

# L'instant Culinnaire

Le traiteur bio, éthique et chic

Plaquette  
2013



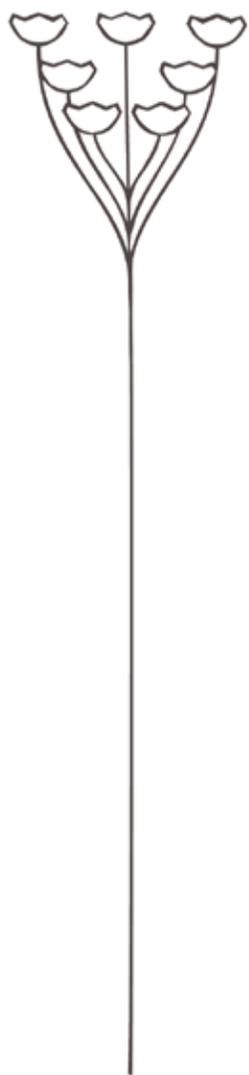
*Le traiteur bio, éthique et chic !*



01.48.48.63.08

contact@instantculinaire.fr

www.instantculinaire.fr

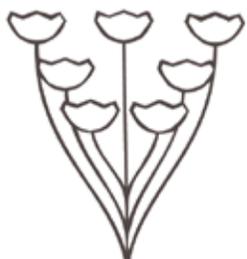


## Engagé, pour mieux vivre

1. *Plus qu'un traiteur, un partenaire de réceptions engagées - p. 4*
2. *Une gastronomie de haute qualité bio et équitable - p. 8*  
*Des saveurs saines et nettes dans l'assiette*
3. *Des prestations haut de gamme - p. 10*  
*adaptées à chaque contexte d'événement privé ou professionnel*
4. *Extrait de la carte - p. 12*
5. *Une équipe impliquée et réactive - p.15*



## Naissance de L'instant Culinaire



L'instant culinaire a été créé en 2005 par François Furlan, un passionné de gastronomie, épicurien dans l'âme en quête permanente de bons produits bio ou issus du commerce équitable.

De formation commerciale, il stoppe tout pour se consacrer à sa passion de la cuisine et à ses valeurs de vie : préserver la planète pour mieux vivre.

Cuisiner simplement de très bons produits et agir concrètement pour lutter contre le réchauffement climatique.

Deux valeurs sur lesquelles s'est fondé  
L'instant Culinaire



L'instant Culinaire, plus qu'une tendance :  
un concept durable

L'instant Culinaire, traiteur et organisateur de réceptions sur Paris et RP, propose une démarche active à ses clients privés et professionnels pour les accompagner dans leur politique de développement durable.



Velouté d'asperges blanches au poivre de Sarawok et pointes d'asperges vertes

Recevoir intelligemment avec L'instant Culinaire c'est :

- accueillir ses invités avec le meilleur du bio ou du commerce équitable. *Valorisation et respect des petits producteurs*
- offrir un parcours sensoriel fait de saveurs et de goûts originels. *Respect des produits*
- sensibiliser ses invités à la protection de la planète et notamment à la pollution CO<sup>2</sup>. *Respect de la planète*



Taboulé d'agrumes aux légumes d'antan poêlés

## Une vision nouvelle du rôle traiteur : celle d'un partenaire

### Pour les professionnels



- Obligation ou volonté, toutes les entreprises intègrent dans le plan de communication le développement durable.
- Plus qu'un prestataire, L'instant Culinaire représente pour les professionnels un outil et un support concret dans leur démarche de développement durable.

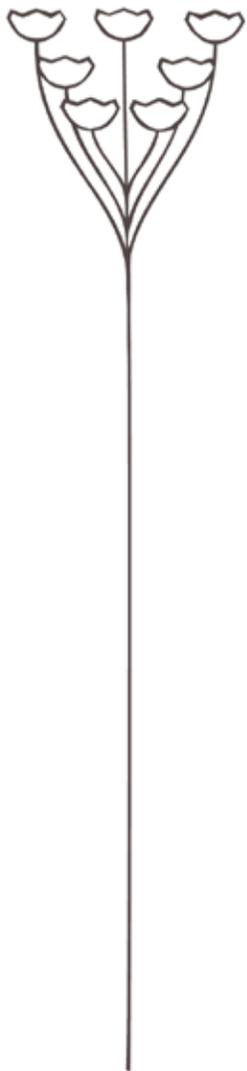
### Pour les particuliers



- L'instant culinaire permet aux consommateurs de fêter leurs événements de vie sainement et dans le respect de la terre.
- Le plaisir de recevoir et de faire découvrir aux convives des saveurs authentiques préservées par une agriculture biologique ou raisonnée.



## Une vision nouvelle du rôle traiteur : celle d'un partenaire

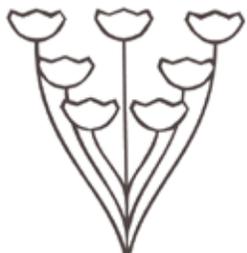


### Des actions partagées avec les clients

Sur chaque prestation, L'instant Culinaire reverse une partie du CA à l'association objectif zéro carbone.

Cette compensation carbone permet de planter des arbres au Pérou : 732 arbres plantés par L'instant culinaire en 2011, soit 244 tonnes compensées.





BIO

Max  
Havelaar

Certifié  
ECOCER

Certifié  
CE

## Une sélection rigoureuse des matières premières

Qualité, fraîcheur et traçabilité garanties

## Des produits BIO à 80 % (label AB)

Agriculture saine et écologique par l'absence d'OGM, de pesticides et d'engrais.

## Des produits équitables

Pour une meilleure protection des petits producteurs et travailleurs du monde  
(Label Max Havelaar)

## Des produits sauvages

A l'état naturel (bar de ligne, marlin) ou élevés avec des règles sanitaires strictes (Salers du parc naturel des volcans d'Auvergne), ces produits appartiennent à une catégorie de biotopes (mer, montagne), ne pouvant recevoir une appellation bio.

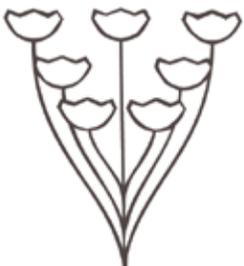
## Des normes et des contrôles d'hygiène à chaque stade de fabrication

- Toutes les pièces cocktail ou buffets sont réalisés le jour même.
- Certificat CE :

L'instant culinaire est l'un des rares artisans traiteur de France certifié CE



## Vers un apprentissage du bon goût bio et éthique



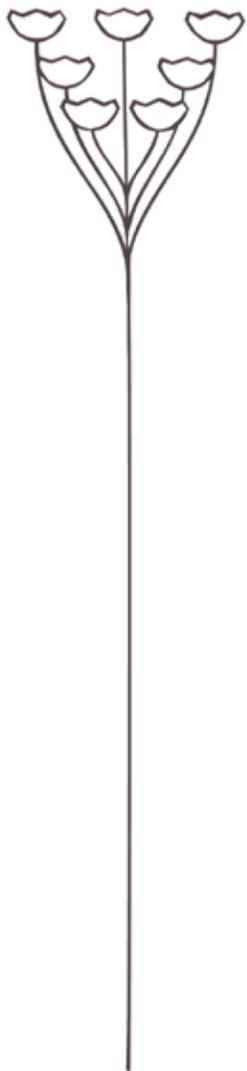
*L'instant culinaire s'engage à expliquer et à faire découvrir des produits et recettes créatives, des saveurs singulières préservées par l'agriculture biologique.*

Concrètement, L'instant Culinaire est une invitation à

- la reconnaissance du goût
- la découverte de l'histoire et l'origine des produits

Chaque mois, mise en avant d'un produit, de son origine, de ses qualités gustatives et nutritionnelles.

L'instant Culinaire, c'est :  
partager, s'enrichir, déguster  
toujours avec plaisir et engagement



## Tous les prétextes sont bons pour recevoir bio et éthique

Réceptions assises ou debout, petites ou grandes ...

### Réceptions professionnelles

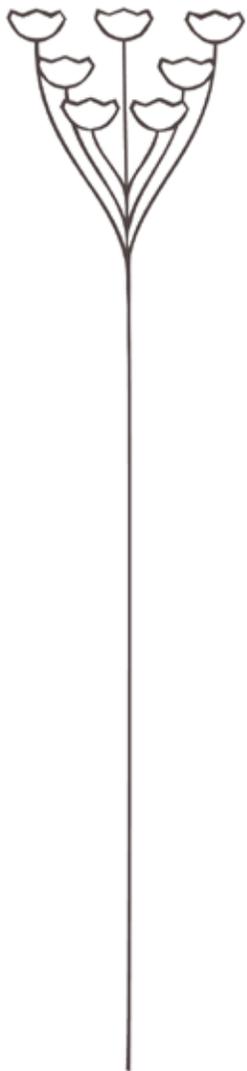
Tables d'affaires, cocktail express 1h, cocktail déjeunatoire ou dinatoire, buffet déjeunatoire ou dinatoire, déjeuner ou dîner assis, L'instant Culinaire s'adapte à chaque contexte d'événement et aux envies des clients (possibilité de prestation sur-mesure).

### Réceptions privées

Mariages, anniversaires, fêtes de famille, fêtes entre amis ...  
L'instant culinaire donne à chaque client la possibilité de déguster avant de s'engager.



## Une carte haute en couleurs et en saveurs



### **Priorité à la reconnaissance du goût**

*Associations simples qui magnifient le goût des produits et les saveurs originelles.*

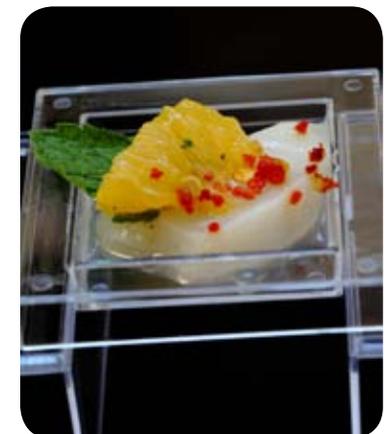
### **Priorité au respect des saisons**

*Une carte évolutive en fonction des saisons et en fonction des approvisionnements.*

*Chaque mois, un nouveau menu, un produit de saison mis en avant sur le marché du mois, en ligne sur notre site internet.*

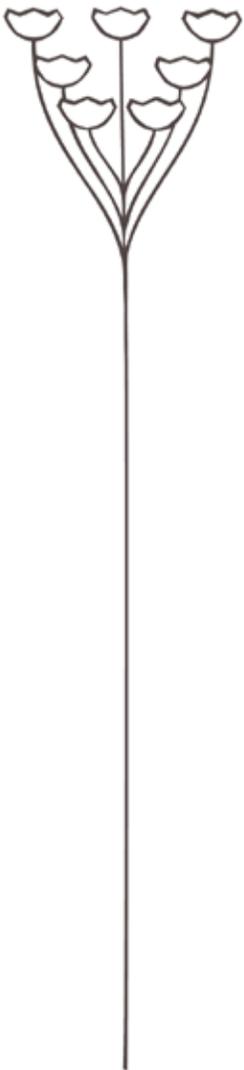
### **Priorité à la créativité de bon goût**

*Le chef pétille d'idées gourmandes et saines : innovantes, surprenantes, singulières avec des jeux de textures, de couleurs, de saveurs et de formes ...*



## Les pièces cocktail salées

Quelques pièces phares ...



Macarons au roquefort bio

Verrines de crevette Qwehli,  
émincé de légumes d'antan,  
mouseline au lemon grass et  
«presque caviar»



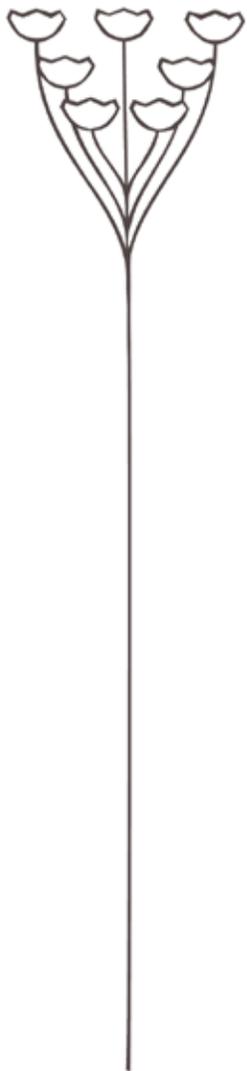
Gaspacho de concombre  
assaisonné à l'échalote  
mouseline de brebis



Litchi farci au foie gras,  
noisettes caramélisées et  
paprika

## Les pièces cocktail sucrées

Quelques pièces phares ...



Pétillant de mousses chocolat bio



Pain de Gênes au cassis



Sucette chocolat et mousse de thé vert/menthe



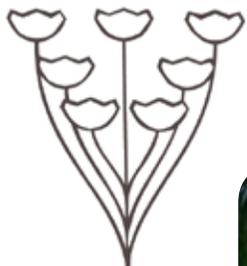
Guimauve à la violette,  
menthe fraîche et fraise



Acidulé framboise,  
chocolat noir et  
noisettes caramélisées

## Les buffets animés

La cuisine se regarde, se respire, se partage et se goûte



En direct devant vos invités,  
les chefs préparent des bouchées de l'instant ...

Animations de la mer, animations du monde,  
animations prestigieuses autour du foie gras, animations  
végétales bio ou animations fruitées, chocolatées ...

Exclusivité L'instant Culinaire :  
animations autour d'un bar floral  
en partenariat avec Sevensence.



Echange, spectacle et convivialité,  
c'est l'assurance  
d'un événement mémorable !



## *Le développement durable, une affaire d'équipe*

- L'instant culinaire forme et sensibilise chacun de ses collaborateurs à optimiser les consommations d'énergie, à trier les déchets, à respecter les droits humains et sociaux
- Le devoir d'intégration est une valeur forte dans l'entreprise qui emploie 25% d'handicapés en CDI



## *La démarche commerciale : disponibilité, écoute et réactivité*

- La qualité du service et de l'accueil sont les valeurs de L'instant culinaire. Chaque client est unique et l'équipe adapte ses offres en fonction des besoins de chaque prestation. Qualité d'écoute, de conseil, de dialogue et de réactivité sont des engagements bien ancrés dans cette petite équipe dynamique.
- La fidélité des clients et le bouche à oreille en sont la preuve vivante.

## *L'équipe : alliance de belles compétences au service d'une bonne cause*

En cuisine un chef, François Furlan  
motivé par une passion :

*toujours innover en respectant le produit*

- une équipe dynamique de 14 personnes
- un directeur général, Laurent Corplet :  
20 ans d'expérience traiteurs et Palaces parisiens

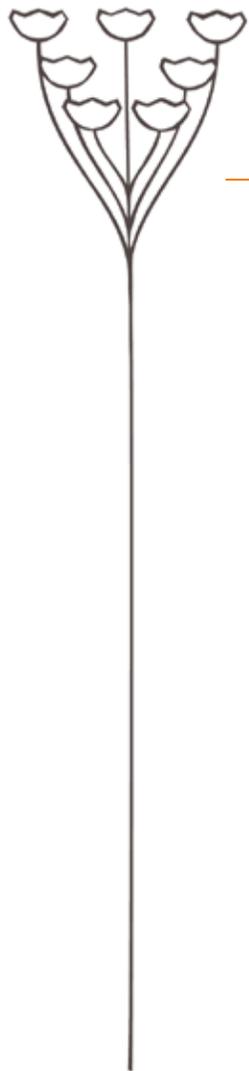


## Salon Heavent 2011

### Prix Créasaveurs spécial traiteur

L'instant culinaire a reçu **le prix Créasaveurs** sur le salon de l'événement Heavent en octobre 2011 :

**Prix de la réalisation la plus surprenante en goût**



## Salon Heavent 2012

### Prix du Stand le plus Attractif

L'instant culinaire a reçu le prix du **Stand le plus attractif** avec son parcours dédié à l'éveil des 5 sens - Heavent en novembre 2012



## Ils nous ont fait confiance

