

Plaquette
Mariage



*Un grand jour
pour dire
OUI*

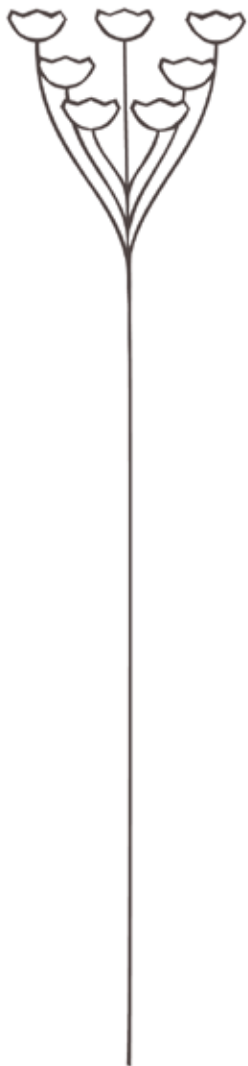
01.48.48.63.08

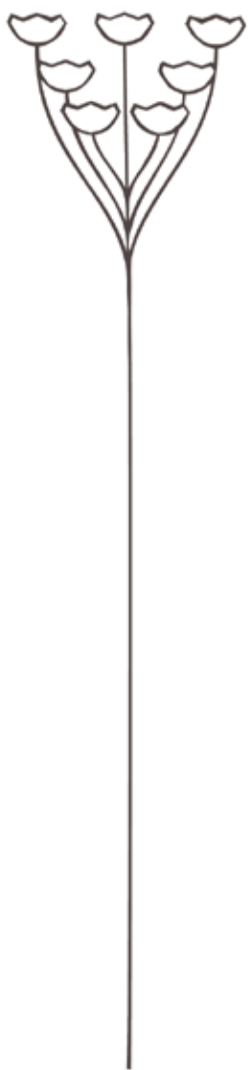
contact@instantculinaire.fr

www.instantculinaire.fr

Mariage « vert » Engagé, pour mieux vivre

- 1.** Une gastronomie de haute qualité bio et équitable
Des saveurs saines et franches dans l'assiette
- 2.** Plus qu'un traiteur, un partenaire de réceptions engagées
- 3.** Des prestations sur mesure
Une réception qui vous ressemble
- 4.** Ecoute et disponibilité
Des valeurs qui font la différence
- 5.** Des menus soucieux de l'environnement
Plus qu'une idée, des chiffres concrets
- 6.** Graine de repas aux idées variées
Faites germer le menu définitif
- 7.** Pièces montées personnalisées
Une passion qui prend forme





Une sélection rigoureuse des matières premières

Qualité, fraîcheur et traçabilité garanties

Des produits équitables

Pour une meilleure protection des petits producteurs et travailleurs du monde

(Label Max Havelaar)

Des normes et des contrôles d'hygiène à chaque stade de fabrication

Nos menus sont cuisinés le jour même de votre mariage

Des normes de contrôle rigoureuses du fournisseur au consommateur

Un accord subtil d'associations de produits dans l'assiette

Le chef pétille d'idées innovantes, surprenantes, singulières avec des jeux de textures, de couleurs, de saveurs et de formes ...



Chez nous, pas de menu imposé
juste une carte pour vous donner des idées



Respect
de la
planète

1er traiteur
Européen
100%
compensé
carbone

Des
produits
régionaux

Une
communication
ludique sur vos
buffets



L'instant Culinaire, plus qu'une tendance :
un concept durable

L'instant Culinaire, professionnel du mariage
sur Paris et RP, propose d'accompagner vos
réceptions vers un engagement «développement
durable».

Recevoir intelligemment avec L'instant Culinaire c'est :

- accueillir ses invités avec le meilleur des produits de saison ou du commerce équitable. *Valorisation et respect des petits producteurs*
- offrir un parcours sensoriel fait de saveurs et de goûts originels. *Respect des produits*
- sensibiliser ses invités à la protection de la planète et notamment à la pollution CO². *Respect de la planète*



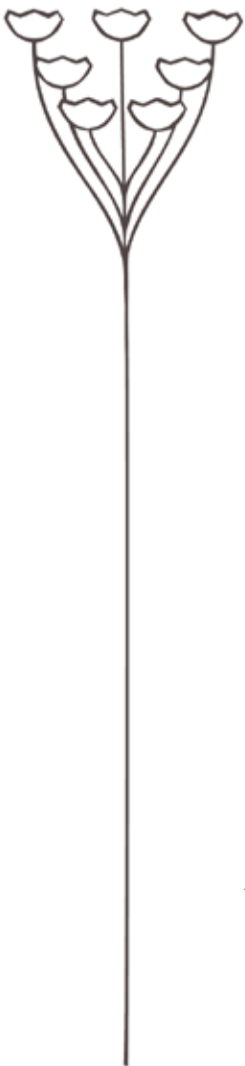
Taboulé d'agrumes aux
légumes d'antan poêlés

La démarche commerciale : disponibilité, écoute et réactivité

La qualité du service et de l'accueil sont les valeurs de L'instant culinaire.

Chaque client est unique et l'équipe adapte ses offres en fonction des besoins de chaque prestation.

Qualité d'écoute, de conseil, de dialogue et de réactivité sont des engagements bien ancrés dans cette équipe dynamique.



Concrètement, L'instant Culinaire c'est :

- Un conseiller(e) à votre écoute jusqu'au soir de votre mariage

Disponibilité, écoute et conseils sont les atouts de notre engagement.

Votre chargé d'affaires sera présent à chaque étape de votre mariage pour s'assurer de son bon déroulement.

- Un repérage de votre salle pour une organisation sans faille

Sur rendez-vous, la visite des locaux s'impose.

Ensemble, nous énumérerons les différentes possibilités offertes par l'endroit.

- Un diner dégustation en tête-à-tête

Nous organisons dans un cadre sympathique une dégustation du repas que vous aurez choisi.

Votre conseiller(e) exclusif dinera en votre compagnie pour valider l'aspect gustatif de votre choix.

- Nos partenaires : une expérience confirmée

Nous pouvons vous recommander des prestataires : Dj, animateurs pour enfants, fleuristes ...



Pour 100 personnes
A partir de 82.00 €/personne

502.63 kg
de carbone

Alimentation, transport et électricité
(fabrication et prestation)

= 1.5 arbres

plantés au Pérou

Vin d'honneur

8 pièces cocktail

Repas à table

Entrée, plat, fromage, buffet de desserts,
pièce montée (choux ou macarons)

Open bar

Prestation de 18h à 3h00 du matin



Exemple de menu



Entrée
Tartare Impérial
(saumon, St-Pierre, St-Jacques)
Et sa salade fraîcheur au citron vert

Plat
Dorade royale à la sauce d'écrevisse
Gratin de courgettes et riz blanc
de Camargue

Assiette de fromages et salade verte

Dessert
Farandole de gâteaux ou mignardises
et
Pièce montée au choix (2 choux ou 2 macarons par personne)



Extrait de la carte les pièces cocktail



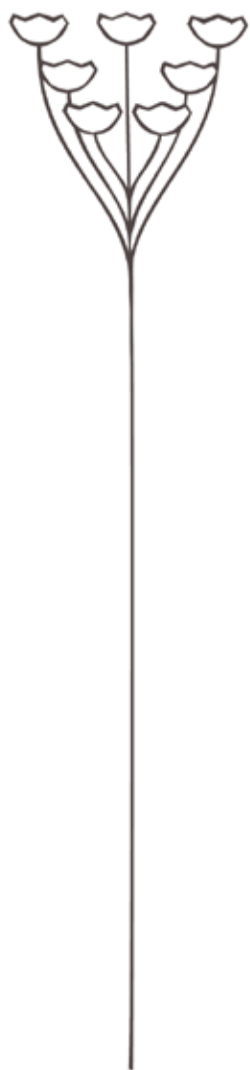
Macarons au roquefort



Gaspacho de concombres
assaisonné à l'échalote
mousseline de brebis



Litchi farci au foie gras,
noisettes caramélisées et
paprika



California foie gras



Verrines de crevette Qwehli,
émincé de légumes d'antan,
mousseline au lemon grass et
«presque caviar»



Foie gras nature à la
pastèque sur pain noir

Guimauve à la violette,
menthe fraîche et fraise



Sucette chocolat et mousse de thé vert/menthe



Pain de Gènes au cassis



Pétillant de mousses chocolat bio

Acidulé framboise,
chocolat noir et
noisettes caramélisées



Pour 100 personnes
A partir de 55.00 €/personne

Commerce équitable

Café du Pérou
Thé noir de Ceylan
Jus de fruits

Petit-déjeuner

Café, thé, eau et jus de fruits
Mini viennoiseries, pain grillé et confitures
Céréales, fromage blanc et salade de fruits

Buffet

Entrée, plat, fromage, desserts,

Service

Prestation de 11h à 15h00

Exemple de brunch

Entrée

Salade de légumes au crabe et aneth
Duo de pomme de terre au poulet et coriandre
Assortiments de poissons fumés et brousse de chèvre
Assortiment de charcuteries labelisées

Plats chauds

Tagine de volaille aux abricots secs
Pavé de saumon à l'oseille, riz safrané

Fromage

Plateau de fromages affinés BIO

Dessert

Riz au lait rouge façon crème brûlée
Tiramisu framboise et mûre



OU à partir de 32.00 €

Buffet en livraison

4 Entrées
2 Plats froids
Assortiment de fromages
2 Dessert

Vaisselle jetable



La cuisine se regarde, se respire,
se partage et se goûte ...



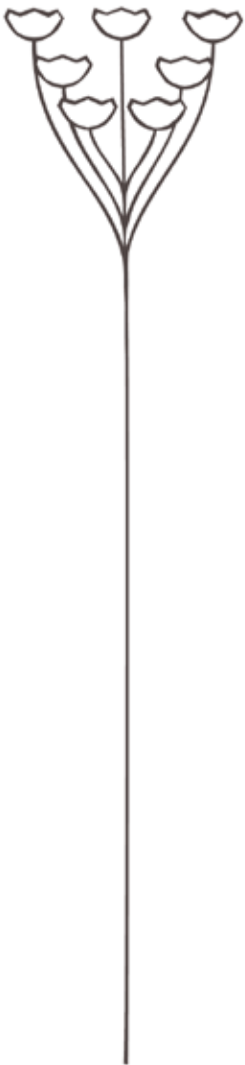
*En direct devant vos invités,
les chefs préparent des bouchées de l'instant ...*

*Animations de la mer, animations du monde,
animations prestiges autour du foie gras, animations
végétales bio ou animations fruitées, chocolatées ...*

*Exclusivité L'instant Culinaire :
animations autour d'un bar floral
en partenariat avec Sevessence.*

Echange, spectacle et convivialité,
c'est l'assurance
d'un événement mémorable !



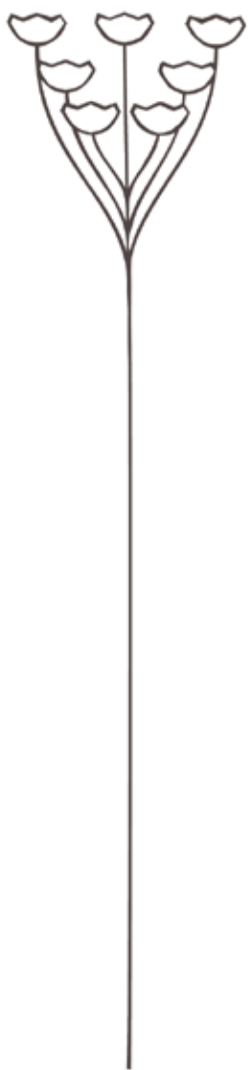


Choux ou macarons
donnez vie à vos passions



Un mariage sur-mesure,
la pièce montée qui VOUS ressemble





Faire-parts, décoration de table, décoration de salle.
Le tout personnalisé aux couleurs de vos rêves.
www.faire-part-de-vos-reves.fr



Pedro Domingues, styliste florale, jour avec les formes et
couleurs pour sublimer votre salle de mariage.
www.pedrodomingues.com



Champagne et cadeaux personnalisés.
Un événement qui vous ressemble.
www.autourduchampagne.com

