Formule apéritif (6 pièces) 9€

Burger gourmand au foie gras et pomme Granny

navette dorée au saumon fumé & citron confit

verrine fraicheur thon, crevette & chorizo

tartelette sablée figue et fromage frais

macaron salé magret fumé & truffe

Verrine de patate douce, féta & billes de grenade

Formule apéritif (12 pièces) 15€

Burger gourmand au foie gras et pomme Granny

navette dorée au saumon fumé & citron confit

verrine fraicheur thon, crevette & chorizo

tartelette sablée figue et fromage frais

macaron salé magret fumé & truffe

Verrine de patate douce, féta & billes de grenade

Brochette iodée de Saint-Jacques et crevette

gougère soufflée au comté

Trio de moules gratinées en persillade

bouchée croustillante aux escargots

Arancini fondant aux morilles & parmesan

brochette de crevettes & chorizo

Horaires d'ouverture

jeudi 24 décembre 2026
8 h - 17 h 30

A commander avant le 20 décembre pour noël

✨ **LA TOMBOLA DE NOEL** ✨

Dès 80 € de commande, participez automatiquement au tirage au sort !

🥇 1er LOT : 1 Air Fryer Ninja

🥈 2e LOT: Mallette de couteaux

🥉 3e LOT : 1 bouteille de champagne (Ruinart)

🎲 Tirage au sort 🎲
le 24 décembre 2026
Règlement complet disponible sur demande.

Tél : 09 75 97 83 23

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

Ne pas jeter sur la voie publique

Carte de Noël

L'Instant Traiteur Martin

L'INSTANT TRAITEUR MARTIN

Vous souhaitent de joyeuses Fêtes de fin d'année 2026/2027

GRANDE TOMBOLA DE NOEL

Tentez votre chance
(Participation dès 80 € d'achat)

🎁 Voir au dos 🎁

« Liste des allergènes disponible sur demande. »

Imprimé par Vistaprint
981544513

Menu Dégustation 37 €

1 gambas Croustillante
+
1 Mini brioche au foie gras, chutney de figues

Entrées froides

Foie gras maison mi-cuit, chutney de figues
ou
Tartare de saumon et pomme granny

Entrées chaudes

Tourte aux épinards et escargots
ou
Noix de Saint-Jacques snackées, purée de panais à la vanille

Plats

Ballotine de chapon aux morilles, sauce aux morilles
ou
Filet de Saint-Pierre aux agrumes

Accompagnement

Inclus au choix sur la carte
+
Légumes d'hiver rôtis au miel et au thym

fromage +5€

70g de Brie de Meaux à la truffe

Dessert

Bûche chocolat praliné, cœur croustillant

1 Bouteille de vin OFFERTE pour 4 menus achetés

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

Entrées Froides

Foie Gras de Canard Maison (70 g) 8.50 €

Saumon Fumé par nos Soins (90 g) 6.50 €

Tartare de saumon et pomme granny 7.50 €

Terrine Royale artisanale de Canard au cœur de Foie Gras et brisures de Truffe (200 g) 8.50 €

Entrées Chaudes

Aumônière Croustillante de la Mer 9.50 €

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de panais à la vanille 9.50 €

Tourte aux épinards et escargots 5.50 €

12 Escargots 8 €

8 moules farcies 8 €

Coquille de la mer sauce normande 8 €

Plats de viande

civet de Cerf "Grand Veneur" 13 €

Ballotine de Chapon de Fête aux Morilles 13 €

Cuisse de Canard confite aux épices de noël et miel de châtaignier 13 €

Paleron de Bœuf Confit 12 Heures, réduction de jus au porto 13 €

Plats de poissons

Brochette de Saint-Jacques et Gambas Sauvages 15 €

Filet de Saint-Pierre aux agrumes 14.50 €

Filet de lotte gourmande à l'Armoricaine 14 €

Accompagnements

+ Légumes d'hiver rôtis 4.50€

Gratin Dauphinois

Gratin de Cardons

Polenta crémeuse à la truffe

Risotto aux morilles