

Notre Carte Traiteur



Saveurs locales

ET SUR MESURE

Pour une expérience culinaire d'exception, faites appel à
L'Instant Traiteur

Nous vous présentons notre service de traiteur de premier choix, Nous proposons un service traiteur adapté à toutes vos occasions : plats à emporter, mariages, anniversaires ou repas d'entreprise. À l'écoute de vos besoins, nous réalisons un devis sur mesure pour faire de votre événement un moment inoubliable. Attachés à la qualité et à la personnalisation, nous créons un menu qui reflète vos envies — vous profitez, nous nous occupons du reste.

- Produits frais, cuisine maison
- Devis gratuit et sans engagement
- Possibilité de dégustation avant validation du menu
- Service clé en main, du cocktail au dessert



Nos formules

Apéritif simple

5 pièces par personne

Mini burger
Mini kebab
Navette hot-dog
Quiche
Pizza

6.40€/personne

Viande froide et salade

Simple

3 choix de salade
&
3 choix de viande froide
8,50€/ pers

Dinatoire

Formule apéritive complète

+

Formule viande froide
et salade

14.90€ /pers

Apéritif complet

9 pièces par personne

1 Mini burger
1 Mini kebab
2 Navette
1 fajita au choix
1 Verrine au choix
2 Quiche
1 Pizza

8,50€ /personne

Vin d'honneur

13 pièces par personne

1 Mini burger
1 Mini kebab
2 Navette
1 fajita au choix
1 Verrine au choix
5 pièces au choix parmi
les indispensables
et/ou toast et feuilletés
et
2 pièces parmi
les gourmandise
13€ /personne

Vin d'honneur/Entrée

12 pièces par personne
+
atelier culinaire

1 Mini burger au choix
1 Mini kebab ou bagel
2 Navette ou wrap
1 fajita au choix
2 Verrines au choix
4 pièces au choix parmi
les Gourmandise
et
1 atelier au choix

16€ /personne
Minimum 30 pers

Nos pièces salées

Navettes et wraps

- Navette façon hot-dog
- Navette façon césar
- navette houmous du moment
- Navette Thon et fromage frais
- Wrap tartare et jambon
- Wrap avocat et saumon
- Mini fajitas poulet
- Mini fajita saint-marcellin pané, noix et miel
- Brochette de crevette et chorizo

1,70€ / pièce



Mini-burger et kebab

- Mini burger façon césar
- Bao effiloché de porc et crème ciboulette
- Mini burger façon boucher
- Mini burger foie gras & confit d'oignons*
- Mini burger au saumon fumé et crème citron*
- Mini kebab
- samoussa bœuf
- Arancini tomate mozzarella
- Arancini au pistou

2,20 € / pièce

*supplément 0,50€ *

Les Indispensables

- Cake au jambon et fromage
- Mini pâté en croûte
- Cake à la provençale
- Mini croque-Monsieur
- Brochette de tomate cerise et bille de mozzarella au basilic
- Brochette de melon et jambon cru
- Charcuterie
- croquette de jambon
- roulé courgette et saumon fumé

1,50€ / pièce



Toasts et feuilletés

- Blinis au Tarama et crevettes
- Mini pizza
- Mini quiche
- Feuilleté roulé au beurre persillé
- Mini-croissant au pesto et parmesan
- gougère au comté

1,50€ / pièce

Les gourmandises

- Tartare de bœuf, pickles d'oignons rouges
- Tartelette sablée au chèvre frais & figue rôtie
- Saumon gravelax maison, crème raifort
- Tataki de thon rouge & gelée de soja
- Macaron de foie gras et confit d'oignon rouge
- Macarons truite fume et œuf de poisson
- Blinis à la crème truffé & magret fumé

***uniquement en vente dans la formule
Vin d'honneur/Entrée**



Les ateliers gourmands

Découpe de jambon cru à l'os

Plancha de gambas mariné au citron vert

Plancha de crevette chorizo

Bar de tomates, burrata

cône de sesame au saumon et citron confit



5,50€ / personne

Nos Verrines



- Verrine mousse de betterave et fromage frais
- Verrine panna cotta d'asperge et tomate séchée
- Verrine panna cotta parmesan et gelée de tomate
- Verrine tartare de tomate et burrata crémeuse
- Verrine Tartare de saumon, tzatzíki et crumble de parmesan
- Verrine Tartare de carotte au basilic
- Verrine de patate douce, féta et billes de grenade

2,10€ / verrine

minimum de commande 10 verrines





Nos Entrées

Salades

- Salade de lentilles
- Salade de carottes râpées
- Salade de perle
- Salade de macédoine
- Salade piémontaise
- Salade de museau
- Salade coleslaw
- Salade de pâtes
- Salade de riz
- Taboulé
- Salade tartare de tomate et mozzarella
- Salade grecque

3,50€ /personne

Nos Entrées

Terrines

- Terrine de Canard
- Terrine de campagne
- Terrine de poisson
- Terrine provençale
- Terrine aux deux truites
- Terrine de lapin aux noisettes

5,50€ /personne

Nos Entrées

Elaborées



9,50€ /personne

- Foie Gras mi-Cuit
- Gravlax de Saumon pain de seigle et crème à l'Orange
- Tartare de saumon au tzatzíki et avocat
- Alliance de fromage frais et saumon fumé
- Carpaccio de tomates, mozzarella burrata, crème de balsamique et roquette
- Carpaccio de Saint-Jacques et caramel de vinaigre balsamique
- Carpaccio de bœuf mariné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan, roquette
- Saint-Marcellin chaud, salade verte et crudités
- Noix de Saint-Jacques snackées, purée de panais à la vanille, chips de lard
- Œuf parfait, crème de champignons des bois
- Terrine de légumes grillés et chèvre frais, huile de basilic
- Tataki de thon salade de wakamé et vinaigrette au soja

Nos Plats Uniques

Paëlla royale

Couscous

Tajine de veau ou poulet au citron

Choucroute

Tartiflette

Rougaille Saucisse

Cassoulet

Chili con carne

Lasagne



BRASERO

Formule brasero simple

saucisse
merguez
poulet mariné
échine de porc
+ accompagnement

25€/personne

Formule brasero complet

saucisse
merguez
poulet mariné
brochette de bœuf
cote de veau
+ accompagnement

35€/personne



FORMULE BRASERO PRESTIGE

Cote de bœuf
brochette de poulet citron
cote d'agneau
magret de canard
+ accompagnement

45€/personne

Nos viandes Froides

Rôti de porc cuits

Rôti de veau farci

Rôti de dinde cuit

Pilon de poulet

Rosbif

Charcuterie

5.80€/personne



Nos Plats chauds

Nos viandes

Cochon à la broche

Ballotine de volaille aux champignons et
noisettes,

Sauté de porc aux olives

Filet de bœuf basse température

Filet de bœuf en croûte

Suprême de volaille à la moutarde

Tourne dos de canard à l'orange

Braisée de veau aux morilles

Toue de bœuf braisé aux épices et miel

Nos poissons

Filet de Bar sauce vierge

Dos de lieu noir crème citron e
aneth

Filet de Saint-Pierre aux
agrumes

Lamelles d'encornet en
persillade

Pavé de saumon aux herbes



**Nous proposons des alternatives
végétariennes, sans gluten ou sans allergènes
sur demande**

Nos accompagnements

Féculents

3,50€/personne

Gratin dauphinois

Gratin de ravioles et courgettes

Timbale de riz basmati

Crozet au lard

Polenta crémeuse

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pomme de terre grenaille au thym et
romarin

Tartelette de pomme de terre garni

risotto aux champignons

patate douce rôtis

Légumes

1,50€/pers

Carottes vichy

Tian en millefeuille de légumes

Duxelles de champignons

Fagot de haricots persillés

Purée de carottes

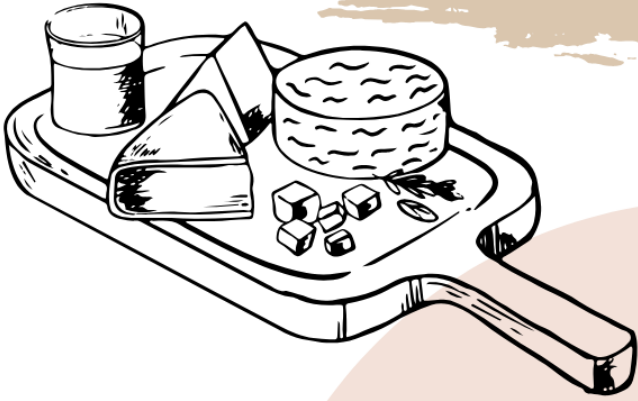
Fleurette de chou-fleur rôtis aux
épices

Légumes glacés

Soufflé de légumes

fagot d'asperge verte

Nos Fromages



- Assortiment de fromages secs en buffet
- ou en assiette

3,90€/personne

- Fromage blanc faisselle

2,90€/personne

- Fromage blanc faisselle
+
Assortiment de fromages secs en buffet

3,50€/personne



Nos Desserts

Mignardises



Mini tarte citron

Mini Tarte à la framboise

Mini tarte chocolat framboise

Mini tartelette tatin

Mini mousse au chocolat

Mini éclair au chocolat

Mini muffin citron / pépite de
chocolat

Mini baba au rhum

Mini Salade de fruits

Crème brûlée à la chartreuse

tropézienne vanille

cannelés

Mini clafoutis framboise

**4.90€ par personne
(4 pièces)**

Pièce Montée revisitée

Pièce montée en verrine

2 verrines au choix
+
3 pièces de
mignardise

6.90€ / personne

choix verrine :

- Verrine façon cheesecake citrons
- Verrine façon fraisier
- Verrine façon framboisier
- Verrine façon royal chocolat
- Verrine spéculos
- Verrine tiramisu

Panier de choux

Panier de nougatine
garni de choux
(2 choux par personne)
+
3 mignardise au choix



5.90€ / personne

Plateau repas

Brunch du lendemain

Entrée froide
Viande froide
accompagnement
Fromage
Dessert
Pain
Eau
Couverts

14,90€

Fruits frais
Viennoiseries
Charcuterie
Jus de fruits
Fromages secs
Pain
Confiture
Yaourt grec
Pancakes
Saucisse grillé
œuf brouillé

19,90€





Formule boisson

Formule Traditionnelle

6.70 € /personne

Eau minérale plate et gazeuse à volonté

Vin rouge ou Vin blanc

(1 bouteille de vin pour 3 personnes)



Formule Intermédiaire

11.70 € /personne

Eau minérale plate et gazeuse à volonté

Vin rouge,

Vin rosé ou Vin blanc

(1 bouteille de vin pour 4 personnes)



Formule Prestige

17.60 € /personne

Eau minérale plate et gazeuse à volonté

Vin rouge ,

Vin rosé ou Vin blanc

(1 bouteille de vin pour 4 personnes)

Champagne (1 bouteille de champagne pour 5 personnes)

Punch (9€/litre)

Mojito (12€/litre)

Soupe de champagne (18,90€/litre)





Tarif location vaisselle

Formule 1

(2,00€/personne)

1 grande assiette
2 petites assiettes
Couverts
1 verre à eau
1 verre à vin

Formule 2

(3,50€/personne)

1 grande assiette
2 petites assiettes
Couverts
1 verre à eau
1 verre à vin
1 carafe (10 pers)
Panière à pain
Flûte à champagne

Formule prestige

(5,50€/personne)

1 grande assiette avec motif
2 petites assiettes avec motif
Assortiment de couverts
1 verre à eau
1 Flûte à champagne
1 verre à vin
1 tasse à café
1 carafe (10 pers)
Panière à pain
Vasque à champagne

Les plus

- coupe vin d'honneur 1.00€/personne
- vasque à champagne 10€
- pain et café 1.80€ / personnes
- serveur et serveuse 130€ / serveur
- Livraison avec installation
- Service à table ou en buffet
- Mise en place de buffet et décoration
- Pas de droits de bouchon

Conditions de location vaisselle

Pour toute location de vaisselle supérieur
à 30 personnes,
un chèque de caution vous sera demandé !

Condition de location de materiel

Un chèque de caution de 100€ vous sera demandé.

Pour toute location de matériel

Toute casse ou perte au delà de 3 pièces sera facturée comme indiqué ci-dessous :

Assiette : 4 € par pièce

Couvert : 1 € par pièce

Verrerie : 3 € par pièce

Carafe : 3 € par pièce

Panière à pain : 5 € par pièce

Jarre en verre : 25 € par pièce

Vasque à champagne : 30 € par pièce

Percolateur : 150 € la pièce

N'hésitez pas à nous contacter pour une formule sur mesure adaptée à votre budget et vos envies.

Condition de réservation

Afin de réserver la date de l'événement, un chèque ou virement d'acompte de 30 % du devis ainsi que sa signature vous sera demandé.

En cas d'annulation, dans le mois précédant l'événement, l'acompte ne pourra être restitué.

Condition de règlement

Un mois avant la date de l'événement, le chèque d'acompte sera encaissé.

Le deuxième chèque avec le reste du montant de la prestation vous sera demandé dès notre arrivée.

3 semaines avant la date de l'événement le client s'engage à nous fournir le nombre définitif de convives.

Toute annulation ne sera pas pris en compte !

Toute consommation ou prestation non prévues au devis initial vous sera facturé.

Merci de votre compréhension

Tous nos tarifs sont indiqués TTC – livraison et service non inclus sauf mention contraire.

Lu et approuvé Signature :

Le

L'INSTANT TRAITEUR

Merçi

L'INSTANT
TRAITEUR
09 75 97 83 23
09 75 97 83 23
09 75 97 83 23

19H



09 75 97 83 23



240 voie de la thuary
38620 Saint-Geoire-en-Valdaine



Linstanttraiteur.martin@gmail.com