



L'IMPRO
Gourmande
Cuisine de nos champs

Automne hiver 2024/2025

Des mets d'exception faits maison, à base de produits locaux et écoresponsables pour un mariage gourmand, éthique et inoubliable...

Grazing Buffet



Aux allures de buffet d'antan, le grazing est la formule parfaite pour un repas délicieux, généreux et décontracter ! Existe également en box livrée ! A partir de 26€ par personne.

Plats à partager



La convivialité du repas familial du dimanche pour votre mariage ! Partagez, goûtez, dégustez, réservez vous de l'entrée au dessert ! A partir de 28€ par personne.

Pièces Cocktail



Elégance, raffinement et gourmandise ! De 6 à 20 pièces, nos créations vous régaleront de l'entrée au dessert ou juste en apéritif ! A partir de 10€ par personne.

Brunch



La formule parfaite pour un lendemain de mariage réussi. Régalez vous avec nos préparations succulentes salées et sucrées ! Existe également en box livrée. A partir de 20€ par personne.

Mets salés

Grazing Buffet

Planche de tartinades, crudités et leurs dip's

Terrine de fromage frais aux fruits secs

Cassolette de porc au caramel

Tourte savoyarde

Velouté de potimarron aux châtaignes

Tacos végétarien

Focaccia garnie aux champignons

Planche de charcuteries et fromages Auvergne Rhône -Alpes

Kouing Amann au Saint Marcellin

Pain Bio de L'Atelier du Levain



Mets sucrés

Cake butternut, miel et amandes

Marbré Napolitain

Fruits frais

Tarte façon crème brûlée



Plats à Partager



Effiloché d'échine de porc mijotée 5 heures, riz iGP Camargue et son flan de légumes de saison



Boeuf Bourguignon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et son flan de légumes de saison



Ballotine de filet de poulet Label Rouge, palet de patate douce et son flan de légumes de saison



Chili sin carne aux légumes de saison et son riz IGP Camargue (veggie)



Pièces Cocktail

Fromagère

Mini Bagel au fromage de chèvre et confiture d'oignons
Chou à la crème de Roquefort et Poire
Cookie emmental et éclats de noisette
Kouign Amann au St Marcellin

Veggie

Tartelette de potimarron, grana padano et graines de courge
Tatin forestière
Mini Croq' à l'indienne
Crumble oignons, échalotes et châtaignes
Mini burger veggie
Rouleau croustillant aux légumes d'hiver

Carnée

Macaron au canard fumé et confit de figue
Cannelé de pot-au-feu
Cheesecake citronné à la truite fumé
Sucette savoyarde (pomme de terre, reblochon, poudre de lard)
Tortilla sarladaise

Sucrée

Financier coco
Pistachio Lover : brownie chocolat blanc crémeux pistache
Dôme Pamplémousse au coeur de marron
Tarte tout choco et grue de cacao
Carré vanille et pain d'épices





Brunch

Oeufs brouillés, lard grillé et
pommes de terre sautées
Plateau de charcuterie de fromage
de nos producteurs
Pancakes
Cake marbré
Crumble de fruits de saison
Granola à composer
Cinnamonn roll à partager
Assortiment de pain Bio tranché
Beurre, confiture et tartinades
Corbeille de fruits frais
Boissons chaudes

Desserts Sur mesure

Vous souhaitez une pièce montée, un wedding cake ou tout autre fantaisie pour surprendre vos convives et terminer votre repas en beauté !

Nous vous proposons une prestation gourmande et sur mesure.



Boissons



Boisson : *en bouteille*

Limonade, bissap, thé ou infusion “maison”, cocktail avec alcool

Boisson : *avec alcool*

Mojito aux framboises, cocktail de L’Impro (liqueur de sureau, crémant, menthe), sangria aux fruits de saison, framboisine, bières artisanales, vin Bio et local ...

Boisson : *sans alcool*

Bouteilles d’eau consignées, jus de fruits locaux...

Boisson : *chaude*

Café américain, expresso, sélection de thé...



Animations

- Bar à raclette
- Truite Gravlax maison
- Plancha charolaise
- Bar à hotdog
- Atelier popcorn
- Bar à crêpes, pancakes, gaufres
- Fontaine de chocolat
- Bar à bonbons
- Atelier pâte à tartiner
- Atelier cuisine/pâtisserie
- Atelier mixologie
- ...

Toutes vos folies sont réalisables, discutons-en ensemble !



Foodtruck

Surprenez vos convives avec une proposition hors norme en privatisant
notre foodtruck.

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

**EFFET WAOUH
GARANTI**



Le Service

Notre équipe de Maître d'hôtel viendra chouchouter vous et vos invités pour une prestation aux petits soins. Devis sur demande.



La vaisselle

Pour vous accompagner au mieux dans votre jour si précieux, nous proposons de gérer la location de l'ensemble de la vaisselle. Alors n'hésitez pas !



La livraison

Nos propositions peuvent être déclinées en livrable. Contactez nous pour plus d'informations !



limpro.gourmande@gmail.com

06.19.44.50.39



Suivez nous



@limprogourmandetraiteur