Horaires d'ouverture

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026
8 H - 17 H 30

A COMMANDER AVANT LE
28 DÉCEMBRE

✨ LA TOMBOLA DU NOUVEL AN ✨
DÈS 80 € DE COMMANDE, PARTICIPEZ AUTOMATIQUEMENT AU TIRAGE AU SORT !

🥇 1er LOT : 1 HEAD SPA DUO 1H00
(STYLE COIFFURE ET HEAD SPA BY LUDIVINE 38500 VOIRON)

🥈 2e LOT : VOTRE COMMANDE DU NOUVEL AN OFFERTE
(DANS LA LIMITE DE 150€)

🥉 3e LOT : 1 BOUTEILLE CHARTREUSE

🎲 TIRAGE AU SORT 🎲
LE 31 DÉCEMBRE

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

L'Instant Trateur Martin

Carte du Nouvel An

L'INSTANT
TRAITEUR
MARTIN

VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026/2027

🎁 GRANDE TOMBOLA 🎁
DU NOUVEL AN
TENTEZ VOTRE CHANCE
PARTICIPATION DÈS 80 € D'ACHAT
(VOIR AU DOS)

« Liste des allergènes disponible sur demande. »

Imprimé par Vistaprint
981544513

Formule apéritif (6 pièces) 9€

1 Burger gourmand au foie gras et pomme Granny
1 navette dorée au saumon fumé & citron confit
1 verrine fraicheur thon, crevette & chorizo
1 tartelette sablée figue et fromage frais
1 macaron salé magret fumé & truffe
1 Verrine de patate douce, féta & billes de grenade

Formule complète (11pièces) 13€

1 mini Burger façon bouchère
1 mini kebab
1 navette hot dog
1 navette thon et fromage frais
1 verrine fraicheur thon, crevette & chorizo
1 Verrine de patate douce, féta & billes de grenade
2 tartelettes sablées figue et fromage frais
2 gougères soufflées au comté
1 brochette de crevettes & chorizo

Formule dinatoire (16 pièces) 19€

1 Burger gourmand au foie gras et pomme Granny
1 mini kebab
1 navette dorée au saumon fumé & citron confit
1 verrine fraicheur thon, crevette & chorizo
1 tartelette sablée figue et fromage frais
1 macaron salé magret fumé & truffe
1 Verrine de patate douce, féta & billes de grenade
1 Brochette iodée de Saint-Jacques et crevette
1 gougère soufflée au comté
1 Trio de moules gratinées en persillade
1 bouchée croustillante aux escargots
1 Arancini fondant aux morilles & parmesan
1 brochette de crevettes & chorizo
+ 3 pièces sucrées :
1 tartelette chocolat framboise
1 tropézienne vanille
1 verrine de cheesecake citron

Menu Dégustation

37 €

1 Gambas croustillante
&
1 Mini brioche au foie gras, chutney de figues

Entrées froides

Foie gras maison mi-cuit, chutney
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

Plat

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

Accompagnement

Risotto aux morilles +
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. »