

A romantic wedding scene featuring a bride and groom in a white gazebo. The bride is wearing a white lace dress and holding a large bouquet of white and peach roses. The groom is in a dark suit with a white shirt and dark bow tie. They are kissing. The background shows a stone building with a window.

L'IMPRO
Gourmande
Cuisine de nos champs

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Offrez-vous le plaisir d'une cuisine locale, éthique et écoresponsable, imaginée par un traiteur engagé... où chaque bouchée est une gourmandise !

Nos engagements



Savoir-faire

Nous sommes deux pâtissières passionnées, expertes du sucré comme du salé. Créatrices de mets innovants et gourmands, nous allons ravir vos papilles !



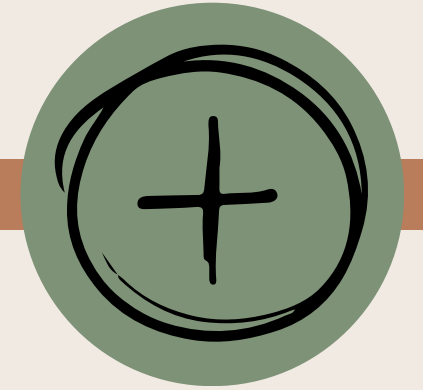
100% fait maison

Des créations entièrement concoctées par nos soins, qui racontent notre plaisir du fait-maison et des saveurs retrouvées.



Cuisine verte

Nous privilégions le circuit court, les produits locaux, de saison, les emballages recyclés ou consignés, et appliquons une gestion responsable des déchets.



Le p'ti truc en plus

Créez des instants uniques à partager grâce à des animations culinaires sur-mesure ou l'expérience inoubliable d'un food truck à votre service !

Nos formules



Grazing Buffet

À mi-chemin entre tradition et modernité, le grazing réinvente le buffet d'antan : une formule généreuse et délicieuse en toute simplicité.

Disponible aussi en box livrée.



Plats à partager

Offrez à votre mariage la chaleur d'un repas dominical en famille : partagez, savourez, et régalez-vous à volonté, de l'entrée au dessert !



Pièces Cocktail

Alliez élégance, raffinement et gourmandise : de 6 à 20 pièces, nos créations sublimeront vos moments, de l'apéritif au dessert !



Brunch

La formule idéale pour prolonger la magie le lendemain du mariage : laissez-vous séduire par nos délices salés et sucrés.

Disponible aussi en box livrée.

GRAZING BUFFET

Mets salés

Planche de tartinades, crudités et leurs dip's

Quesadilla au fromage fondu

Muffins aux tomates confites et jambon cru

Caponata et son pain rustique toasté

Fraîcheur de pastèque, menthe et feta rôtie

Gaspacho verde

Porschetta « homemade »

Millefeuille de pommes de terre

Crème brûlée de chorizo

Planche de charcuteries et fromages Auvergne Rhône -Alpes

Pain Bio de L'Atelier du Levain



GRAZING BUFFET

Mets sucrés

Entremets de saison

Fruits frais et leur coulis

Soupe glacée aux fraises

Crinkles au chocolat

Guimauves et meringues parfumées



PLATS À PARTAGER

Magret de canard cuit à basse température, sauce acidulée au cassis, Patatas bravas rôties

Rougail de saucisse de Morteau, sauce tomates épicées, riz IGP de Camargue pilaf

Parmentier d'effilochée de porc confite, purée de patates douces

Ballotine de volaille Label Rouge à la Fourme d'Ambert et herbes fraîches, crumble de légumes d'été

Mont d'Or XXL au vin blanc et ail, pommes de terre grenaille, plateau de charcuterie



PIÈCES COCKTAIL

Fromagère

Financier aux amandes, rillettes de sardine citronnées

Cookie au parmesan et son beurre de radis

Galette aux pousses d'épinards, fromage de chèvre frais et Kasha

Gougère au saucisson lyonnais et comté

Mini bagel Cream Cheese citronné, truite fumée

Veggie

Macaron crème de carottes aux saveurs orientales

Chou à la tomate, cœur fondant de Burrata

Kouign Amann au Pesto Rosso

Blinis de sarrasin, crémeux de petits pois au curry

Tatin de courgettes et thym frais



PIÈCES COCKTAIL

Carnée

Club sandwich au jambon cru, roquette et son pesto

Roulé de printemps façon Caesar salad

Crème brûlée au chorizo

Cannelé aux asperges et lard fumé

Tartelette au magret de canard fumé et patate douce

Sucrée By Bibiche GOÛTERS GOURMANDS

Financier coco

Pistachio Lover : brownie chocolat blanc crémeux pistache

Dôme Pamplemousse au cœur de marron

Tarte tout choco et grue de cacao

Carré vanille et pain d'épices



GRAZING BOX

Classique

Assortiment de fromages affinés et fruits secs
de notre région

Trio de charcuteries régionales

Crudités et leurs dips

Frittata au lard fumé, ricotta et olives vertes

Brioche garnie au pesto de tomates et mozzarella

Gougère au saucisson lyonnais et comté

Cornet au fromage frais et croustillant de jambon

Falafel aux carottes

Macaron au chèvre et aux noix

Craquers "maison"

Pain Bio local



GRAZING BOX

Veggie

Assortiment de fromages affinés

de notre région et fruits secs

Crudités et leurs dips

Brioche garnie au pesto de tomates et mozzarella

Falafel aux carottes

Macaron au chèvre et aux noix

Mini flan de courgettes au cumin

Chausson à l'indienne (lentilles corail et épinards aux épices)

Croquettas de petits pois et Saint Marcellin

Craquers "maison"

Pain Bio et local



GRAZING BOX

Sucrée

Fruits frais découpés et dips sucrés

Cannelé bordelais

Cornet lemon curd et éclats de meringue

Babka aux fruits rouges

Guimauve au cassis

Mini cookie tout chocolat



BRUNCH

Oeufs brouillés, lard grillé et pommes de terre sautées ...€

Plateau de charcuterie de fromage de nos producteurs ...€

Pancakes ...€

Cake au citron et pavot ...€

Crumble de fruits de saison ...€

Granola à composer ...€

Babka aux fruits rouges ...€

Assortiment de pain Bio tranché ...€

Beurre, confiture et tartinades ...€

Corbeille de fruits frais ...€

Boissons chaudes ...€



DESSERTS SUR MESURE

Envie d'éblouir vos convives avec une pièce montée, un wedding cake ou une création originale pour terminer votre repas en beauté ?

Nous vous offrons une prestation gourmande entièrement sur-mesure, pour un moment délicieux et inoubliable !

Devis sur demande



BOISSONS

Boissons en bonbonne

Soft : limonade, bissap, thé ou infusion "maison"

Avec alcool : cocktails

Boissons alcoolisées

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

Boissons non alcoolisées

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

Boissons chaudes

Café américain, expresso, sélection de thé...



ANIMATIONS CULINAIRES SUR-MESURE

À partir de :...€

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

...

Vous avez d'autres idées ?

Tout est possible, la seule limite, c'est votre imagination !

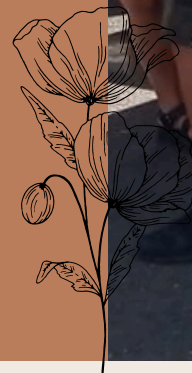


FOODTRUCK PRIVATISÉ

Éblouissez vos convives en privatisant notre foodtruck pour une expérience unique !

Découvrez nos formules 'street food' sur-mesure, pensées pour s'adapter à vos besoins et à votre lieu.

Devis sur demande



Devis sur demande



LE SERVICE

Notre équipe de Maîtres d'hôtel sera aux petits soins pour vous et vos invités.



LA VAISSELLE

Pour rendre votre journée encore plus parfaite et sereine, nous nous chargeons de la location complète de la vaisselle.



LA LIVRAISON

Les box et les pièces cocktail sont livrables sur place.



Nous contacter :

limpro.gourmande@gmail.com

06.19.44.50.39

Suivez-nous :



@limprogourmandetraiteur