

MENU TRAITEUR

DÈS 10 PERSONNES

L'INSTANT GOURMAND

— *Traiteur* —

AUSSI DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET :
WWW.INSTANT-GOURMAND.CH

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU PAR E-MAIL

079 520 80 64
info@instant-gourmand.ch
www.instant-gourmand.ch



**Nous travaillons uniquement
avec des produits frais, de qualité,
de fournisseurs sélectionnés avec une
attention particulière et si possible de
notre région. Toutes nos préparations
sont préparées par nos soins dans notre
laboratoire au Pâquier, en Gruyère.
Aussi, nous gérons les stocks de la
meilleure des manières afin de lutter
contre le gaspillage.**

**Pour toutes questions liées aux
allergènes, nos collaborateurs vous
informeront très volontiers sur
les ingrédients utilisés dans nos
préparations.**

**Nous sommes heureux de partager avec
vous un instant de pure gourmandise.**

Simon Müller

de L'Instant Gourmand Traiteur

SOMMAIRE

Origines des viandes	5
Apéritifs & apéritifs dînatoires	6
Entrées	12
Mets	14
Spécialités	16
Desserts	17
Mariages et grandes fêtes	18
Boissons	20
Personnel de service	22

ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

Boeuf	Suisse
Porc	Suisse
Poulet	Suisse
Agneau	Suisse / NZ
Veau	Suisse
Loup de mer	Atlantique
Saumon	Atlantique
Cabillaud	Atlantique
Crevettes	Vietnam
Ombre	Suisse
Truite	Suisse
Sandre	Suisse

**APÉRITIFS
& APÉRITIFS
DÎNATOIRES**

APÉRO FROID



Mini canapé jambon / salami / thon saumon / roastbeef / asperge crevette	1.80 / pce		
Mini sandwich jambon / salami / saumon rôti / gruyère	2.- / pce	Brochette tomate, mozzarella, basilic	1.50 / pce
Mini délice jambon / salami / thon gruyère / viande séchée	2.- / pce	Brochette melon, jambon cru (en saison)	1.90 / pce
Mini croissant au jambon / poulet curry	1.80 / pce	Brochette Gruérienne	1.90 / pce
Mini burger cuchaule, foie gras, pomme et figue	2.90 / pce	Dips de légumes carotte, concombre, céleri, tomate cerise, poivron	1.90 / pers
Bouchée de tartare bœuf ou saumon	2.20 / pce	Roulade de saumon épinards et fromage frais	1.90 / pce
Verrine crevette à l'ail	2.- / pce	Tartare de légumes et vinaigrette	2.- / pce
Verrine roastbeef et petits légumes	2.- / pce	Muffin piquant fromage aux herbes	1.80 / pce
Tartine de magret de canard fumé et chutney de figue	2.20 / pce	Verrine cocktail de crevettes	2.20 / pce
Tartine tomate, mozzarella, pesto	1.90 / pce	Plateau de viande froide	6.- / pers
Truite fumée brunoise de légumes	2.20 / pce	Plateau de viande et fromage	5.50 / pers
		Ballon du boulanger	1.80 / pce
		Pain surprise paysan 8 pers. environ	31.- / pce

commande dès 10 pièces par sorte

APÉRO CHAUD

Mini burger de bœuf 2.50 / pce
sauce maison

Mini ramequin au gruyère 1.80 / pce

Brochette de poulet épicé 1.90 / pce

Brochette de bœuf piquant 2.20 / pce

Mini tarte flambée 1.90 / pce

Brochette de crevette 1.90 / pce
au curry rouge

Velouté de saison 1.80 / pce

MIGNARDISES

Tartelette citron 1.80 / pce

Tartelette vin cuit 1.80 / pce

Tartelette aux fruits 1.80 / pce

Verrine 3 chocolats 2.- / pce

Verrine exotique 2.- / pce

Verrine vanille-framboise 2.- / pce

Verrine tiramisu 2.- / pce

Mille-feuille 1.90 / pce

Moelleux chocolat 1.90 / pce

Macarons divers parfums 1.80 / pce

Madeleine 1.80 / pce

Eclair au chocolat 2.- / pce

**PACK PETIT
APÉRITIF N°1**

150gr + 1 pièce

Plateau viande froide et séchée
Assortiment de fromages
de la région
Mini croissant jambon

7.- /pers

**PACK PETIT
APÉRITIF N°2**

6 pièces

Mini canapé
Mini croissant poulet curry
Mini sandwich
Brochette tomate mozzarella

9.-/pers

**PACK MISE
EN BOUCHE N°1**

7 pièces

Mini canapé
Mini croissant jambon
Mini sandwich
Brochette tomate mozzarella
Bouchée tartare de bœuf
Tartine magret canard fumé
et figue

12.-/pers

**PACK MISE
EN BOUCHE N°2**

8 pièces

Mini canapé
Mini croissant jambon
Mini délice
Tartine magret canard fumé
et figue
Bouchée tartare de saumon
Brochette gruérienne
Cuchaule foie gras, pomme et figue

16.-/pers.

**PACK APÉRITIF
ROYAL N°1**

11 pièces

Mini canapé
Mini croissant jambon
Mini croissant poulet curry
Mini sandwich
Verrine crevette à l'ail
Mini brochette gruérienne
Plateau viande froide et séchée
Assortiment fromage de la région
Bouchée tartare de saumon
Brochette tomate mozzarella
Tartine magret canard fumé
et figue

24.-/pers

**PACK APÉRITIF
ROYAL N°2**

13 pièces

Mini canapé
Mini croissant poulet curry
Verrine crevette à l'ail
Mini sandwich
Mini délice
Roulé de saumon
Verrine roastbeef
Bouchée tartare de bœuf
Bouchée tartare de saumon
Mini burger cuchaule,
foie gras et pomme
Tartine magret canard fumé
et figue
Brochette tomate mozzarella

26.-/pers

**PACK SUCRÉ
N°1**

Assortiment de
mini-verrines
(3 pièces)

6.- / pers

**PACK SUCRÉ
N°2**

Assortiment de
mignardises
(3 pièces)

6.- / pers

**PACK SUCRÉ
N°3**

Assortiment de mini-
verrines & mignardises
(4 pièces)

8.- / pers

PACK ROYAL SUCRÉ-SALÉ N°1

12 pièces

Froid

Mini canapé
Mini sandwich
Mini croissant poulet curry
Bouchée tartare de saumon
Verrine cocktail de crevette

Chaud

Mini burger de bœuf
Brochette de poulet épicé
Brochette de crevette
au curry rouge

Sucré

Mini tartelette citron
Mini tartelette au fruit
Mini verrine
Mini moelleux chocolat

21.-/pers

PACK ROYAL SUCRÉ-SALÉ N°2

14 pièces

Froid

Mini sandwich
Mini délice
Mini burger cuchaule foie gras
Bouchée de tartare de bœuf
Brochette de tomate mozzarella
Roulé de saumon

Chaud

Mini burger de bœuf
Mini ramequin
Mini tarte flambée

Sucré

Mini tartelette citron
Mini tartelette vin cuit
Mini verrine
Mini mille-feuille
Mini moelleux chocolat

25.-/pers

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Salade verte 4.- / pers

Salade mêlée 5.- / pers
3 sortes à choix

Terrine de saumon 7.- / pers
2 salades à choix

Terrine aux morilles 8.- / pers
2 salades à choix

**Pâté de veau aux figues
et foie gras maison** 9.- / pers
2 salades à choix

Cocktail de crevettes 9.- / pers
avec salade verte

Melon et jambon cru 8.- / pers
selon saison

Magret de canard fumé 10.- / pers
douceur et petits lardons

Filet de truite fumée 9.- / pers
2 salades à choix

Saumon fumé 10.- / pers
3 salades à choix

Tartare de saumon 13.- / pers
saladine, beurre et pain

Tartare de bœuf 13.- / pers
saladine, beurre et pain

Duo de tartare 14.- / pers
bœuf et saumon,
saladine, beurre et pain

ENTRÉES CHAUDES

Crème de légumes 5.- / pers

Crème de courge 7.- / pers
selon saison

Asperges vertes 12.- / pers
sauce hollandaise et jambon cru (selon saison)

Feuilleté sauce champignons 9.- / pers
(à chauffer par vos soins au four)

ENTRÉES CHAUDES AU POISSON

Pavé de saumon 14.- / pers
sauce poivre rose et riz au légumes

Pavé de cabillaud 14.- / pers
brunoise de légumes à l'huile d'olive et riz basmati

Crevettes poêlées à l'ail 14.- / pers
avec riz

SALADES À CHOIX

Carottes	Verte
Tomates	Haricots
Céleri	Maïs
Pommes de terre	Pâtes
Riz	Russe

METS

METS CHAUDS

Jambon à l'os, lard, saucisson , haricots et gratin	18.– / pers	Jambon au miel gratin et haricots	21.– / pers
Soupe aux choux , jambon à l'os, lard, saucisson, choux et pommes de terre nature	19.– / pers	Filet mignon de porc sauce à choix, légumes de saison et gratin	26.– / pers
Rôti de filet de porc sauce à choix, légumes de saison et gratin	19.– / pers	Rôti de bœuf braisé en sauce, légumes de saison et gratin	21.– / pers
Rôti de cou de porc sauce à choix, légumes de saison et gratin	17.– / pers	Gigot d'agneau sauce au vin, légumes de saison et gratin	25.– / pers
Rôti de porc vigneron (saucisson à l'intérieur) sauce à choix, légumes de saison et gratin	18.– / pers	Émincé de porc à la moutarde, riz ou nouilles et haricots	14.– / pers
Longe de veau sauce à choix, légumes de saison et gratin	29.– / pers	Émincé de poulet au curry, riz ou nouilles et carottes	13.– / pers
Filet mignon de veau sauce à choix, légumes et gratin	36.– / pers	Émincé de poulet gruérien (poireaux, épices, crème) riz ou nouilles et carottes	13.– / pers
Filet de veau sauce à choix, légumes et gratin	33.– / pers	Saucisse à rôtir sauce à choix, rôsti et haricots	14.– / pers
		Saucisse de veau sauce à l'oignon, rôsti et haricots	12.– / pers
		Demi poulet rôti salade de pommes de terre	11.– / pers

Lasagnes maison 13.-/pers
 500g./pers.
 2 sortes de salades à choix

Papet Vaudois 16.- / pers
 poireau, saucisse au chou
 maison, pomme-de-terre

Soupe de chalet 19.- / pers
 gruyère râpé, croûtons
 de pain, jambon de la borne,
 lard cuit et saucisson cuit (froid)

Spaghetti 12.- / pers
 sauce bolognaise
 gruyère râpé et salade verte

VÉGÉTARIEN

Poêlée de crevettes 15.- / pers
 au curry rouge et nouilles

Vol au vent & riz 13.- / pers
 aux champignons

Lasagnes aux légumes 13.- / pers

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES	FÉCULENTS	SAUCES MAISON
Carottes Haricots Fagots de haricots Jardinière de légumes Petits pois et carottes Épinards en branche Choux-fleurs gratinés Tomate provençale	Gratin Purée de pommes de terre Riz Pâtes Pommes de terre natures Pommes de terre au four Spätzli Maison (en saison)	Moutarde Champignons Morilles (+2.50) Poivre vert Poivrade Oignons Vin rouge Ail Café de Paris (chaud) Airelles (en saison)

Les mets chauds proposés ci-dessus sont modifiables.
 Veuillez vous référer à la liste des accompagnements pour toute modification.

SPÉCIALITÉS

PAËLLA ROYALE
VIANDE ET FRUITS DE MER
à l'emporter avec matériel

19.- / pers

PAËLLA DE LA MER
UNIQUEMENT FRUITS DE MER
à l'emporter avec matériel

20.- / pers

CHOUCROUTE
ROYALE
uniquement en saison

choucroute, pommes de terre natures, lard, saucisson, wienerli,
saucisse au chou, filet de porc fumé

18.- / pers

DESSERTS

DESSERTS À LA PIÈCE

Mille-feuille 3.90 / pers

Tartelettes 3.50 / pce
 citron / fraises / vin cuit
 framboises

Salade de fruits 4.50 / pers

Salade ananas-basilic 4.90 / pers

Meringue et crème double de la Gruyère 6.50 / pers

Verrine du moment 3.90 / pers

TOURTES

Génoise aux fruits 5.50 / pers

Tourte mille-feuilles 5.50 / pers

Entremets pomme caramel 5.50 / pers
 mousse vanille Tonka

Entremets croustillant 5.50 / pers
 aux deux mousses

Tourte St-Honoré 5.50 / pers

Forêt Noire 5.- / pers

Vacherin glacé 7.- / pers
 parfum à choix

BUFFETS DE DESSERTS

Vous pouvez également opter pour un buffet de desserts.
Voir les « packs sucrés » page 10.

MARIAGES & GRANDES FÊTES

UNIQUEMENT AVEC SERVICE

AMUSE-BOUCHES

Tartare de bœuf 8.- / pers

Tartare de saumon 8.- / pers

Velouté de carotte 6.- / pers

Saumon gravelax 8.- / pers
à l'aneth

Ceviche de truite saumonée 8.- / pers
à l'orange

ENTRÉES CHAUDES

Raviolis aux bolets 11.50 / pers
et sa crème

Crème de courge 9.50 / pers
safranée

Feuilleté 9.50 / pers
aux champignons

ENTRÉES FROIDES

Trilogie de poisson 12.- / pers

Saumon fumé
Tartare de thon
et terrine de poisson

Pâté de veau, foie gras 11.- / pers
et figue, doucette garnie

Magret de canard fumé 10.50 / pers
mesclun, sauce à l'huile
de noix

Terrine de foie gras 19.- / pers
son chutney de
pommes et figues

ENTRÉES POISSON

Filet d'omble chevalier 12.- / pers
 beurre citronné

Filet de truite saumonée 11.- / pers
 crème poivre rose

Filet de loup de mer 11.- / pers
 crème au romarin

VIANDES

Tournedos de filet de bœuf 38.- / pers
 sauce marchand de vin

Filet mignon de porc 30.- / pers
 sauce morilles

Pavé de veau 38.- / pers
 sauce moutarde
 à l'ancienne

Magret de canard 27.- / pers
 sauce au miel et orange

Roastbeef de bœuf 34.- / pers
 sauce béarnaise

Rôti de filet de porc 24.- / pers
 sauce champignons

Suprême de volaille 28.- / pers
 sauce aux morilles

DESSERTS

Buffet de desserts royal 13.- / pers
 Votre gâteau de mariage,
 une sélection de fromages
 et dix desserts de saison
 (dès 40 pers.)

Salade de fruits 8.- / pers
 et sorbet citron

Mille-feuille 9.- / pers
 praliné noisette

Mousse framboise 7.50 / pers
 et son coulis

Crème brûlée vanille 8.- / pers
 et tonka

**Baies des bois tièdes,
 glace vanille** 7.- / pers
 et crème double

Meringues crème double 9.- / pers

BOISSONS

MINÉRALES

Henniez verte 1ltr	3.–
Henniez bleue 1ltr	3.–
Coca-Cola 1.5ltr	3.50
Thé froid 1.5ltr	3.50
Jus d'orange 1ltr	3.–

BIÈRES

Cardinal 33cl	3.20
Boxer 33cl	3.20
Boxer blanche 33cl	3.50
Eve 27.5cl	2.90

VINS ROSÉS

Dahu Assemblage Rosé, Valais
75cl | 22.–

**Ceil de perdrix,
Domaine de Montmollin, Neuchâtel**
75cl | 24.–

VINS BLANCS

FRIBOURG

**L'Envol Assemblage
Vignerons de Cheyres**
75 cl | 19.–

**Faverges Saint Saphorin
Réserve du Château de Gruyères**
70cl | 25.–

VAUD

**Féchy Mi-Coteau Chasselas
Domaine Kursner**
75cl | 20.–

TESSIN

**Lansilò Bianco di Merlot Classic,
Azienda Agricola Il Cavaliere**
75cl | 25.–

VALAIS

**Blanc des Reines,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 19.–

**Trois générations d'éleveurs,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 22.–

**Rèze L'Ancêtre,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 27.–

Dahu Assemblage Blanc
75cl | 21.–

VINS ROUGES

FRIBOURG

**Pinot Noir,
Château de Font**
75cl | 19.–

**Vully Les Trois Grappes,
Domaine Simonet**
75cl | 23.–

VAUD

**Merlot
Domaine de Chantegrive**
75cl | 35.–

**Merlot Cabernet-Franc,
Domaine de Chantegrive**
75cl | 40.–

**Symphonie,
Domaine de Chantegrive**
75cl | 28.–

TESSIN

**Piccolo Ronco,
Valsangiacomo Vini**
75cl | 33.–

**Roncobello,
Valsangiacomo Vini**
75cl | 30.–

Alinda Merlot, Agriloro
75cl | 24.–

VALAIS

**Sang de reine,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 22.–

**Cornalin Maman Fernande,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 33.–

**Syrah de papa Jean,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 32.–

**Nuit St-Léonard,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 33.–

**Conquête,
Antoine et Christophe Bétrisey**
75cl | 38.–

Dahu Assemblage Rouge
75cl | 21.–

Tourmentin Assemblage barrique
75cl | 37.–

Nez Noir Assemblage Rouge Bio
75cl | 25.–

**Pinot Noir,
Réserve Des Administrateurs**
75cl | 19.–



PERSONNEL DE SERVICE

Cuisine dressage des assiettes nettoyage du matériel et de la cuisine	40.– / h par pers.
---	-----------------------

Salle Service, vaisselle, etc.	35.– / h par pers.
--	-----------------------

REMARQUES

Tous nos prix sont en CHF TTC (TVA incluse) et sont indiqués à la pièce ou par personne. Cela est précisé dans nos menus. Le travail et les frais généraux y sont déjà inclus. La livraison hors Gruyère vous sera facturée en supplément.

Le matériel de cuisine, les assiettes ainsi que les supports sont inclus dans le prix des produits et sont mis à disposition pour les événements organisés par notre service traiteur. Nous vous remercions de nous rendre le matériel mis à disposition **propre** ou un forfait de CHF 50.– vous sera facturé.

Pour tout renseignement complémentaire, nous vous invitons à lire la page « informations » sur notre site internet :

www.instant-gourmand.ch/informations



L'INSTANT GOURMAND

— *Traiteur* —

Simon Müller

Place du Centre 6
1661 Le Pâquier

079 520 80 64

info@instant-gourmand.ch

www.instant-gourmand.ch



janvier 2024