

L'instant Culinair

Le traiteur éthique et chic

Plaquette
2014



01.48.48.63.08

contact@instantculinaire.fr

www.instantculinaire.fr

Naissance de L'instant Culinaire

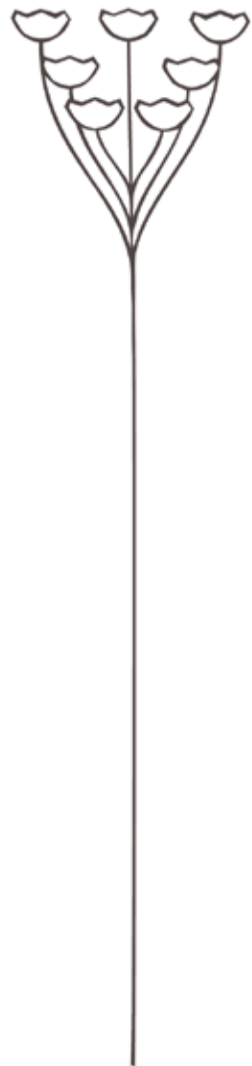


L'instant culinaire a été créé en 2005 par François Furlan, un passionné de gastronomie, épicurien dans l'âme en quête permanente des meilleurs produits du marché.

De formation commerciale, il stoppe tout pour se consacrer à sa passion de la cuisine et à ses valeurs de vie : la convivialité autour d'une table irréprochable.

Cuisiner simplement de très bons produits





Velouté d'asperges blanches au poivre de Sarawak et pointes d'asperges vertes

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

L'instant Culinaire, traiteur et organisateur de réceptions sur Paris et RP, propose à ses clients privés et professionnels des menus variés toute l'année, à partir des produits de saison.

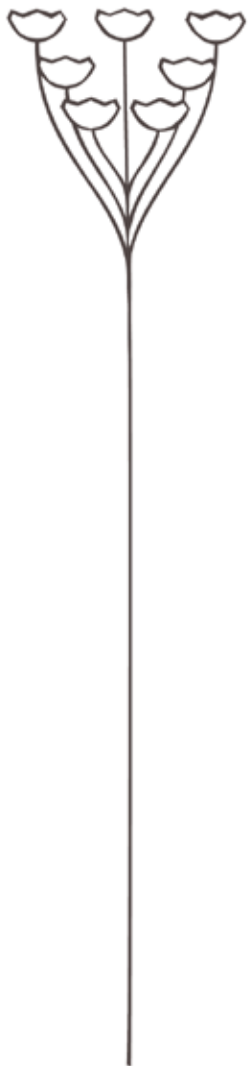
Recevoir intelligemment avec L'instant Culinaire c'est :

- accueillir ses invités avec les meilleurs produits du marché de saison.
 - Valorisation et respect des petits producteurs
 - offrir un parcours sensoriel fait de saveurs et de goûts originels.
- Respect des produits



Taboulé d'agrumes aux légumes d'antan poêlés

Une vision nouvelle du rôle traiteur : celle d'un partenaire



Des actions partagées avec les clients

Sur chaque prestation, L'instant Culinaire reverse une partie du CA à l'association objectif zéro carbone.

Cette compensation carbone permet de planter des arbres au Pérou : 732 arbres plantés par L'instant culinaire en 2011, soit 244 tonnes compensées.





Max
Havelaar

Une sélection rigoureuse des matières premières

Qualité, fraîcheur et traçabilité garanties

Des produits de saison

Agriculture saine.

Des produits équitables

Pour une meilleure protection des petits producteurs et travailleurs du monde
(Label Max Havelaar)

Des produits sauvages

A l'état naturel (bar de ligne, marlin) ou élevés avec des règles sanitaires strictes
(Salers du parc naturel des volcans d'Auvergne), ces produits appartiennent à une
catégorie de biotopes (mer, montagne), ne pouvant recevoir une appellation bio.

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

- Toutes les pièces cocktail ou buffets sont réalisés le jour même.
- Respect de la chaîne du froid jusqu'à votre lieu de réception



Vers un apprentissage
du bon goût



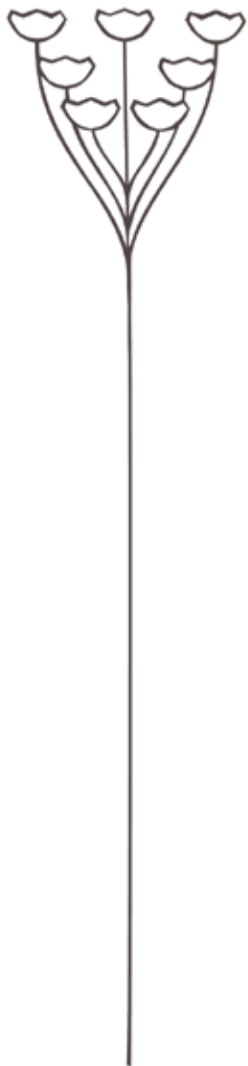
L'instant culinaire s'engage à expliquer et à faire découvrir des produits et recettes créatives, des saveurs singulières avec les produits du moment.

Concrètement, L'instant Culinaire est une invitation à

- la reconnaissance du goût
- la découverte de l'histoire et l'origine des produits

Mise en avant des produits, de leur origine, de leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

L'instant Culinaire, c'est :
partager, s'enrichir, déguster
toujours avec plaisir et engagement



Tous les prétextes sont bons pour recevoir

Réceptions assises ou debout, petites ou grandes ...

Réceptions professionnelles

Tables d'affaires, cocktail express 1h, cocktail déjeunatoire ou dinatoire, buffet déjeunatoire ou dinatoire, déjeuner ou dîner assis, L'instant Culinaire s'adapte à chaque contexte d'événement et aux envies des clients (possibilité de prestation sur-mesure).

Réceptions privées

*Mariages, anniversaires, fêtes de famille, fêtes entre amis ...
L'instant culinaire donne à chaque client la possibilité de déguster avant de s'engager.*



Une carte haute en couleurs et en saveurs

Priorité à la reconnaissance du goût

Associations simples qui magnifient le goût des produits et les saveurs originelles.

Priorité au respect des saisons

Une carte évolutive en fonction des saisons et en fonction des approvisionnements.

Chaque mois, de nouveaux menus aux saveurs variées.

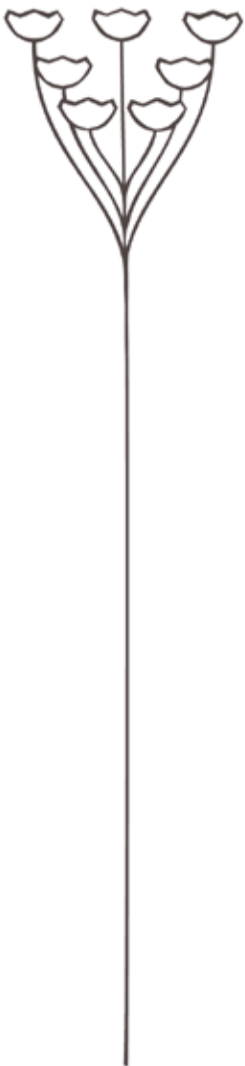
Priorité à la créativité de bon goût

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



Les pièces cocktail salées

Quelques pièces phares ...



Macarons au roquefort

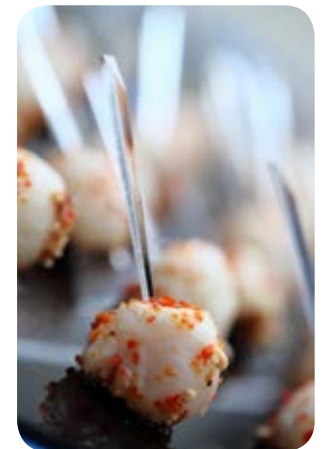


*Gaspacho de concombre
assaisonné à l'échalote
mousseline de brebis*

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

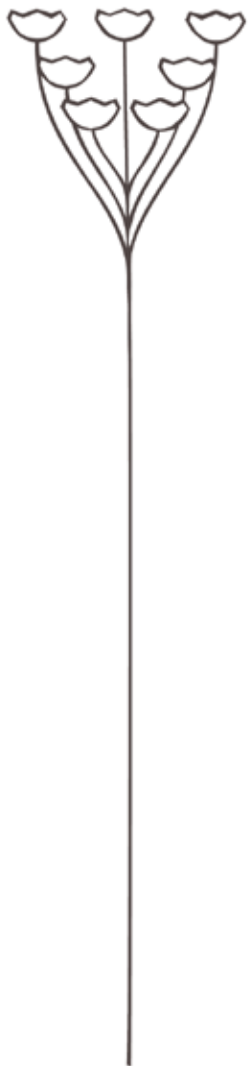


*Litchi farci au foie gras,
noisettes caramélisées et
paprika*



Les pièces cocktail sucrées

Quelques pièces phares ...



Pétillant de mousses aux 3 chocolats



Pain de Gênes au cassis



Sucette chocolat et mousse de thé vert/menthe



Guimauve à la framboise,
menthe fraîche et kiwi



Acidulé framboise,
chocolat noir et
noisettes caramélisées

Les buffets animés

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 ou animations fruitées, chocolatées ...*

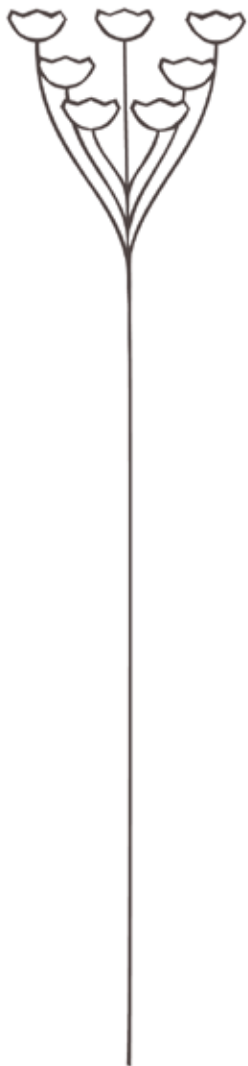
*Exclusivité L'instant Culinaire :
animations autour d'un bar floral
en partenariat avec Sevensence.*



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

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 petite équipe dynamique.*
- *La fidélité des clients et le bouche à oreille en sont la preuve vivante.*

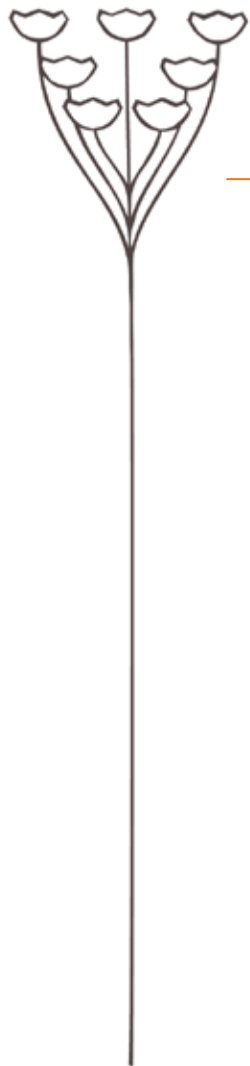


Salon Heavent 2011

Prix Créasaveurs spécial traiteur

L'instant culinaire a reçu **le prix Créasaveurs** sur le salon de l'événement Heavent en octobre 2011 :

Prix de la réalisation la plus surprenante en goût



Salon Heavent 2012

Prix du Stand le plus Attractif

L'instant culinaire a reçu le prix du **Stand le plus attractif** avec son parcours dédié à l'éveil des 5 sens - Heavent en novembre 2012



Ils nous ont fait confiance

