

IT

instants traiteur



46 BIS, RUE DE SAINT AIGNAN - 91660 LE MÉRÉVILLOIS



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME

MOMENTS EN FAMILLE

ANNIVERSAIRE - BAPTÊME - BRUNCH - REPAS DE FAMILLE
BUFFET GOURMAND - COCKTAIL DÎNATOIRE

NOS MIJOTÉS

Des plats généreux, mijotés longuement, posés au milieu de la table.

Commande minimum 20 personnes — livraison ou enlèvement

— TOUTE SAISON —

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU VIN DU JURA, MORILLES GÉNÉREUSES ET POMMES MACAIRE

Une volaille mijotée dans un vin du Jura aux notes dorées, aux morilles généreuses, une sauce crémeuse qui s'invite partout. Les pommes Macaire dorées au beurre finissent de faire le silence autour de la table.

OSSO BUCCO DE VOLAILLE, RISOTTO À LA MILANAISE ET GREMOLATA

On a pris le grand classique italien et on lui a donné une nouvelle vie. La volaille confite dans son jus, le risotto safrané nacré et crémeux, la gremolata citron-persil-ail qui réveille tout ça au dernier moment.

COLOMBO DE POULET, RIZ BASMATI

Les épices du colombo, le poulet fondant, le riz basmati léger qui boit la sauce. Un voyage dans l'assiette, simple et généreux.

ROUGAIL SAUCISSE

Un plat qui ne se présente pas. Il s'impose. Les saucisses fumées, la tomate, les épices — et tout le monde se ressert.

JOUE DE BOEUF BRAISÉE À L'ÉCHALOTE FAÇON BORDELAISE, GRATIN DAUPHINOIS

La joue mijote des heures à basse température jusqu'à devenir fondante. L'échalote confite, le jus réduit au vin rouge, et un gratin dauphinois bien crémeux qui attendait ce moment.

ESTOUFFADE DE BOEUF À LA PROVENÇALE, CRÉMEUX DE CAROTTE

Le boeuf confit dans les herbes de Provence, les olives, la tomate — et un crémeux de carotte doux et coloré qui vient adoucir et équilibrer. Le soleil dans la cocotte.

PAVÉ DE SAUMON À LA TOSCANE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

Tomates confites, tomates fraîches, épinards, ail — une Toscane dans l'assiette. Le saumon nacré cuit basse température, posé sur un écrasé de pommes de terre généreux à l'huile d'olive.

LASAGNE VÉGÉTALE ÉPINARDS, FENOUIL, CAROTTE ET OIGNON

Des légumes qui ont du caractère, des couches généreuses, une béchamel qui gratine. Un plat végétal qui n'a rien à envier aux autres.

— ÉTÉ —

POULET BASQUAISE

Les poivrons confits, la tomate, le piment d'Espelette — un plat qui sent les vacances et qui colore la table.

VEAU MARENGO, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

Un grand classique de la cuisine française, mijoté longuement avec tomates, champignons et olives. Servi avec une poêlée de légumes du moment cueillis à la bonne saison.

MOUSSAKA AU BOEUF

Des aubergines fondantes, un boeuf mijoté aux épices, une béchamel dorée — une moussaka généreuse et réconfortante même en été.

*Tous nos plats sont préparés avec des produits locaux et de saison.
Cuisson basse température — Zéro jetable — Herbes et fleurs de notre jardin
contact@instants-traiteur.fr — www.instants-traiteur.fr — 06 47 54 03 22*



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

Milan Kundera

IT

instants traiteur



www.instants-traiteur.fr

contact@instants-traiteur.fr

06 47 54 03 22