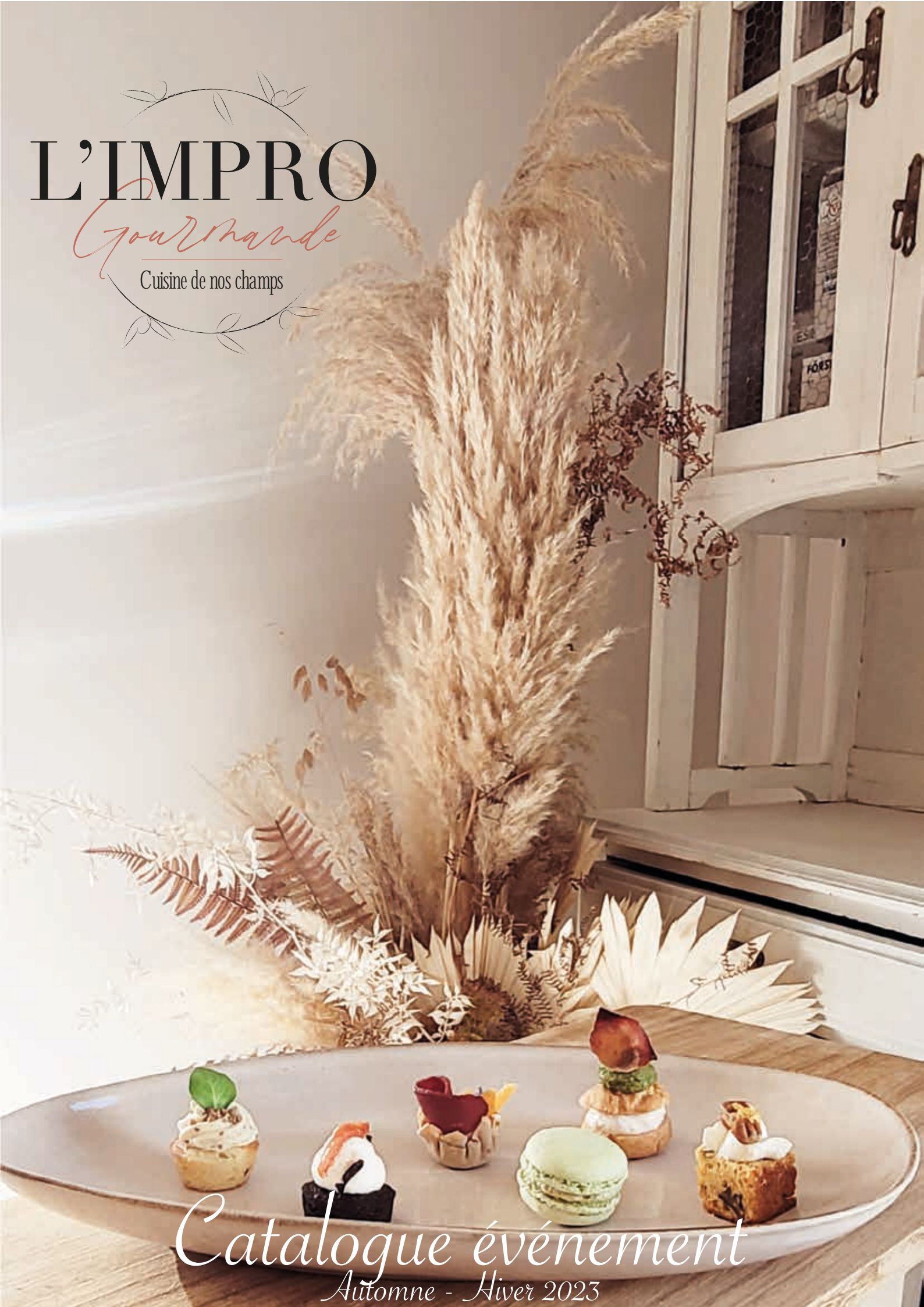




L'IMPRO

Gourmande

Cuisine de nos champs



Catalogue événement
Automne - Hiver 2023

L'IMPRO

Gourmande

Cuisine de nos champs

Nos créatrices culinaires «pâtissent» avec passion et savoir-faire, au salé comme au sucré pour vous proposer une cuisine innovante, originale, entièrement faite maison à partir des produits de nos champs ! Un programme audacieux pour surprendre vos invités lors de vos événements et les rendre inoubliables.

PÂTISSONS VOS ÉVÉNEMENTS

Virtuose de l'événementiel, L'Impro Gourmande vous propose une cuisine des champs gastronomique et pâtissée : au salé, c'est l'occasion de faire vivre une expérience gustative unique à vos convives; sans oublier le dessert, qui ravira les yeux et les papilles de tous



NOTRE «CUISINE VERTE»

Ce concept élaboré chez L'Impro Gourmande représente une approche culinaire éco-responsable, où la passion et la précision des goûts se marient avec des pratiques respectueuses de l'environnement. Cela permet de proposer des plats délicieux, tout en contribuant à la préservation de la planète, au soutien des producteurs locaux et au régal de vos convives !

Circuit court, produits locaux, emballages recyclables ou consignés, valorisation des déchets

RASSEMBLER

autour d'une table aussi belle que gourmande





L'IMPRO
Gourmande
Cuisine de nos champs

COCKTAILS

Le conseil de l'Impro !

Laissez-vous aller à la gourmandise... Pour un apéritif gourmand, nous vous conseillons de choisir entre 6 et 10 pièces selon la durée de votre événement. Pour un repas complet, notre assortiment de 20 pièces froides, chaudes et sucrées sera recommandé.

COCKTAIL LIVRÉ

En plateau jetable et recyclable ou sur plateau réutilisable. Nous sommes engagées dans une démarche éco-responsable, et avons un objectif zéro déchet à venir. C'est pourquoi nous encourageons nos clients à privilégier la vaisselle plutôt que les emballages jetables.

RÉCEPTION AVEC SERVICE

Les pièces cocktail sont dressées par nos soins sur de la vaisselle. Nos maîtres d'hôtel mettent en scène votre événement avec soin : ils assurent le service des boissons, le réapprovisionnement et le débarrassage du buffet.

Contactez-nous pour recevoir un devis sur mesure !

COCKTAILS

Cocktail 6 pièces salées

Tartelette de butternut et sa chips de jambon cru

Macaron des canuts

Brioche aux pralines vertes

Millefeuille de carottes aux épices douces

Madeleine d'Ossau Irraty et piment d'Espelette

Tatin d'échalotes

Cocktail 10 pièces salées

Tartelette de butternut et sa chips de jambon cru

Macaron des canuts

Brioche aux pralines vertes

Millefeuille de carottes aux épices douces

Madeleine d'Ossau Irraty et piment d'Espelette

Tatin d'échalotes

Kouign Amann aux olives et mozzarella fior di latte

Corne de gazelle aux amandes fumées maison

Biscuit roulé de poireau au Beaufort et noisettes

Sucette de navet caramélisé

COCKTAILS

Cocktail 20 pièces

Pièces salées

Tartelette de butternut et jambon cru
Macaron des canuts
Brioche aux pralines vertes
Millefeuille de carottes aux épices douces
Madeleine d'Ossau Irraty et piment d'Espelette
Tatin d'échalotes
Kouign Amann aux olives et mozzarella fior di latte
Corne de gazelle aux amandes fumées maison
Biscuit roulé de poireau au Beaufort et noisettes
Sucette de navet caramélisé
Cookie châtaigne et magret de canard
Cannelé de cardon à l'os à moelle
Gaufre dauphinoise
Maki de radis mariné et oignons frits
Amaretti de noix au Grana Padano

Pièces sucrées by Bibiche Goûters Gourmands

Mont Blanc Rhodanien (châtaignes et myrtilles)
Croquant de noisettes au lemon curd
Brownie surmonté de son finger de caramel crémeux au Tonka
Entremets d'hiver façon savarin (mousse de clémentine et thé de Noël)
Douceur tout chocolat



L'IMPRO
Gourmande
Cuisine de nos champs

LE GRAZING

L'Impro Gourmande réinvente le concept de traiteur traditionnel

Aux allures de buffet d'antan inspiré du banquet, le concept de « grazing table » s'est imposé à nous de par son originalité, son esthétisme, mettant en avant le partage au cœur de notre cuisine.



Nous mettons en scène nos créations culinaires, les fruits et légumes de saison, fromages et charcuteries de nos artisans et autres trouvailles.



Nos buffets se déclinent en version dressée avec soin par notre maître d'hôtel pour un effet «waouh» garanti ou en version livrée sous forme de plateaux colorés ou box gourmandes

LE GRAZING : BUFFET

Osez l'originalité pour vos événements privés ou professionnels. Notre buffet transforme votre table en véritable tableau coloré et gourmand.

Minimum de commandes : 20 personnes, avec présence d'un maître d'hôtel.

Le petit-déjeuner

Pancakes maison

Assortiment de cakes citron, marbré, noisette

Brioche à partager

Baguettes bio (artisan local)

Beurre, confiture et pâte à tartiner maison

Fruits frais de saison

Le brunch

British Corner : oeufs brouillés, lard grillé et beans

Plateaux de charcuterie et de fromage de nos producteurs

Pancakes maison

Brookie

Crumble aux fruits de saison

Granola à composer

Brioche à partager

Assortiment de pain tranché bio (artisan local)

Beurre, confiture et pâte à tartiner maison

Fruits frais de saison

Boissons chaudes

LE GRAZING : BUFFET

Le classique

Plateaux de charcuterie et fromage de nos producteurs

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Gressins maison

Polpettone de poulet et parmesan (pain de viande à l'italienne)

Naan à l'ail et coriandre

Tourte à la mexicaine

Tarte flambée

Assortiment de cakes salés

Croq' Savoyard

Velouté de courge aux châtaignes

Salade du moment

Bubble and squeak (galette de pomme de terre, chou et bacon)

Pain bio (artisan local)

Le veggie

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Gressins maison

Polpettone di Ricotta (pain de fromage à l'italienne)

Frittata de poireau au Curry

Tatin d'échalotes

Naan à l'ail et coriandre

Assortiment de cakes salés

Hask browns (galette de pomme de terre et chou)

Soupe Vichyssoise

Salade du moment

Pain bio (artisan local)

LE GRAZING : BUFFET

L'Impro-visé

Plateaux de charcuterie et fromage de nos producteurs

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Gressins maison

Wrap aux endives, crème de bleu et jambon fumé maison

Cannelé de magret de canard et son confit d'oignons

Macaron des Canuts

Whoopie à la châtaigne, butternut et curcuma

Torsade libanaise

Verrine de riz au lait de champignons du moment à la coppa

Eclair au poireau et chèvre frais

Pokebowl végétarien

Minestrone aux légumes de saison

Pain bio (artisan local)

Le street food du monde

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Kebab de fêta et épinard aux pignons de pin

Cheeseburger

Hotdog végétarien

Banh mi au poulet

Crêpe chinoise aux légumes de saison

Tender de poulet cajun et sa sauce BBQ fumée maison

Tacos de patate douce, haricots rouges, coriandre et citron vert

Falafels

LE GRAZING : BUFFET

L' Impro-metteur

Pyramide de macarons

Biscuit roulé au citron et noisettes caramélisées

Brochettes de poire pochée à la vanille

Tarte fine aux pommes

Cookie noix et miel

Entremet aux agrumes

Crème brûlée façon grand-mère

Financier de Sully

L' Impro-gourmand

Pyramide de macarons

Tarte au citron meringuée

Szarlotka polonaise aux pommes

Chou praliné

Cake marbré en coque de chocolat et noisettes

Verrine d'orange sultane

Tarte Bourdaloue

Entremet aux agrumes

Meringues et chocolats maison

LE GRAZING : PLATEAU

Nos plateaux livrés sont conçus pour constituer un véritable buffet prêt à déguster. Minimum de commandes : 10 personnes

Le petit-déjeuner

Pancakes maison

Assortiment de cakes citron, marbré, noisette

Baguettes bio (artisan local)

Beurre, confiture et pâte à tartiner maison

Fruits frais de saison

Le brunch

Plateaux de charcuterie et de fromage de nos producteurs

Pancakes maison

Brookie

Waffle

Granola à composer

Brioches à partager

Assortiment de pain tranché bio (artisan local)

Beurre, confiture et pâte à tartiner maison

Fruits frais de saison découpés

LE GRAZING : PLATEAU

Le classique

Plateaux de charcuterie et fromage de nos producteurs

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Gressins maison

Polpettone de poulet et parmesan (pain de viande à l'italienne)

Naan à l'ail et coriandre (petit pain indien)

Assortiment de cakes salés

Croq' Savoyard

Bubble and squeak (galette de chou, pomme de terre et bacon)

Pain bio (artisan local)

Le veggie

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Gressins maison

Polpettone di Ricotta (pain de fromage à l'italienne)

Tatin d'échalotes

Naan à l'ail et coriandre (petit pain indien)

Assortiment de cakes salés

Hask browns (galette de pomme de terre)

Pain bio (artisan local)

LE GRAZING : PLATEAU

L'Impro-visé

Plateaux de charcuterie et fromage de nos producteurs

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Gressins maison

Wrap aux endives, crème de bleu et jambon fumé maison

Cannelé de magret de canard et son confit d'oignons

Macaron des Canuts

Torsade libanaise

Eclair au poireau et chèvre frais

Pain bio (artisan local)

Le street food du monde

Dips de légumes et leur farandole de sauces maison

Cheeseburger

Hotdog végétarien

Banh mi au poulet (sandwich aux saveurs vietnamiennes)

Tender de poulet cajun et sa sauce BBQ fumée maison

Tacos de patate douce, haricots rouges, coriandre et citron vert

Falafels

LE GRAZING : PLATEAU

L' Impro-metteur

Assortiment de macarons

Biscuit roulé au citron et noisettes caramélisées

Fruits frais découpés

Cookie noix et miel

Financier de Sully

L' Impro-gourmand

Assortiment de macarons

Tarte au citron meringuée

Chou praliné

Cake marbré en coque de chocolat et noisettes

Fruits frais découpés

Meringues et chocolats maison

PÂTISSERIES D'ÉVÉNEMENT

Pour un dessert d'anniversaire, de mariage, un goûter, nous saurons mettre votre thème, votre idée ou simplement votre envie en scène et vous proposer le plus unique des gâteaux.

Tout est possible, n'hésitez pas à nous contacter !

Desserts-sur-mesure

Minimum pour 10 personnes - Tarifs sur demande

Naked cake

Design cake

Wedding cake

Number cake

Pièce montée en choux

Pyramide de macarons

Pâtisseries classiques



ANIMATIONS

Pour une expérience gourmande et gourmet inoubliable, nous vous concoctons également des animations sur-mesure !

Mariage, EVG, EVJF, Team building, anniversaire, séminaire, sapin de Noël, etc, c'est la cerise sur le gâteau !

Bar à raclette

Fruite Gravlax fumée maison à la découpe

Plancha charolaise

Bar à hotdog

Atelier popcorn

Bar à crêpes/panckes/gaufres

Fontaine de chocolat

Bar à bonbons

Atelier pâte à tartiner

Atelier cuisine/pâtisserie

Atelier mixologie

Arbre de Noël

...

Vous avez une autre idée ? Réalisons-la ensemble !



TO ♥
♥ the moon
and BACK
♥



www.limpo-gourmande.com



L'IMPRO STREET

Privatisez notre Foodtruck pour un événement hors norme !

Vous êtes une entreprise à la recherche d'un système de restauration facile et de qualité pour vos salariés, vos clients en visite ?

Vous recherchez un point de restauration éphémère pour une manifestation publique, un festival ?



Festival
Afterwork
Inauguration
Célébration
Séminaire
EVG/EVJF
Team building

Nous vous proposons différentes formules adaptées à vos besoins et votre environnement.

Tarifs sur demande



L'IMPRO
Courmande
Cuisine de nos champs

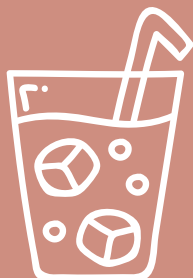
LES BOISSONS

Pour accompagner vos événements, nous avons soigneusement sélectionné nos fournisseurs et avons développé nos recettes de cocktail avec ou sans alcool.

Nous vous proposons des jus de fruits artisanaux et locaux.



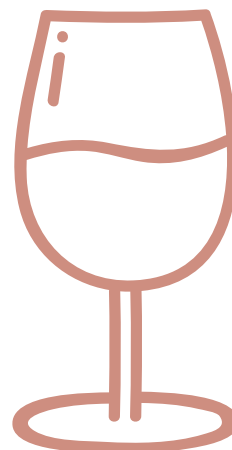
Le thé glacé de L'Impro, validé par petits et grands, offrira à vos convives un rafraîchissement original.



Nous revisitons les traditionnels sangria, mojito, vin chaud et autres cocktails, pour parfaire l'expérience gustative de vos convives

Nous collaborons avec des marques engagées pour vous proposer des vins bios et de qualité.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe commerciale pour plus d'informations.



Tarifs sur demande



L'IMPRO
Gourmande
Cuisine de nos champs

INFORMATIONS

Les petits plus !

LA VAISSELLE

*La vaisselle est à prévoir en supplément.
Nous proposons de gérer la location de
l'ensemble de la vaisselle nécessaire à
votre repas, n'hésitez pas à nous en faire
la demande.*

LE SERVICE

*Notre équipe de Maître d'Hotel viendra
chouchouter vos invités pour une
prestation aux petits soins.*

La livraison

Vous souhaitez retrouver notre cuisine pour vos événements privés ou professionnels. L'impro propose des Petits-déjeuners, Brunchs, Cocktails, Buffets ou plateaux à partager, à base de produits frais de saison. Toutes nos offres sont disponibles à la livraison dans la région Rhône Alpes.

Nous proposons une vaisselle jetable en matières recyclables ou compostables.

Rayon de 10 km autour de Grézieu la Varenne : 30 euros

- Messimy
- Brindas
- Soucieu en Jarrest
- Thurins
- Vaugneray
- Yzeron
- Rontalon
- Orlenas
- Brignais
- Chaponost
- Craponne
- Pollionay
- Chaussan
- Mornant
- Taluyers
- Montagny
- Vourles
- Saint Genis Laval
- St Genis-les-Ollières
- Sainte - Consorce

Au delà de 10 km autour de Grézieu la Varenne, nous consulter.

Nous louons des caissons maintenant les denrées au frais pour vos événements.

La commande

*Nous sommes à votre disposition, pour vous conseiller et vous accompagner
dans la réalisation de vos événements.*

*Pour toute information sur la composition des produits ou les allergènes,
veuillez directement nous contacter.*

Téléphone : 06. 19 . 44 . 50 . 39

Mail : limpro.gourmande@gmail.com

Tarifs sur demande

Article 1: Application des Conditions Générales de Vente

Les présentes Conditions Générales de Vente

s'appliquent aux prestations fournies par la société L'Impro Gourmande. La société L'Impro Gourmande propose des prestations de services dans le domaine culinaire pour tous événements privés ou professionnels dans le cadre des prestations traiteur décrites dans le devis adressé au client.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande.

Toute commande implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Article 2 : Assurances

L'Impro Gourmande est assurée pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Article 3 : Exécutions

La société L'Impro Gourmande est tenue à une obligation de moyens et non de résultats. Elle ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

La société L'Impro Gourmande attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il

ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, l'Impro Gourmande décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Article 4 : Réservation

La commande du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par le traiteur de ce devis dûment paraphée des initiales sur chaque page, daté et signé par le client, revêtu de la mention « Bon pour accord » et le cas échéant du cachet commercial du client, et accompagné d'un acompte de 30% du montant total de la prestation.

Article 5 : Confirmation de réservation

Le client doit confirmer le devis au plus tard :

- si l'événement a lieu dans les TRENTE (30) jours suivant : QUINZE (15) jours ouvrables suivant la date d'émission de celui-ci,
- si l'événement a lieu dans plus de TRENTE (30) jours : au moins QUINZE (15) jours ouvrables avant la date de la réception.
- si l'événement a lieu dans plus de TROIS (3) mois : au moins UN (1) mois avant la date de la réception.

Le nombre exact de couverts et/ou convives prévus pour chaque prestation doit être communiqué par écrit au traiteur, au moment

de la confirmation du devis. A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum. Il est précisé que les produits non consommés dans le cadre d'un forfait ne peuvent donner lieu à minoration de prix



Article 6 : Modification des prestations

La prestation/formule sélectionnée reste modifiable d'un commun accord. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit. Faute d'acceptation écrite du traiteur dans les DIX (10) jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

Article 7 : Annulation

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après:
Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par écrit au traiteur.
– En cas de notification d'annulation, le traiteur conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.
– En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler 90% de la totalité du montant de la prestation figurant au devis.
– En cas de notification d'annulation reçue moins de 48 heures avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 8 : Prix

Les tarifs sont exprimés en Euros (€) net Hors Taxes. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10%, sauf pour les boissons alcoolisées qui sont soumises au taux de 20%.
Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant UN (1) mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.
En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation et/ou réglementation en vigueur le jour de l'événement, L'Impro Gourmande se réserve le droit de réviser ces tarifs.

Article 9 : Heures supplémentaires

En cas de dépassement d'horaire fixé dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées :
-En journée de 7h00 à 22h00 : au taux de 45 € HT l'heure, par serveur présent,
– En tarif de nuit de 22h00 à 7h00 : au taux de 65 € HT l'heure, par serveur présent

Article 10 : Modalités de règlement

A l'échéance de son option de confirmation, le client devra avoir signé le contrat commercial et versé l'acompte de confirmation calculé selon le montant du devis, pour lequel il recevra une facture d'acompte.
Le montant net de cet acompte est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.
Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par le traiteur, et sont payables à réception.
En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit au traiteur, le motif de la contestation.
La commande d'extra (boissons...) réclamés par un ou plusieurs participants sera soumise au client ou au responsable de la manifestation présent pour autorisation.
Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur.
Tous les frais que le traiteur serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.
Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des équipements de service mis à disposition, à supporter les coûts de remis en état et/ou coûts de remplacement.
Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.
Les règlements sont réalisables par carte bancaires, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés à L'Impro Gourmande.

Article 11 : Livraison/ Force majeure

La responsabilité de la société L'IMPRO GOURMANDE ne pourra être recherchée en cas d'inexécution ou suspension de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses,...liste non exhaustive) du fait de la survenance d'un événement exceptionnel ou due à des éléments extérieurs

tels que notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grèves,

intempéries, manifestations, embouteillages...

(Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité du

Traiteur jusqu'à la livraison.

Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

que tous les documents qui s'y rapportent (devis).

Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions.

Article 12: Recommandations

Le client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible en aucune manière, de porter préjudice au personnel et équipement du Traiteur qui les sert.

Ce dernier se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire. Le client s'engage à faire respecter

par les participants et leurs invités l'ensemble

des consignes et règlements du traiteur et le cas échéant de l'établissement (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux à usage collectif). Le client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation du traiteur ni ne portent atteinte à la sécurité

de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Article 13 : Service clients

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez

contacter la société L'Impro Gourmande au 06 19 44 50 39 ou par email : limpro.gourmande@gmail.com

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi





L'IMPRO

Gourmande

Cuisine de nos champs



06.19.44.50.39

limpro.gourmande@gmail.com

@limprogourmande