNE

### ENTRÉES

Foie gras mi-cuit chutney fruits secs et Gewurstraminer  
Glace au pain d'épices (en deux services).

Ou

Barbu grillé  
Crèmeux artichaut jus de coquillage  
Citron caviar.

### PLATS

Veau poêlé  
Mousseline de cresson  
Jus gourmand comme une normande  
Légumes de saison rôtis entiers  
Carottes au miel

Ou

Bar nacré  
Risotto de quinoa vert au parmesan  
Poudre citron vert  
Vinaigrette Barollo,  
carottes, yuzu

### FROMAGES À L'ASSIETTE

1 classique, 1 toasté et 1 en brick,  
Mesclun de salade verte

### DESSERTS

La traditionnelle pièce montée

Ou

Buffet de desserts





« Que pouvons-nous demander de plus que d'être heureux un instant ? »  
Milan Kundera



**instants traiteur**



[www.instants-traiteur.fr](http://www.instants-traiteur.fr)

[contact@instants-traiteur.fr](mailto:contact@instants-traiteur.fr)

06 47 54 03 22