

# Inspiration Salée

**Petits fours salés**  
 Plateau de 18 pièces : 16€20  
 Pizza  
 Quiche lorraine  
 Quiche saumon  
 Croque-monsieur  
 Feuilleté saucisse  
 Quichette chèvre menthe



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



**Pain de mie rectangulaire**  
 55 pièces environ  
 Jambon fromage 42 €  
 Crudités 42 €  
 Crudités, thon 45 €



**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  
 concombre tarama  
 concombre crevette



Plateau de 16 pièces 20€  
 Plateau de 24 pièces 30€  
 (avec ou sans viande)

## Epiphanie 2025

Pour bien commencer l'année à partir du 2 Janvier 2025 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](mailto:linstantgourmand92400@gmail.com)  
[www.linstantgourmand-courbevoie.fr](http://www.linstantgourmand-courbevoie.fr)

### Pour vos commandes

Afin de pouvoir honorer vos choix, les commandes doivent être passées avant le Samedi 21 décembre pour le 24 décembre 2024 et avant le Dimanche 29 décembre pour le 31 décembre 2024.

Les commandes seront disponibles à partir de 10h00.  
 Nous serons fermés le Mercredi 25 décembre 2024 et le 1er Janvier 2025  
 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.



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

## Bûches Tradition

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

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

## Inspiration Fruitée

**Medicis**  
Mousse passion  
Mousse fruits rouge  
Biscuit pistache

**Charlotte framboise**  
Bavaoise vanille,  
mousse fruits rouges,  
biscuit amandes

**Orion**  
Biscuit coco,  
mousse fromage blanc,  
crèmeux mangue passion

**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 38€ et 8 pers 49€

## Inspiration 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

## Mont Blanc

Crème de marron,  
meringue et chantilly  
4 pers 20€  
6 pers 30€  
8 pers 40€



## Plateau de 20 fours frais sucrés



4 Paris Brest  
2 citron  
2 citron meringué  
2 éclair chocolat  
2 éclair café  
4 tartlettes framboise  
4 opéra  
22€

## Marrons glacés

3€/marron

## Panettone

Petit format 9€  
Grand format 12€

