

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.



— PRÉSENTATION —

INSTANTS TRAITEUR, C'EST NOUS !

Tout commence en 2013. Nous **Pierre et Loïc** nous nous lançons avec une idée en tête : faire de la **vraie cuisine pour les vrais moments**. Sophie nous rejoint au début de l'aventure, puis c'est au tour d'Anne-Laure de prendre le relais. L'équipe s'étoffe, et nous voilà partis pour de bon.

Aujourd'hui, nous orchestrons **une cinquantaine d'événements par an** : mariages où tout le monde pleure (de joie, on espère), soirées d'entreprise mémorables, réceptions où l'on se souvient encore du dessert trois ans après. Et pour ne jamais perdre le rythme, nous assurons aussi **les repas quotidiens de trois restaurants d'entreprise dans l'Essonne**.

Notre signature : **la cuisson basse température**.

Dans un monde où tout va très vite, nous on prend notre temps. La cuisson basse température, c'est long, c'est minutieux, mais grâce à cette technique votre magret fond dans la bouche, le saumon reste nacré, les légumes ont enfin du caractère.

On ne triche pas avec le produit, on le **respecte**.





Un jardin qui s'invite dans vos assiettes.

*Ces fleurs comestibles qui égayent vos plats ? Ces herbes fraîches qui changent tout ?
C'est notre jardin. **Zéro pesticide, juste le soleil de l'Essonne et un peu d'amour.***

C'est notre touche signature, celle qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

L'engagement, naturellement.

*On a fait le choix du **biodégradable et des matériaux durables**. Parce qu'un bon repas,
ça doit laisser de beaux souvenirs, pas une montagne de déchets. Et puis
franchement, votre tiramisu mérite mieux qu'une cuillère en plastique.*

INSTANTS TRAITEUR : *de la belle cuisine, une équipe qui met les mains dans la terre
et dans les casseroles, et l'envie de faire de vos moments quelque chose d'unique.*

4 papilles d'or de 2019 à 2026.



L'ART DE RECEVOIR

CÔTÉ CULINAIRE :

Cocktail apéritif : 12 pièces par personne.

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

MISE EN SITUATION :

Personnel de cuisine :

1 pour 30 invités au minimum.

Personnel en salle :

1 pour 20 invités.

ART DE LA TABLE :

Nappage et serviettes blancs.

Vaisselle :

assiettes, couverts et verrerie.

NOS PIÈCES APÉRITIVES

12 pièces apéritives à définir dans la liste ci-dessous

LES MENUS

LES MENUS INCLUENT :

- Entrée ou atelier
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Pain
- Eau plate et gazeuse
- Vaisselles et nappage
- La livraison (dans un rayon de 50 km)

EN SUPPLÉMENT :

- Le cocktail
- Trou normand option
- Le service

LES ATELIERS

ATELIER GRILL & FUMOIR

- **Bœuf grillé façon Tataki** - Pièce de bœuf saisie au charbon, la technique japonaise du charbon de bois pour une cuisson spectaculaire et des saveurs fumées authentiques.

- **Poissons fumés sous cloche** - Devant vos invités, nos chefs fument du lieu noir au café torréfié ou du saumon à la scandinave, révélés dans un nuage de fumée à l'ouverture de la cloche. Un show culinaire et olfactif spectaculaire.

ATELIER FRUITS DE MER

- **Brochettes de crevettes à la plancha** - Crevettes snackées minute, ananas caramélisé, coriandre fraîche et piment d'Espelette. L'alliance parfaite sucré-épicé.

- **Expérience huîtres** - (supplément 2,00€ TTC par personne) Dégustation chaudes & froides : huîtres gratinées au vin blanc et ciboulette + huîtres fraîches nature. Le mariage terre-mer.

ATELIER WORLD FOOD

- **Wok de légumes de saison** - Mini légumes croquants sautés au wok, relevés au piment de Cayenne. Fraîcheur et vitamines garanties.

- **Crevettes Jambalaya** - L'esprit cajun s'invite à votre mariage : riz créole, crevettes généreuses et épices de Louisiane.

- **Gaufres Corse apéritives** - Pancetta croustillante, brebis Corse fondant, estragon et pointe de piment d'Espelette. L'île de beauté dans votre assiette.

ATELIER VEGGIE & VEGAN

- **Tataki d'aubergine au sésame** - Aubergine grillée au charbon, marinade soja-gingembre, sésame torréfié et coriandre fraîche. La puissance du charbon au service du végétal.

12 PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX

MARINE & IODÉ

À FROID

- *Saumon mi-cuit sésame noir, sauce cacahuète*
- *Saumon gravlax, citron caviar, poudre de nori*
- *Rouleau de printemps au crabe, sauce ponzu, mayo cébette-coriandre, granny smith*
- *Tartare de daurade, mangue, combawa, huile de sésame*
- *Vitello tonnato revisité, câpres croustillantes*

À CHAUD

- *Cabillaud sauce Dugléré en verrine*
 - *Crevette citronnelle-coco, bouillon thaï au gingembre*
 - *Saint-Jacques snackées, beurre yuzu (selon saison)*
-

L'ÉLÉGANCE DE LA VIANDE

À FROID

- *Foie gras, gelée pomme d'amour*
- *Foie gras miso, chutney gewurztraminer*
- *Crème brûlée de foie gras, sucre de cèpes*
- *Madeleine au cresson, viande des Grisons*
- *Tataki de bœuf, ponzu, radis croquant*
- *Cannelloni de magret de canard, chutney fruits secs*
- *Crèmeux de carotte, magret de canard, figues, pignons de pin et huile de noix*

À CHAUD

- *Raviole de confit de canard, jus de volaille corsé*
- *Mini-burger de veau braisé, pickles maison, mayo truffe*

VÉGÉTAL & CRÉATIF

À FROID

- *Houmous d'artichaut, pois chiche, huile de truffe*
- *Panna cotta asperge blanche, coulis tomate aigre-douce, balsamique*
- *Verrine parmesan-kumquat, basilic frais*
- *Chèvre frais, huile d'olive de Crète, miel, graines de fenouil*
- *Tartelette à la Niçoise*
- *Wrap raifort-crudités, huile d'olive de Crète, miel, graines de fenouil*

À CHAUD

- *Cappuccino de sarrasin, pickles de chanterelles (selon saison)*
 - *Mini-wok de légumes croquants*
-

AUTOUR DU MONDE

À FROID

- *Samoussa légumes, chutney mangue-coriandre*
- *Focaccia à la napolitaine, mozzarella burrata, roquette*

À CHAUD

- *Mini-bao au porc laqué, façon char siu*
- *Empanada bœuf-chorizo, chimichurri*
- *Arancini au safran, cœur fondant de gorgonzola*
- *Bruschetta tomate confite, pesto de roquette, copeaux de parmesan*

DESSERT

ENTREMETS SIGNATURE



TOUT CHOCOLAT

- **Deux chocolats croustillants** - Croustillant praliné, mousse chocolat noir intense, mousse légère chocolat blanc, glaçage miroir.

- **Chocolat noir & dulcey de sarrasin** - Insert croustillant sarrasin subtilement salé, crémeux dulcey caramélisé et biscuit chocolat, enrobé d'une mousse chocolat noir généreuse grand cru 70%.



FRUITS EXOTIQUES

- **Mangue passion coco** - Insert dacquoise coco, compotée gourmande ananas-passion et mousse passion acidulée, enrobé d'une mousse coco onctueuse.

- **Yuzu amande** - Insert croustillant amande, dacquoise moelleuse et confit de citron, enrobé d'une ganache montée chocolat blanc yuzu, glaçage velours.

- **Ananas rôti aux épices** - Insert génoise imbibée et ananas caramélisé aux notes de cannelle, cardamome et gingembre, enrobé d'une bavaroise crémeuse fruits exotiques, glaçage fruité.

- **Passion chocolat blanc** - Insert génoise moelleuse et cœur de passion acidulé pepsé, enrobé d'une mousse légère chocolat blanc ivoire.

DESSERT

FRUITS ROUGES & CLASSIQUES

Fraisier (saison uniquement, fruits locaux) - Génoise moelleuse imbibée au jus de fraise, généreuse mousseline vanille bourbon, fraises françaises fraîches, glaçage fraise/fruits rouges.

Framboise litchi - Insert confit framboise-litchi et dacquoise moelleuse, enrobé d'une mousse litchi délicate, glaçage velours rouge.

Abricot romarin - Insert pain de Gênes fondant, confit abricot-romarin et croustillant amandes, enrobé d'une ganache vanille onctueuse, glaçage velours.

Opéra - Biscuit joconde imbibé de café corsé, ganache chocolat noir puissante, crème au beurre café onctueuse, glaçage chocolat brillant.

CLASSIQUES REVISITÉS

Saint-Honoré réinventé - Insert biscuit financier moelleux, croustillant beurre et crémeux caramel gourmand monté au mascarpone, enrobé d'une mousse aérienne vanille de Madagascar, glaçage velours.

Vanille pécan - Insert biscuit noisette, croustillant gourmand et cœur coulant de praliné aux noix de pécan torréfiées, enrobé d'une mousse soyeuse vanille de Madagascar, glaçage velours.

MENU SILIQUE

ENTRÉE OU 2 ATELIERS

*Chiffonnade de truite de l'Éclimont fumée maison,
crème de ricotta ail et citron,
pain croustillant des hirondelles*

Ou

Œuf parfait, velouté de cresson et petits pois, glace cresson en 2 services

PLAT

*Suprême de pintade en mijoté moderne, sauce façon Albufera
tatin d'échalote confite*

Ou

*Croustade de confit de canard mijoté à la bordelaise,
pomme Anna et Comté*

FROMAGE

*Deux classiques,
mesclun*

DESSERT

Le dessert des mariés

MENU ÉCLAT

ENTRÉE OU 3 ATELIERS

*Burrata di Bufala crémeuse, pesto cajou-parmesan,
tomates de couleur et confites, huile fumée aux herbes, balsamique vieilli*

Ou

*Langoustines snackées, avocat citron vert, coing confit,
pétales de gingembre, huile de crustacées*

PLAT

*Thon grillé,
purée de maïs fumé, salade d'agrumes et mizuna, condiment wasabi*

Ou

*Faux-filet de Bœuf délicatement braisé,
écrasé de pomme de terre parfumé à la truffe, éclats de foie gras*

FROMAGE

*Deux classiques, un toasté,
mesclun*

DESSERT

Le dessert des mariés

MENU APOTHÉOSE

ENTRÉE OU 3 ATELIERS

Foie gras mi-cuit chutney fruits secs et Gewurztraminer

Ou

*Filet de daurade royal coupé au couteau,
tartelette fine et croustillante, vierge de légumes croquants,
émulsion d'aïoli, jardin de mesclun*

PLAT

*Médailлон de veau doré au beurre mousseux, morilles généreuses au vin jaune,
jeunes légumes fondants*

Ou

*Dos de lieu jaune snackés, risotto onctueux à l'encre de seiche,
popcorn de sarrasin, huile de livèche*

FROMAGE

*Fromage affiné, toast de chèvre chaud, brick croustillante,
mesclun*

DESSERT

Le dessert des mariés



« 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