

Le traiteur
éco-responsable




Laissez-vous séduire
par un buffet
zéro déchet...



Parlez-nous de vous



Avant de vous mettre en appétit, nous avons besoin de quelques informations pour vous établir un devis au plus juste.

- De quel événement s'agit-il ?
 - Où aura lieu votre événement ?
 - A quelle date ?
 - Quel est le nombre d'invités ?
 - Avez-vous besoin de service sur place ?
 - Avez-vous besoin de pain ?
 - Avez-vous besoin de boissons soft ?
 - Avez-vous besoin de vin ?
 - Avez vous besoin de verres ?
 - Avez-vous besoin d'assiettes ?
 - Avez-vous besoin de couverts ?
 - Avez-vous besoin de nappage ?
 - Avez-vous besoin de café/thé ?
- 



Instant Salé

Les Verrines

Les végétariennes :

Vos choix :

- Cappuccino de carottes aux épices douces
- Salade de lentilles corail sauce miel, citron et curry
- Taboulé fraîcheur à la menthe
- Millefeuille d'œufs mimosa et mayonnaise maison
- Tartare de tomate cœur de bœuf à la tapenade noire
- Tomate mozzarella et pesto
- Gaspacho de melon au basilic
- Gaspacho de courgette à la menthe
- Velouté de poivron ail et fines herbes
- La méditerranéenne, dés de melon, pastèque, pesto, feta
- Tiramisu de betteraves, crumble de parmesan
- Tartare de courgettes, feta, pignon, tomate séchée et basilic

Les poissons :

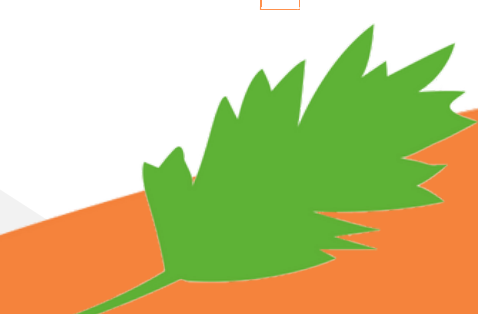
- Saumon fumé, billes de pâtes, pomme et crème fouettée
- Taboulé de la mer : crevettes, saumon, pesto, pommes, citron
- Salade orientale : pois chiche, thon, poivron, cumin
- Dame St Jacques en tartare sur lit de mangue, coriandre*

Les viandes :

- La Piémontaise : pomme de terre, jambon, tomate, cornichon
- Salade thaï : poulet, crudités, nouilles de riz, coriandre*
- La pomme, mousse de chèvre frais, magret fumé
- La parmentier de canard*
- Tartare de courgette, brousse, parmesan, chips de jambon
- Pana cotta de chèvre, coulis de poivron, gressin

*Disponible uniquement si service sur place

Sans gluten  Végétarien Vegan



Les Bouchées :

Les clubs :


Club sandwich thon, salade et mayonnaise

Club sandwich jambon et fromage

Club sandwich poulet, mayonnaise, salade

Les mini-brochettes :

Mini brochette de crevette et chorizo 

Mini brochette de crevette et ananas 

Mini brochette de poulet pané paprika et herbes de Provence

Mini brochette magret fumé/fruit du moment 

Mini brochette brie, oignons frits et tomate cerise* 

Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto, salade  

Les wraps :

Wrap de thon et crudité façon bagnat

Wrap de poulet, crudité, poivron et sauce curry

Wrap de poulet, salade, sauce ciboulette et oignon frit

Wrap de saumon fumé, fromage frais et salade

Les mini-burgers :

Burger à l'italienne tomate séchée, pesto et mozzarella 

Burger de foie gras et oignon confit

Burger de saumon fumée et fromage frais

Les pains toastés :

Pan con tomate brunoise de concombre et poivronnade* 

Pan con tomate et jambon cru*

Les cakes / flans / madeleines :

Cake courgette, chèvre et graines de courge 

Cake lardon fumé et comté

Flan de carottes, cumin et persil  

Pain de thon aux olives vertes

Madeleine saumon fumée, ciboulette

Les inclassables :

Champignon au chèvre, miel et herbes de Provence  

Sucette d'amour, tomate cerise caramélisée, sésame   

Roulé de jambon ail et fines herbes 

Roulé de lard fumé et pruneau 


Accras de morue sauce aigre douce

A partager :

Les dips :

Tapenade d'olives vertes au basilic 

Tapenade d'olives noires 

Rillettes de thon à la ciboulette 

Houmous de pois chiche  

Mousse de betterave au chèvre frais 

Mayonnaise maison 

Mousse de chorizo et ciboulette ciselée 

Caviar d'aubergines  

Mousse de chèvre frais, tomates séchées, fruits secs 

Aïoli maison 

Les trempettes :


Bocal à partager 580ml Tomates cerises

Bocal à partager 580ml Bâtonnets de concombre


Bocal à partager 580ml Bâtonnets de carottes

Bocal à partager 580ml Radis

Bocal à partager 580ml Champignons de Paris

Croûtons de pain grillés 

Les planches/plateaux :

Plateau de charcuterie : jambon, pâté, mousse de canard ... 

Plateau de fromage : brebis, vache, chèvre 

Planche Mixte

Planche de Focaccia olives et romarin

Quiche lorraine ou végétarienne

Tous nos plateaux sont accompagnés d'un bar à pains

Les animations :

Plancha de viande (au choix : magret et fruit du moment, poulet mariné thym/citron ou brochette de filet de canette)*

Découpe de jambon cru*

Plancha d'encornets en persillade*

*Disponible uniquement si service sur place

 Sans gluten  Végétarien  Vegan





Instant Sucré

Les Verrines :



- Mousse mascarpone citron, sablé breton maison
- Mousse au chocolat noir, amandes effilées
- Tiramisu fruits rouges et spéculoos
- Tiramisu caramel beurre salé et biscuit cuillère
- Pana cotta vanillée aux fruits rouges
- Crème chocolat à l'ancienne et amandes caramélisées
- Crème aux œufs, caramel beurre salé
- Pêches marinées, chantilly au mascarpone et sablé breton
- Abricots marinés, chantilly au mascarpone et sablé breton
- Crumble de pommes
- Le délice : compote de pomme, fromage blanc, caramel, muesli
- Banoffee : banane, confiture de lait, chantilly et spéculoos
- Salade de fruits de saison
- Soupe d'agrumes à l'estragon ou à la menthe
- Gaspacho de pêche au poivre du Sichouan

Les Bouchées :



- Financiers aux pommes
- Crinkles chocolat
- Crinkles citron
- Cookies aux cranberries et chocolat blanc
- Cookies chocolat et noix
- Moelleux chocolat
- Moelleux citron et pavot
- Mini-muffins bananes : bananes, caramel beurre salé, noisette
- Mini-canelés
- Madeleine
- Brochette de fruits de saison
- Chou crème vanille (individuel)



Les extras

- *Le Chariot Vintage* : pour l'accueil de vos convives sur le lieu de réception
- *La Verrerie* : verres à vin, flûtes à Champagne, verres tube, Eco-cup





*Comment
nous contacter ?*

06-78-65-99-22

contact@instant-bocal.com

www.instant-bocal.com

