

Pain surprise

36 pièces ou 72 pièces

36p 72p

Charcuterie beurre 32€ 45€
Saumon St Morêt 32€ 45€



Canapés

Saumon Saint-Môret,
saucisson, tomate œuf,
jambon de parme,
asperge,
concombre œuf de saumon,
tarama, crevette
1€30 la pièce

Inspiration Salée



Pain de mie rectangulaire

55 pièces environ
Jambon fromage 42 €
Crudités 42 €
Crudités, thon 45 €



Petits fours salés

Plateau de 18 pièces : 16€20

Pizza

Quiche lorraine
Quiche saumon
Croque-monsieur
Feuilleté saucisson
Petite bouchée chorizo



Navettes

Nature : 0€50 la pièce
Tarama, jambon fromage,
mousse de foie,
saumon St Môret,
jambon
1€30 la pièce



Epiphanie 2023

Pour bien commencer l'année à partir du 1er Janvier 2023
la galette est de retour pensez à la commander pour l'Epiphanie !



Toute l'équipe de
l'instant gourmand
vous souhaite
à toutes et tous
des fêtes pétillantes
de bonheur
D'avance merci
de nous faire confiance
Théo, Michèle et Olivier

L'Instant Gourmand
10 Rue de Colombes
92400 Courbevoie

Tél. : 01 46 41 06 85

Email : linstantgourmand92400@gmail.com

www.linstantgourmand-courbevoie.fr

Pour vos commandes

Afin de pouvoir honorer vos choix, les commandes doivent être passées
avant le mardi 20 décembre pour le 24 décembre 2022
et avant le mardi 27 décembre pour le 31 décembre 2022.

Les commandes seront disponibles à partir de 10h00.

Nous serons fermés le dimanche 25 décembre

Pour des raisons d'organisation,
aucune commande ne pourra être prise au-delà de ces délais
et toute commande devra être réglée à l'avance.



Inspiration Fruitée

Charlotte framboise

Bavaroise vanille,
mousse fruits rouges,
biscuit amandes

Orion

Biscuit coco,
mousse fromage blanc,
crèmeux mangue passion

Pralinée

Fine roulade de biscuit
amandes noisettes
caramélisées, crème légère
au beurre pralinée

Café

Fine roulade de biscuit
amandes et café,
crème légère au
beurre parfumée au café

Bûches Tradition

Chocolat

Fine roulade de biscuit
amandes chocolat,
crème légère au beurre
parfumée au chocolat

Grand Marnier

Fine roulade de biscuit amandes
parfumée Grand Marnier
crème légère au beurre et Grand Marnier

Nos Bûches de Noël

Toutes nos bûches sont disponibles en
4 pers 26€, 6 pers 39€ et 8 pers 52€



Inspiration Chocolat

Ariès

Mousse caramel onctueux,
Crèmeux chocolat
biscuit chocolat

Lyra

Mousse au chocolat noir,
mousse au chocolat au lait
valrhona et son biscuit chocolat.

Phenix

Mousse au chocolat noisette
Crèmeux vanille de Madagascar
Biscuit praliné

Bûches Glacées

Chocobon

Glace vanille,
glace chocolat
et sa meringue

Charnel

Sorbet mangue,
sorbet framboise
sur meringue

Plateau de 20 fours frais sucrés



éclair café x2
éclair chocolat x2
opéra x4
citron x4
framboise x4
fraise (selon disponibilité) ou paris Brest x4
22€ le plateau

Mont Blanc

Crème de marron,
meringue et chantilly

4 pers 20€
6 pers 30€
8 pers 40€



Marrons glacés

2€50/pièce