



*Collection Mariage*



Chers futurs mariés,

Vous voici au départ d'une riche et merveilleuse aventure à deux.

L'Instant traiteur est heureux de vous accompagner dans ce moment important de votre vie et nous vous remercions de nous accorder votre confiance pour l'élaboration de votre devis de mariage.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez vivre votre moment le plus sereinement possible.

Vous trouverez, au fil des pages, nos propositions de cocktails, menus et buffets. Confiez-nous vos envies, nous ferons en sorte de vous satisfaire au mieux.

Restant à votre disposition pour vous détailler et discuter d'éventuelles questions, nous vous prions de croire, Mademoiselle, Monsieur, à l'assurance de nos sentiments dévoués.

L'équipe commerciale l'InstanTraiteur.

*Créons votre instant...*



*La vie n'est pas faite que d'Années...*

*...Mais d'Instants*

Qu'ils soient les plus simples ou les plus mémorables, tous ces instants nous évoquent des parfums, des souvenirs et des émotions.

Nous souhaitons vous faire partager pour un moment notre philosophie de l'évènementiel ainsi que notre amour des beaux produits et de leurs goûts.

Autrement dit, vous faire savourer chaque **Instant**.

La qualité des produits est une de nos priorités.

Ils proviennent essentiellement des marchés environnants et des petits producteurs locaux. Nous travaillons exclusivement avec des ingrédients frais que nous transformons dans nos locaux, à Anglet.



## *Ils nous ont fait confiance :*

*« Notre mariage a été un véritable enchantement, et vous faites partie d'un des ingrédients de cette réussite.*

*Tout était exceptionnel, les tables et leur présentation, le buffet avec ses différents ateliers, les plats, autant la présentation des assiettes, que la qualité et la quantité.*

*Le personnel était très professionnel, souriant et à la hauteur de ce qu'on attendait.»*

Frédérique & Christophe – Octobre 2023



Crédit photo Laurence Poullaouec

*« Merci pour votre excellente prestation !*

*Le repas était parfait, de très nombreux convives nous ont notamment reparlé de la délicieuse entrée aux cèpes.*

*Pour ce qui est du service, il était discret et efficace.*

*Nous sommes vraiment heureux d'avoir pu compter sur une équipe aussi talentueuse et compétente pour notre mariage »*

Anne-Marie & Jean - Juillet 2023

*« Dès la première dégustation nous avons eu un véritable coup de cœur pour les produits proposés !*

*Coup de cœur confirmé par tous nos invités le jour de la réception ! Tout le monde s'est régalé du cocktail au dessert (mention spéciale pour l'animation : le brasero est une idée géniale !!). Les serveurs étaient aux petits soins et souriants !!*

*Une réussite totale ! »*

Aurélié & Thierry – Août 2022



Crédit photo Laurence Poullaouec



# Sommaire

Les Cocktails .....	7
Cocktail Canaille .....	8
Cocktail Gourmandise .....	9
Cocktail Plaisir.....	10
Cocktail dinatoire .....	11
Le Brasero.....	12
<b>Le Dîner</b> .....	<b>13</b>
L'Amuse-bouche.....	14
Le Plat .....	15
Le Fromage et Le dessert .....	16
<b>Les Boissons</b> .....	<b>17</b>
Le bar de nuit .....	19
<b>Le Personnel</b> .....	<b>20</b>
<b>Les Mobilier et les arts de la table</b> .....	<b>22</b>
<b>Les Options</b> .....	<b>23</b>
Le Menu Enfant et intervenant.....	23
<b>Le Budget estimatif</b> .....	<b>24</b>
<b>Le Brunch du lendemain</b> .....	<b>25</b>
<b>Les lieux de réception</b> .....	<b>28</b>
<b>Conditions générales de vente</b> .....	<b>29</b>



## ***Nous sommes là pour vous accompagner***

Afin de vous montrer les multiples possibilités que vous avez, nous vous proposons trois formules cocktail apéritif et un cocktail dînatoire pour adapter au mieux vos envies en fonction de votre budget, de la superficie de votre salle ou même du thème choisi pour votre mariage. Bien sûr, ces formules sont modulables pour répondre au mieux à vos envies.

### Première étape

Choisissez entre nos différentes formules cocktail :

Cocktail Canaille	Cocktail Gourmandise	Cocktail Plaisir	Cocktail dînatoire*
12 pièces : 8 froides et 4 chaudes	12 pièces : 6 froides et 2 chaudes	14 pièces : 6 froides et 2 chaudes	22 pièces (Cocktail apéritif + 10 pièces)
Sans animation	<u>2 animations</u>	<u>3 animations</u>	<u>3 à 4 animations</u>
Durée d'1h30 à 2h00	Durée d'1h30 à 2h00	Durée de 2h00 à 2h30	Durée de 3h00 à 4h00

\*Le cocktail dînatoire est une alternative au repas traditionnel assis.

### Deuxième étape : composez votre menu en choisissant parmi :

- Les amuses bouches
- Les plats
- Les fromages
- Les desserts



### Troisième étape : définissez vos options :

- Menu enfants et/ou intervenants
- Les boissons et le bar de nuit
- Le brunch du lendemain

**Dernière étape** : Contactez-nous pour établir votre premier devis estimatif en fonction de vos choix et de vos envies. Nous sommes à l'écoute de toute demande particulière qui ne figurerait pas sur cette plaquette et nous serons ravis de vous rencontrer lors d'un rendez-vous pour en discuter ensemble.

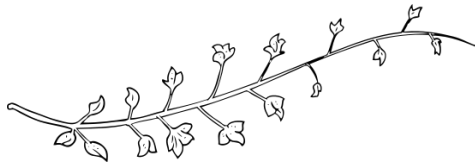






# Les Cocktails

Le vin d'honneur a son importance au même titre que le dîner. C'est le moment de lancer les festivités.



# Le Cocktail Canaille

Cocktail de 12 pièces salées

## Les bouchées froides – 8 pièces par personne

- Briochette de jambon serrano, tomatade, parmesan
- Paëlla revisitée en Maki
- Finger ibérique, lomo séché, tomate confite
- Sablé de Txangurro de crabe, bille de grenade
- Blinis de tomate, Cecina de León, foie gras
- Pain nordique saumon fumé, perles citron poivre
- Sablé tonka, ventrèche de thon, condiment citron
- Sphère de foie gras mi-cuit, chutney de coing



## Les bouchées chaudes – 4 pièces par personne

- Croquetas Ibérique
- Croquetas aux cèpes et truffe
- Blinis aux cèpes, jambon blanc truffé, moutarde à l'ancienne
- Chou à l'Ardi Gasna, chorizo ibérique





# Le Cocktail Gourmandise

Cocktail de 12 pièces salées incluant 2 animations

## Les bouchées froides – 6 pièces par personne

- Cake au citron confit, aneth, houmous, sésame grillé
- Briochette de jambon serrano, tomatade, parmesan
- Finger ibérique, lomo séché, tomate confite
- Blinis au curry, truite de Banka en gravlax
- Sphère de foie gras mi-cuit, chutney de coing
- Verrine de Txangurro, eau de concombre, citron zesté



## Les bouchées chaudes – 2 pièces par personne

- Chou au magret de canard mariné, pignons
- Mini burger de Saint-Jacques aux agrumes

## Les animations froides – 1 de votre choix (2 pièces par personne)

### \* Atelier de truite de Banka

Servie avec crème légère et pommes de terre, découpée, dressée sur plateau.

- Truite de Banka fumée au bois de hêtre d'Iraty
- Rillettes de truite et pain de campagne grillé
- Filet mariné en gravlax « aneth/agrumes »



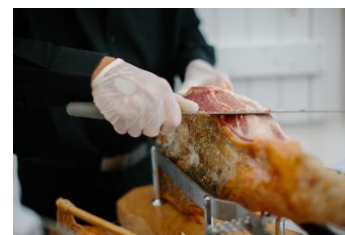
### \* Atelier légumes

- Potager réinventé : Mini légumes assaisonnés et marinés
- Gaspachos de légumes de saison
- Mini cônes de légumes givrés (Cèleri-curry, Menthe-Petits-pois, Piperade...)



### \* Atelier « Jambon Iberico »

Jambon Ibérique 18 mois minimum, découpé sur buffet, servi avec pains, beurre d'Echiré, condiments, dressé sur ardoise et passage parmi les convives.

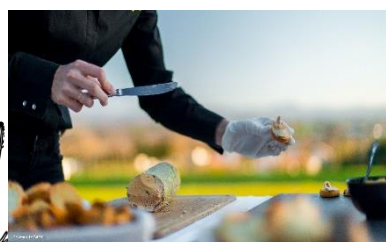


## Les animations chaudes – 1 de votre choix (2 pièces par personne)

### \* Atelier foie gras de canard des Landes

Servi avec pains spéciaux, dressé sur ardoise

- Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison
- Pépites snackées à la plancha, pommes tièdes, fleur de sel et balsamique



### \* Atelier Tempura

- Tempura de gambas au basilic
- Tempura de lotte au curcuma
- Tempura de légumes



### \* Bar à Croquetas

- Chipirons à l'encre
- Ibérique
- Cèpes et truffe
- Brebis / Piment d'Espelette



# Le Cocktail Plaisir

Cocktail de 14 pièces salées incluant 3 animations

*Cette formule vous est proposée sans supplément dans le cas où vous choisissez de ne pas prendre de mise en bouche dans votre menu.*

## Les bouchées froides – 6 pièces par personne

- Croustillant de patate douce, perles de fruits
- Viennois de canard, vieux brebis, perles de Balsamique
- Blinis de tomate, Cecina de Léon, foie gras
- Blinis au curry, truite de Banka en gravlax
- Croustillant de cèpes, jambon Bellota, noisettes torréfiées
- Sablé sarrasin, ventrèche de thon, condiment citron

## Les bouchées chaudes – 2 pièces par personne

- Chou à l'Ardi Gasna, chorizo ibérique
- Mini burger de volaille Landaise à la truffe



## Atelier Plancha d'ici et d'Ailleurs (ou braséro avec supplément) - 2 pièces au choix par personne

- St Jacques à la plancha émulsion d'agrumes au siphon
- Gambas au saté d'arachides de Soustons, Wok de légumes
- Ventrèche de thon de st Jean de Luz, sauce Sakari
- Chipirons sautés et chorizo ibérique
- Poitrine de porc basque confite, laque d'épices douces, noisettes torréfiées, purée de patate douce
- Notre boudin snacké, confit d'oignons

## Les animations froides – 1 de votre choix (2 pièces par personne)

### \* Atelier de truite de Banka

*Servie avec crème légère et pommes de terre, découpe, dressée sur plateau.*

- Truite de Banka fumée au bois de hêtre d'Iraty
- Rillettes de truite et pain de campagne grillé
- Filet mariné en gravlax « aneth/agrumes »

### \* Atelier légumes

- Potager réinventé : Mini légumes assaisonnés et marinés
- Gaspachos de légumes de saison
- Mini cônes de légumes givrés (Cèleri-curry, Menthe-Petits-pois, Piperade...)

### \* Atelier « Jambon Iberico »

Jambon Ibérique 18 mois minimum, découpé sur buffet, servi avec pains, beurre d'Echiré, condiments, dressé sur ardoise et passage parmi les convives.

## Les animations chaudes – 1 de votre choix (2 pièces par personne)

### \* Atelier foie gras de canard des Landes

*Servi avec pains spéciaux, dressé sur ardoise*

- Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison
- Pépites snackées à la plancha, pommes tièdes, fleur de sel et balsamique

### \* Atelier Tempura

- Tempura de gambas au basilic
- Tempura de lotte au curcuma
- Tempura de légumes

### \* Bar à Croquetas

- Chipirons à l'encre
- Ibérique
- Cèpes et truffe
- Brebis / Piment d'Espelette





# Le Cocktail dinatoire

Cocktail de 22 pièces incluant des animations

Après avoir choisi votre formule cocktail apéritif, nous vous proposons de poursuivre les festivités sur le même principe avec un enchaînement de pièces telles que des mini plats chauds ou des animations chaudes, suivies d'un assortiment de fromages et de mignardises.

## Les Mini-plats chauds – 2 pièces au choix par personne

- Morue à la Biscayenne
- Merlu de St Jean de Luz au chorizo
- Axoa de veau maison
- Parmentier de canard
- Txistorra grillée aux piments doux
- Joue de bœuf confite
- Quinoa gourmand aux herbes, légumes croquants



## Bar à ravioles ou risotto – 2 pièces par personne

- Les ravioles du Royans cuites sous vos yeux dans une meule de parmesan et parfumées à la truffe
- Le risotto au Jambon et cèpes, cuit dans une meule de Parmesan



## Buffet de fromages d'ici et d'Ailleurs – 2 pièces par personne - Au choix :

- Plateaux de fromages basques servis avec pains spéciaux et confiture de cerise noire
- Plateaux de fromages du Terroir servis avec pains spéciaux et confiture de cerise noire

## Les bouchées sucrées – 4 pièces au choix par personne

- Chou pistache
- Tartelette Pirouette (Chocolat / Cacahuètes de Soustons)
- Cheesecake aux fruits exotiques
- Tartelette au citron
- Russe prâliné
- Royal au chocolat
- Tartelette noisette
- Chou chantilly
- Macarons de la maison ADAM



D'autres propositions de cocktails dinatoires sont possibles (sur devis)



# *Le Brasero : Notre Spécialité*

*Au service de la gastronomie d'extérieur*

Dans un cadre plus chaleureux et convivial, nous vous proposons une cuisine traditionnellement goûteuse au feu de bois. Cette rencontre entre une plancha et un barbecue vous permet de profiter pleinement de l'extérieur de votre lieu de réception en offrant un spectacle unique.

Ce mode de cuisson est idéal pour ne pas dénaturer les aliments et s'adapte à tous types de produits.

Nous vous proposons de préparer les pièces cocktail mais aussi le plat de votre diner de mariage au braséro, grâce auquel vous pourrez savourer le goût unique de la cuisson au feu de bois.

Nos suggestions de plats au braséro :

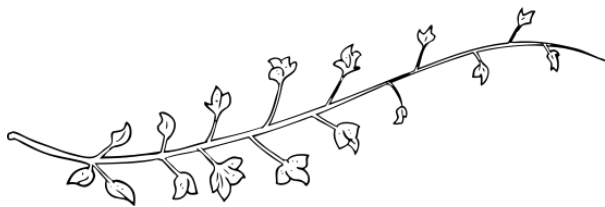
- Côte de cochon Abotia
- Côte de bœuf, provenance Française/Irlandaise
- Carré de Veau Français cuit en basse température
- Merlu entier aux herbes
- Pommes de terre grenailles confites aux cèpes
- Brochettes de légumes de saison








# *Le Dîner*



« Le temps d'un moment partagé »



## L'Amuse-bouche

- Gaspacho de Melon au Jurançon doux,  
Gressin au Jambon Serrano
- Ou Velouté de petits pois, Ricotta aux herbes fraîches,   
Tartare de légumes croquants
- Ou Ceviche de Dorade aux herbes fraîches,  
Mangue, vinaigrette Passion
- Ou Saint-Jacques snackée,  
Emulsion Thaï, Pulpe de carottes
- Ou Soupe de Maïs, Magret fumé,  
Croustillant au beurre de maïs
- Ou Ravioles de Ricotta aux légumes,   
Fondue de poireaux
- Ou Ravioles de légumes croquants,   
Bouillon de légumes à la citronnelle

### Avec supplément 3 € TTC :

- Txangurro de Chair de crabe / Granny Smith  
Nuage moutardé, croustille Cacahuète
- Ou Tataki de Saumon, huile de sésame, wakamé  
Perles de yuzu
- Ou Foie gras mi-cuit au naturel,  
Chutney de saison, pain toasté
- Ou Asperges landaises blanches habillées d'un vieux parmesan,   
Brouillade d'œufs truffée (uniquement de mi-avril à mi-juillet)
- Ou Ravioles de gambas, jeunes pousses d'épinard,  
Bisque crémeuse
- Ou Ravioles de cèpes, Confit d'oignons, jeunes pousses,   
Bouillon parfumé

### Avec supplément 5 € TTC :

- Tartare de thon rouge mariné au gingembre et citron vert,  
Voile de Péquillos
- Ou Ravioles de cèpes et foie gras, duxelles de cèpes,  
Bouillon parfumé
- Ou Ravioles de langoustine, fèves croquantes,  
Bisque crémeuse
- Ou Carpaccio de St Jacques / Caviar d'Aquitaine / Crème aigrette

### En option : L'instant givré fumant - Supplément 7 € TTC





Surprise glacée enivrante... (en chupito et glace carbonique)

*Un sorbet original marié avec un alcool délicat de votre choix*





## Le Plat

- Suprême de volaille des Landes farci aux cèpes,  
Jeunes carottes, gourmands et grenailles confites
- Ou Filet mignon de veau snacké / mozzarella & pesto / coppa,  
Pressé de pommes de terre à l'olive noire
- Ou Filet de Daurade Royale rôtie à la fleur de thym,  
Tian de légumes confits
- Ou Pavé de Maigre Label rouge rôti,  
Risotto crémeux, légumes croquants, beurre citronné
- Ou Aubergine confite, houmous de pois chiches,   
Huile de sésame, pois chiches grillés, roquette
- Ou Cannelloni de courgettes aux légumes du soleil,   
Tarte feuilletée, Pesto
- Ou Risotto aux champignons sauvages, parmesan et roquette poivrée 
- Ou Légumes façon Thaï, riz Basmati, bouillon parfumé à la citronnelle 

### Avec supplément 3 € TTC:



- Filet mignon de veau fondant, Jus tranché au balsamique  
Risotto aux asperges vertes (*selon saison*)
- Ou Rôti de Lotte au Jambon Ibaïama,  
Risotto crémeux, légumes croquants
- Ou Pavé de bar rôti, jus tranché aux tomates confites,  
Samossas de caviar d'aubergine
- Ou L'Agneau en deux façons, millefeuille de pommes de terre,  
Ail en chemise et jus corsé
- Ou Mignon d'Ibaïama en basse température, Compotée d'oignons,  
Pressé de pommes de terre aux cèpes



### Avec supplément 5 € TTC:



- Carré d'Agneau Basque croûté d'herbes et de pignons,  
Jeunes carottes & artichauts, pommes grenailles confites
- Ou Carré de veau rôti, Morilles crémeuses  
Pulpe de céleri torrifié
- Ou Filet de turbot rôti au citron confit,  
Riz noir vénéré crémeux
- Ou Filet de Saint Pierre rôti, Jus au balsamique,  
Risotto crémeux aux asperges des Landes

*Les plats et les accompagnements sont interchangeables pour répondre au mieux à vos envies*



## Le Fromage (Proposé en option)

Avec Supplément 4,50 € TTC :

Ardoise de fromages basques avec :

- Brebis au piment d'Espelette
- Bleu des Basques
- Brebis Ossau-Iraty

*Servis avec pains spéciaux, confiture de cerise noire, jeunes pousses*

Ou Ardoise de fromages du terroir avec :

- Brie de Meaux
- Chèvre cendré
- Comté

*Servis avec pains spéciaux, confiture de cerise noire, jeunes pousses*

Avec Supplément 6,00 € TTC :

Crèmeux de brebis Ossau-Iraty, Gel de cerise noire

*Servi à l'assiette avec chapelure de pain grillé*



## Le Dessert

La « trilogie » : Avec dôme chocolat/caramel, Mini-chou Chantilly,  
Tartare de fruits de saison & sorbet

Ou Variation autour de la fraise : Soupe de fraises au Basilic,  
Tartare de fraises et sorbet

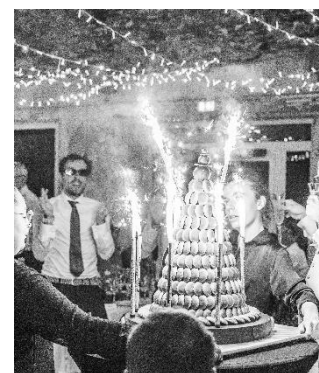
Ou Tarte Pirouette : Pâte sablée cacao, Biscuit aux cacahuètes de Soustons,  
Caramel fleur de sel et crèmeux Namelaka chocolat 61 %

Ou Bora-Bora : Mousse Vanille de Tahiti, Crèmeux vanille et Tonka,  
Pain de Gênes et Croustillant aux amandes

Ou Gaspacho de fruits rouges, sorbet au choix  
(Citron, framboise, fraise)

Ou Charlotte aux framboises, Mousse framboise,  
Crèmeux vanille de Madagascar, Framboises fraîches

Ou Dessert sur demande (pyramide macarons Adam, pièce montée de choux,  
Sélection de mignardises, buffet de desserts...)



Café expresso, thés, infusions et carré de chocolat inclus dans nos formules



# Les Boissons

## Fourniture des boissons

Dans le cas où vous souhaitez fournir les boissons, un forfait de droit de bouchon sera appliqué pour la manutention, la réfrigération dans nos locaux, le service des boissons et la gestion du tri de celles-ci.

Voir tableau ci-dessous :

	Jusqu'à 100 convives	Entre 100 et 150 convives	De 150 convives et plus
<b>Les Vins</b> <i>Sur la base d'une bouteille pour deux</i>	150,00 €	225,00 €	300,00 €
<b>Le Champagne</b> <i>Sur la base d'une bouteille pour deux</i>	250,00 €	375,00 €	500,00 €
<b>Bar de nuit</b>	100,00 €	200,00 €	300,00 €
<b>Tous les alcools</b>	450,00 €	700,00 €	1 000,00 €

Si votre lieu de réception dispose d'une chambre froide, nous vous prions d'y livrer directement votre Champagne et vos vins blanc et/ou rosé afin qu'ils soient rafraichis au moment de leur service.

Si votre lieu de réception ne dispose pas de chambre froide, nous vous demanderons de livrer vos boissons (Uniquement Champagne et vin blanc/rosé) au laboratoire au plus tôt 48h avant votre mariage pour leur réfrigération.

Nous avons sélectionné différents vins et Champagnes de producteurs de la région ou d'ailleurs que vous trouverez ci-dessous. Notre expérience et notre recul vous permettront de quantifier les besoins pour votre événement.

Les vins sont livrés et facturés uniquement à la bouteille ouverte.

## Nos propositions de vins :

**Vin blanc** : Jurançon Sec – Domaine NIGRI – Confluence (BIO) - 13,80 € la bouteille

IGP Landes – Domaine de la Pointe - Les Sables fauves – 15,80 € la bouteille

Egiategia “Dena Tela” (*Fermenté en cuve dans l’Océan*) – 17,80 € la bouteille

Irouleguy – Xuri – 25,00 € la bouteille

Pouilly fumé – J de Villebois – 29,00 € la bouteille

**Vin rouge** : AOC Côte du Rhône – Perrin - 13,80 € la bouteille

Ribeira Del Duero – Condado de Oriza Crianza – 15,80 € la bouteille

VDF – Béarn Mont d’Oraas – Les Cluques (BIO) – 18,00 € la bouteille

Irouleguy - Mignaberry – 20,90 € la bouteille

Saumur Champigny – Domaine des roches neuves – 26,00 € la bouteille

St Emilion – Château la Grace Dieu – 35,00 € la bouteille





# Les Boissons

## Les Champagnes :

Champagne Mongery – 34,00 € TTC par bouteille

Champagne Pommery – 50,00 € TTC par bouteille

Champagne Deutz – 62,00 € TTC par bouteille

Champagne Roederer – 69,00 € TTC par bouteille

## Les boissons non alcoolisées : Inclus dans notre proposition

Servies dès le cocktail et jusqu'au bar de nuit à discrétion.

- Les Eaux : plate et gazeuse (OGEU, bouteilles en verre)
- Les Sodas : Coca cola, Coca Cola zéro, Schweppes, Limonade
- Les jus de fruits artisanaux et locaux OLATU
- Les Sirops : Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche (Sur demande)

## En option : La tireuse à bière :

Référence	Tarif TTC fut de 30 litres
Location de la tireuse : 40 € TTC	
Bob's Beer Blonde (Bière Locale)	140,00 €
Bob's Beer IPA	150,00 €
Belharra (Bière Locale)	150,00 €
Heineken blonde	190,00 €
Budweiser blonde	190,00 €
Leffe blonde	220,00 €



## Les cocktails maison :

### Cocktails alcoolisés - 13 € le litre

- Sangria blanche ou rouge aux fruits de saison (9 € le litre)
- Punch maison épicé (Rhum, fruits, ginger beer)
- Sagarno cocktail (Crème de pêche, jus de pamplemousse, cidre basque)
- Spritz Basque (avec liqueur de cerise)

### Cocktails sans alcool – 9 € le litre

- Citronnade
- Thé glacé
- Elderflower cocktail (sirop de sureau, fruits rouges, Perrier, menthe fraîche)



## Les Digestifs

Avez-vous pensé à une transition digestive avant d'enflammer la piste de danse ? Nous vous proposons de servir à vos invités, un verre de digestif local avec le café.

**A partir de 3€ le verre par personne, verrerie et glaçons inclus**

Manzana Eguiazki, Patxaran Eguiazki, Armagnac Laballe, Eau de vie de poire Brana.



## Le Bar de nuit

Vous envisagez de danser jusqu'au bout de la nuit ? Nous vous accompagnons en incluant dans nos prestations le personnel de service jusqu'à 5h du matin.

### Les bouteilles d'alcool :

Gin, Get, Vodka, Whisky, Rhum...

A partir de 25 € la bouteille sodas, jus de fruits, verrerie et glaçons inclus.

### Les Spiritueux : Qualitatifs et produits localement

Gin au piment d'Espelette Distillerie Brana / Gin Haze Distillerie Ura spirit

Vodka Haze Distillerie Ura spirit

Whisky Distillerie Brana / Whisky Distillerie Sugaar

Liqueur Menta Distillerie Egiazki

**A partir de 35 € la bouteille, sodas, jus de fruits, la verrerie et glaçons inclus.**



### Le Bar à cocktails:

**Cosmopolitan :** Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron - *Elégant, Acidulé*

**Moscow mule :** Vodka, ginger beer, citron vert - *Frais, Épicé*

**Gin Tonic :** Gin, tonic water - *Rafraîchissant, Légère amertume*

**Maï Tai :** Rhum, cointreau, sirop orgeat, ananas, citron vert - *Exotique, Gourmand*

**Bourbon old fashioned :** Bourbon, bitter Angostura, sucre - *Sec, Digestif*

**Izarra mule :** Citron vert, Ginger beer "Kaskad", piment d'Espelette - *Frais, épicé*

**Gerezia cocktail :** Patxaran, liqueur de cerise noire d'Itxassou, vin pétillant - *Gourmand, légèrement anisé*

**Sagarno cocktail :** Crème de pêche, jus de pamplemousse, cidre basque - *Fruité et léger*

**A partir de 5,50 € le verre, garniture, verrerie et glaçons inclus - Sélection de 3 cocktails maximum**

## Qui dit nuit festive, dit petite faim au milieu de la nuit

**La planche de charcuterie 60 personnes - 57.00 €**

Assortiment de jambon Ibaiona, lomo, chorizo, pâté basque...

**La planche de l'affineur 60 personnes - 67.00 €**

Assortiment de fromages affinés d'ici et d'ailleurs...

**La déclinaison de 60 mini croque-monsieur - 80,00 €**

Mini croque-monsieur classiques, italiens, raclette

**L'assortiment de 50 mini burgers - 90.00 €**

Mini burger maison, à la volaille, à l'agneau, au bœuf et aux St-Jacques

**La soupe à l'oignon - 4.00 € par personne**

Préparée et servie devant vous avec croutons et gruyère râpé

**Le plateau de brochettes de fruits - 75.00 €**

Fraises, framboise, banane, abricots, pêche, raisin et autres fruits de saisons.



# *Le Personnel*

Au cœur de la réalisation de votre prestation, rien n'est laissé au hasard.





## Notre équipe

Le service est assuré dès le début de la mise en place de la salle et du buffet (4 heures avant la réception) jusqu'à la fin de la prestation. Nous comptons **11 heures de service, ou 12 heures si le personnel est en charge de l'installation du mobilier.**

**Au-delà, un tarif de 39 € de l'heure par serveur sera facturé.**

Nous prévoyons le personnel de cuisine pour nos prestations. Nous comptons un Chef de cuisine jusqu'à 250 convives accompagné d'un cuisinier par tranche de 50 convives.

### Le personnel de nuit

Nous incluons le personnel de nuit dans nos offres.

Nous comptons une moyenne d'une personne pour 50 convives, dont un responsable.

Le rangement et le nettoyage de l'office sont gérés par ces personnes.



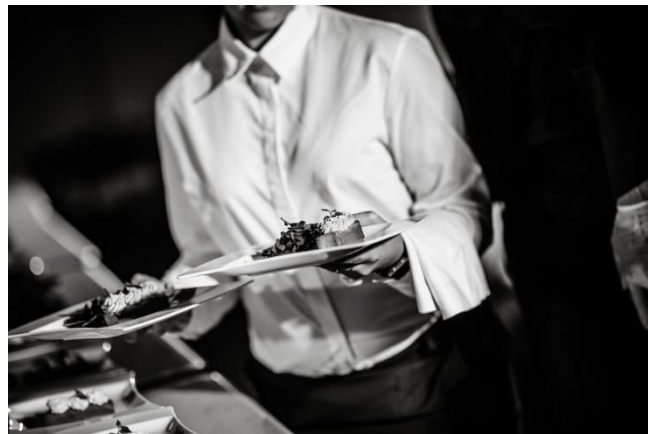
Le maître d'hôtel, chargé de la coordination de l'ensemble du personnel de service restera à votre écoute tout au long de votre événement afin d'apporter qualité, fluidité et rapidité à nos prestations.

Pour un repas assis : 1 chef de rang pour 25 convives

Pour un cocktail debout : 1 chef de rang pour 30 convives

*Par exemple, sur la base de 100 convives :*

- 1 Maître d'hôtel
- 4 Chefs de rang
- 1 Chef
- 2 Cuisiniers



Notre personnel est formé et habillé en noir afin d'être facilement identifiable par vos invités. Notre équipe expérimentée et souriante se fera un plaisir de vous servir lors de votre mariage. Son coût, ainsi que celui du matériel, n'est pas négligeable car il représente entre 30 et 40 € par convive en fonction du nombre définitif. Afin de vous aider à visualiser le coût global de la prestation, nous avons estimé pour vous un tarif global basé sur 100 personnes.



# Les Arts de la table et le Mobilier

*L'harmonie avec votre thème se fait aussi par les arts de la table et le mobilier.*

Nous prévoyons la location de verres (0,27 € TTC par verre) pour votre prestation avec au minimum 9 verres par personne : 1 au verre d'accueil, 2,5 au cocktail, 3 au repas et 2,5 pour la nuit.

## Les Arts de la table inclus :

### Pour le Cocktail :

- Verres adaptés à vos boissons
- Serviettes cocktail blanches
- Petit matériel de cocktail

### Pour le Dîner :

- Assiettes
- Couverts en inox
- Serviettes carrées blanches
- Nappes blanches

## Le Mobilier : Optionnel suivant les lieux de réception

- Table buffet rehaussé : 12.00 € TTC pièce
- Mange-debout housé blanc : 25.00 € TTC pièce

Nous travaillons avec un loueur de vaisselle, ce qui vous permet de personnaliser les arts de la table pour qu'ils correspondent au thème de votre mariage. En fonction de vos choix de vaisselle, un supplément pourra s'appliquer.

## **Optionnel :** Mobilier et arts de la table thématiques sur-mesure (sur devis).

Nous travaillons avec des loueurs de mobilier et de vaisselle locaux, qui disposent de différentes gammes d'assiettes, nappages, verrerie, couverts... Afin de vous permettre de personnaliser la vaisselle de votre mariage. Selon vos choix, un supplément pourra s'appliquer.

Dans le cas où vous souhaitez que l'on s'occupe de la gestion de la location du mobilier du repas, nous intégrerons dans notre devis le cout de la location du mobilier choisi ainsi que des coûts de gestion de 200 € TTC.



## Les Options

Des enfants font partie de votre réception ?

Nous vous proposons des menus adaptés à leur âge et à leurs envies.

**Le cocktail Enfant** (3 pièces) - 3.90 € par enfant

Mini Burger de bœuf

Mini croque-monsieur

**Le menu Enfant** - 15.00 € par enfant

Brochette tomate/mozza

Ou Brochette melon/pastèque

\*\*\*

Hamburger pur bœuf, potatoes

Ou Emincé de poulet, pâtes fraîches

Ou Filet de poisson, pomme purée

\*\*\*

Fondant au chocolat

Ou Salade de fruits de saison

Ou Verrine Mousse aux chocolat éclats de Brownies



**Le menu Intervenant** (*Nounou, DJ, Photographe...*) 21.00 € par personne

Nous avons conscience que vos prestataires n'auront certainement pas le temps de manger comme vos invités. C'est pourquoi nous vous proposons deux formules :

- Un repas avec un plat chaud similaire au repas des invités
- Un plateau repas complet pour que vos partenaires puissent manger quand ils le souhaitent





## Le Budget estimatif

Sur une base de 100 convives

Afin de vous donner une idée du budget global de la prestation, voici un tableau récapitulatif de ce qui est inclus dans notre offre, et ce qui est à prévoir en option.

Description	Inclus	En option
Cocktail apéritif 12 pièces	Inclus	
<u>Menu</u> : Amuse-bouche / Plat / Dessert / Café	Inclus	
<u>Menu</u> : Ardoise de fromage à table		4,50 €
Menu enfant (Hors cocktail)		15,00 €
Menu Intervenants		21,00 €
Personnel de service jusqu'à 5h du matin	Inclus	
Arts de la table	Inclus	
Mobilier		Sur devis
Boissons sans alcool	Inclus	
Boissons alcoolisées		Sur devis
Gestion des boissons en amont de la prestation		Sur devis
Location de verrerie pour vos boissons	Inclus	
Location et livraison de matériel de cuisine	Inclus	
Droits d'intervention éventuels en fonction du lieu		Sur devis
<b>Tarif par personne sur une base de 100 personnes</b>	<b>108 € TTC*</b>	

\*Le tarif mentionné est soumis à modification en fonction du nombre d'invités et du lieu de réception. Si vous souhaitez obtenir une tarification exacte par rapport à votre nombre de convives et aux options que vous choisissez, merci de revenir vers nous afin que l'on puisse vous établir une première offre.





## *Le Brunch du lendemain*

« C'est l'occasion idéale pour prolonger les festivités dans une ambiance plus décontractée »



# Le Brunch

## Brunch Continental

### Buffet sucré :

- Mini viennoiseries (Croissants, chocolatines)
- Assortiment de pains
- Beurre, confitures, pâte à tartiner
- Variation de fruits : Salade et brochettes
- Gâteau Basque : ½ crème ½ cerise

### Buffet salé :

- Buffet de charcuteries de nos vallées
- Buffet de fromages
- Club sandwich suédois, anglo-saxon et frenchy
- 150g par personne de salades variées dont :
  - Salade de concombre / menthe / fromage frais
  - Tomates et mozzarella au pesto
  - Quinoa aux légumes et parfums d'épices



## Brunch Basque

### Buffet sucré :

- Mini viennoiseries (Croissants, chocolatines)
- Assortiment de pains
- Beurre, confitures, pâte à tartiner
- Gâteau Basque : ½ crème ½ cerise

### Buffet salé :

- Assortiment de grillades typiques : Txistorra, Lomo, Ventrêche...
- Encornet de St Jean à la plancha / Ventrêche de thon à la luzienne
- Œufs brouillés et pimientos de Padrón à la plancha
- Jeunes pousses et saladines tendres
- Quinoa aux légumes et parfums d'épices
- Ardi gasna (un jeune et un sec) sur planche

## La Paella Valencienne

15,90 € (minimum 60 personnes ou si inférieur paella livrée)

Paëlla faite devant vous par notre Chef avec chorizo, encornets, moules, poulet, crevettes, poivrons, oignons.





# Le Brunch

## Brunch Américain

### Buffet sucré :

- Pancakes
- Beurre, confitures, pâte à tartiner
- Variation de fruits : Salade et brochettes

### Buffet salé :

- Burger et Bagels cuisinés devant les convives
- 150g par personnes de salades variées dont :
  - Salade de concombre / menthe / fromage frais
  - Salade de Tomates et Mozzarella au Pesto
  - Quinoa aux légumes et parfums d'épices



**Personnel :** Pour 50 convives : 1 maitre d'hôtel, 1 chef de rang et le personnel de cuisine en fonction de la formule choisie.

**Tarifs des brunchs sur demande.**



## *Lieux de réception*

Par soucis écologique, nous limitons nos déplacements à environ 40 kilomètres autour de notre laboratoire situé à Anglet. A titre indicatif, voici une liste de lieux où nous avons l'habitude de travailler :

- Salon des Ambassadeurs du Casino de Biarritz
- Jardin d'hiver du Casino de Biarritz
- Bar de la côte à Biarritz
- Château du Clair de Lune à Biarritz
- Villa Elhorria à Biarritz
- Espace de l'Océan à Anglet
- Espace Maïtena à Anglet
- Théâtre de la nature à Arcangues
- Bergerie La Pampa à Arbonne
- Maison Emak Bakea à Bidart
- Domaine de Bassilour à Bidart
- Domaine de Larbéou à Bayonne
- Arènes de Bayonne
- Château de Larraldia à Villefranque
- Château de Biscay à Labets Biscaye
- Ferme Urtubienborda à Urrugne
- Ferme « Au milieu des Fougères » à Sare
- Ferme Inharria à St Pée sur Nivelle
- Ferme aux piments à St Pée sur Nivelle
- Maison Marie-Louise à Orègue
- Maison « La Mayou » à Biarrotte
- Chez de nombreux particuliers sous chapiteau dans les communes environnantes



# Conditions générales de vente

## 1 / Commande - réservation :

Afin d'enregistrer définitivement votre prestation auprès de « L'Instan[T]raiteur » nous demandons une confirmation par écrit : bon de commande signé par le client accompagné de la mention « bon pour accord » et un versement de 30% du montant TTC du devis (règlement aménageable en fonction des délais).

## 2 / Tarifs & conditions de paiement :

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 1 mois à compter de la date du devis au client.

Tous nos prix s'entendent en T.T.C. La T.V.A. est de 10 % pour les repas, buffets, cocktails, personnel de service et les boissons non alcoolisées.

La T.V.A. appliquée est de 20% pour les boissons alcoolisées, la location de matériel, le forfait livraison, ainsi que pour les frais de déplacement (0,95 € du kilomètre si supérieur à 40 kms d'Anglet par véhicule).

Règlement: après versement obligatoire du premier acompte de 30% à la commande, un deuxième acompte de 30 % sera versé à la confirmation par écrit du nombre définitif des convives 8 jours avant la réception. Ce nombre sera non modifiable et servira de base à la facturation. Le solde de la prestation sera versé le lendemain, à réception de la facture.

## 3/ Modification - annulation

Pour toute annulation de commande faite par le client, une indemnité compensatrice sera facturée :

**20 % du devis plus de 3 mois avant la prestation**

**30 % du devis 3 mois avant la prestation**

**100 % du devis à moins de 8 jours de la prestation**

Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie (1,5) le taux d'intérêt légal annuel par jours de retard de la date de la facturation.

## 4/ Repas test

Une dégustation est possible avant la prestation dans le cas où la prestation rassemble plus de 70 convives. Les dégustations se font sur rendez-vous du mardi au vendredi au déjeuner. Le rendez-vous est à fixer au minimum une semaine avant. Le repas test est à régler le jour où il est effectué au tarif de 45 € par personne. Dans le cas où la prestation se confirmerait, 90 € vous seront remboursés sur votre facture finale.

## 5/ Location de mobilier

Pour toute location de mobilier par l'intermédiaire de l'Instantraiteur, un chèque de caution d'un montant de 7% de la valeur du devis global mariage sera demandé.





# Conditions générales de vente

## 6/ Responsabilité - assurance :

L'Instan[T]raiteur décline toute responsabilité en cas de vol, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. L'Instan[T]raiteur n'est en aucun cas responsable des sacs à mains ou autres accessoires contenant des objets de valeurs ou des espèces.

L'Instan[T]raiteur s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de L'Instan[T]raiteur et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants. En outre, le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à L'Instan[T]raiteur et sur ceux mis à la disposition de l'organisateur à titre de location ; ce matériel fera donc l'objet d'une facturation complémentaire au prix de vente. **Les casses, manquants, et non restitution de matériel seront facturés.**

**Les cierges magiques utilisés en intérieur ou à proximité de nappes en tissu sont proscrits sur nos prestations.**

## 7/ Visite des lieux

Si nous ne les connaissons pas, les tarifs ont été prévus pour les sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception...). En fonction des différentes contraintes constatées lors de la visite, des heures supplémentaires de service pourraient être nécessaires. Elles seront facturées sur la facture finale.

Lorsque nous ne connaissons pas les lieux, un repérage est fortement conseillé.

## 8/ Nettoyage :

Le balayage de la salle de réception n'est pas inclus dans nos tarifs (sauf accord préalable avec certains sites de réceptions). Seul le nettoyage de l'office traiteur (dans le cas où nous l'avons utilisé) sera réalisé par notre équipe.

Les nouveaux textes communautaires qui régissent notre profession sous le contrôle de la D.D.S.V. et de la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception **à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs**. Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client.





**L'Instant Traiteur**

**ZA de Maignon**

**10 Route de Pitoys**

**64600 ANGLET**

**05 59 43 81 99**

**[contact@linstantraiteur.com](mailto:contact@linstantraiteur.com)**

