

ESCAPADE

traiteur-Réceptions

PARIS



Cuisine de Chef



01.46.10.47.60.

LA GRIFFE DES SAVEURS



COCKTAIL SALÉ CLASSIQUE
SUR PLATEAU

BUFFET CHAMPETRE DE SAISON



Nos Plateaux Cocktail Evasion

*Nos Plateaux de Fraîcheurs

- *Œufs de caille, tomate cerise *Mosaïque de saison
- *Tartare de saumon et son radis noir *Crabe & écrevisses
- *Carpaccio de canard, vinaigre framboise

*Verrines salées multicolores

- *Crèmeux de lentille au foie gras *Brunoise de légumes du soleil

*Le Craquant

- *Canard rôti laqué miel *Mozzarella et tomate confite ²

*Les Folies EscApade

- *Maki de crevettes, courgettes *Millefeuille de foie gras artichauts
- *Nem d'asperges au saumon fumé *Tronçon de poivrons à la Provençale
- *Toastinettes Pièce de Bœuf au romarin / Flute de poulet miel & sésame
- *Cassolettes froides d'antipasti de légumes parmesan
- *Cuillères Crème de mangue, crevettes, poivre séchuan
- *Pipettes de saumon fumé, pomme cannelle au Thé

*Nos Gourmandises *Tutti frutti aux fruits / *Mini crêpe à la mangue

- *Macaronnade aux fruits rouges *Sablé chocolat framboise ,

(Budget à déterminer selon le nombre de pièces / personnes)

Nos Buffets Terre et Terroirs

*Buffet Evasion Champêtre

- *Panière de charcuterie du Terroir
- *Chiffonnade de jambon Basque et Savoyard
- *Léchettes de viandes rouges et blanches
- *Salade composées du moment
- *Plateaux de fromages
- *Fours frais et corbeille de fruits

Soit par personne : 22.00 € H.T.



52 pièces Dressé sur un plateau cristal
(idéal pour environ 10 personnes) 65.00 € H.T.

BRUNCHS & GOURMANDISE

*Mini Viennoiseries assorties

Mini croissants, Mini pain aux raisins, Mini pain Chocolat, Mini brioche



: 0.90 € H.T.

*Corbeilles de fruits de 25 pers.

(Pommes, clémentine, petite banane, raisins, dattes, figes...)



: 85.00 € H.T.

*Corbeilles de crudités du moment

(Radis, tomate cerise, bâtonnets de carotte et poivrons œuf de caille, mini maïs etc.. et ses 2 sauces)



: 65.00 € H.T.

*Brochettes de fruits assorties de saison (40 pièces)

*Mandarine, fraise, kiwi / Melon, framboise, pastèque / Raisin noir, Granny Smith / etc...

*Papaye kiwi / Litchi mangue (Selon saison)



: 38.00 € H.T.



* **Ananas des Iles** et ses 40 brochettes de saison (3 fruits)



: 55.00 € H.T.

* **Le Plateau de mini Macarons fourrés** (50 pièces)

(Chocolat, pistache, café, framboise, noix de coco, vanille de Tahiti, etc...)



: 35.00 € H.T.

* **Le Plateau des Moelleux assorties**

(Brownies, pistache abricot, sablé, carré chocolat, caramels noix, mirlitons pommes etc...(48)



: 45.00 € H.T.

* **Le Sac Brunch du jour**

3 Mini - sandwiches du jour, 1 Eau 50cl, 1 Paquet de chips, 1 Pâtisserie :



Soit un prix de 13.50 € H.T le sac

* **Plateaux Campagnard établi pour 25 personnes**

*Saucisson aux noisettes, Saucisson aux herbes, saucissons secs aux poivres, Jambon de Pays, mini terrines en croûte etc....Accompagné de pains de campagne



Soit un prix de 75.00 € H.T. la panier

* **Plateaux de fromages de France et ses 2 pains pour 25 personnes**

(Roquefort, Reblochon, Camembert Normand, Cantal, Brie de Meaux etc...et ses 2 pains)



Soit un prix pour le Plateaux de : 100.00 € H.T.

* **Plateaux de mini pièces chaudes assorties**

(Quichette Lorraine, Feuilleté chorizo, Triangle crevettes, Nem Poulet curry, Gougère fromage etc...)



Soit un prix par plateau (50 pièces): 55.00 € H.T.

* **Brunch salade Franco-Italienne**

* **SALADE NAPOLITAINE :**

Salade, tomates, poulet, fromage italien, œuf, croûtons, sauce salade

* **SALADE ROMA:**

Salade, tomates, jambon cru, asperges, olives, conté, croûtons, sauce salade

* **SALADE MILANAISE :**

Salade, tomates, fêta, jambon cru, olives, croûtons, sauce salade

* **SALADE CALABRAISE :**

Penne, olives noires, tomates, courgettes...

* **SALADE LANDAISE**

Gésiers de canard confits, pomme de terre, tomates, fromages, lardons...

* **SALADE CAMPAGNARDE**

Pomme de terre, maïs, gruyère, laitue...

* **SALADE DU CHEF** (Selon saison)



Soit un prix par salade de : 6.80 € H.T.



NOS SANDWICHS EN EVASION 2018

L'élément essentiel pour nos sandwichs c'est la qualité du pain.

* FORMULES SANDWICHS

*1 sandwich du jour, 1 Eau 0.50 cl, 1 dessert du moment, 1paquet de chips

Soit un prix par plateaux de : 11.00 € H.T.



Une petite faim en baguette (Pain traditionnel)



Le Parisien (Jambon de Paris, condiments)

5.50 €H.T.

Le Lyonnais (Rosette de Lyon, beurre, condiments...)

5.50 €H.T.

Le Berger (Chèvre frais, tomate séchés, salade)

5.50 €H.T.

Le Champêtre (Tomate, concombre, œuf dur, jambon, salades)

6.50 €H.T.

L'Andalou (Blanc de poulet curry, crudités de saison)

6.50 €H.T.

Une petite faim en baguette



Le Parmesan (Jambon de Parme, salade, piment, crudités)

7.00 €H.T.

L'Italien (Jambon d'Aoste, mozzarella, salade roquette)

7.00 €H.T.

Le Charolais (Rosbif ou viande blanche, crudités, salade)

8.00 €H.T.

L'EscApade (Filet de poulet sésame, crudités, pavot)

7.00 €H.T.

L'Espagnol (Tomate confite, féta, chorizo, basilic, salade)

7.00 €H.T.

Le Niçois (Thon, poivrons, anchois, olive, tomate, salade)

7.00 €H.T.



Les Euro - EscApade



Panini chaud (Une machine est mise à votre disposition)

Tikka (Poulet, mozzarella, sauce tomate)

8.00 €H.T..

Napolitain (Viande hachée, Olive, basilic, fromage)

8.00 €H.T.

Tartiflette (Reblochon, pomme de terre, lardons fumé)

8.00 €H.T.

Pain Nordique



Le Baltique (Poissons fumés, tarama, salade)

8.50 €H.T

La Suédois :(Saumon fumé, salade, aneth

7,50 €H.T.

Nos Clubs Anglais (pain de mie 2 épaisseurs)

***Amsterdam** (Mimolette, jambon, salades..)

5,90 €H.T.

***Indien** (Filet de volaille au curry, crudités)

5,90 €H.T.

***Anglais** (Bacon, poulet, salades, tomates)

6,35 €H.T.

***Viandes rouges ou blanches ou saumon fumé**

6.00 €H.T.



Les Pains Surprises

(Pain de seigle)

*Emmenthal aux figues

*Mousse de foie gras aux raisins

*Rillettes aux 2 saumons

*Jambon de Parme, mascarpone



(Pain Suédois)

*Le Nordique (Saumon fumé Norvégien à l'aneth)

*Le Baltique aux Rillettes de la Mer

*Fromage frais à l'aneth

Soit un prix par salade de : 40.00 € H.T.

Nos Wraps

*Wraps Saumon (Tortillas, saumon fumé, salade, tomate fraîche, crème)

*Wraps Chèvre (Tortillas, crème, chèvre, salade, tomates fraîches)

*Wraps Poulet (Tortillas, crème, poulet, salade, tomates, poivrons)



Soit un prix par personne de 4.50 € HT.



BUFFET CHAUD



Ficelles & flutes croustillantes

*Emmenthal pavot, croustillantes au sésame et lin,, fromage et légumes de Provence etc...

Soit un prix les 100 grs de : 3.50 € H.T.

*Croque Monsieur : Poulet, Chèvre lardons,



*Quiche : Lorraine, Thon tomate, saumon brocolis, poireaux parmesan

*Feuilleté viande : Fromage, saucisse moutarde, tresse volaille forestier



Soit un prix la pièce de : 5.00 € H.T.

NOS PLATEAUX REPAS « CLUB »

Nos menus du marché sont établis selon les saisons et ont été conçus comme une évasion culinaire dans votre pause repas.

Dans la gamme

Menu 1

- *Terrine du chasseur, condiments
- *Filet de volailles miel et sésame
- Riz Thai et sauvage
- *Fromage affinés du jour
- *Pâtisserie du jour
- *Petits pains

Menu 2

- *Pain d'épice au foie gras & figues
- *Carpaccio Bœuf, câpres & parmesan
- Bottillon haricot vert
- *Fromage affinée du jour
- *Pâtisserie du jour
- *Petits pains

Menu 3

- *Marbre de saumon frais coulis baltique
- *Jambon du pays Basque
- Salade Cévennes
- *Fromage affinée du jour
- *Tartelette aux fruits rouges
- *Petits pains

Menu 4

- *Rillettes de saumon sur toast
- *Contre filet rôti aux herbes
- Salade farfalles conté herbes
- *Fromage affinée du jour
- *Tartelettes aux fruits de saison
- *Petits pains

Menu 5

- *Jambon Italien, roquette & parmesan
- *Pavé de poissons aux épices
- Salade Camarguaise
- *Fromage affinée du jour
- *Pâtisserie du chef
- *Petits pains

Menu 6

- *Terrine fromage de chèvre / tomate
- *Pilon de poulet à la Texane
- Salade Mexicaine
- *Fromage affinée du jour
- *Brownies
- *Petits pains

Menu Végétarien

- *Gâteau de légumes de saison
- *Salade Niçoise (*haricot vert*
poivrons, œuf dur, thon, tomates..)
- *Fromage Fermier
- *Salade fruits frais du verger
- *Petits pains

Menu du Marché

- *Entrée du moment
- *Plat du Marché
- Salade composée de saison
- *Fromage affinée du jour
- *Pâtisserie du chef
- *Petits pains

Menu du Terroir

- *Wraps de mousse de thon mesclun salade
- *Magret de canard fumé, gésier
- Salade haricot vert, tomate confite
- *Fromage Normand
- *Pâtisserie régionale
- *Petits pains

****Accompagné de pochettes de poivre, sel, moutarde, sauces, couverts plastiques, serviettes etc...***



Soit un prix par plateau de : 20.00 € H.T.



BAR & BRASSERIE

CAFETERIE

Hello !!!



Le café est servi !!!

- Quatre -quart (500 grs) : 15.00 €H.T.
- *Boîte de madeleine (30) : 20.00 €H.T.
- *Boîte Delacre (Tea Time 1. Kgs) : 25.00 €H.T.
- *Boîte de Thé Twinning Darjeeling (25) : 12.00 €H.T.
- *Paquets de café moulu. (Carte noire): : 5,15 €H.T.
- *Dosettes de Lait (15) : 4.00 €H.T.
- *5 Kgs de sucres en morceaux : 38.00 €H.T.

JUS DE FRUITS ET SOFT

- *Litre de Jus d'orange 100% : 3.50 €H.T.
- *Litre de Pamplemousse rosé : 3.50 €H.T.
- *Litre de Jus d'ananas : 3.50 €H.T.
- *Litre de Jus Multifruits : 3.80 €H.T.
- *Coca-Cola 1.5 L : 2.95 €H.T.
- *Schweppes 1.5 L : 3.05 €H.T.
- *Bière Gimberger (33cl) : 3.15 €H.T.
- *Red Bull (25 cl) : 2.00 €H.T.



EAUX MINERALE

- *Eau de Source (150 cl) : 1.00 €H.T.
- *Evian (150 cl) : 1.40 €H.T.
- *Badoit (100 cl) : 1.40 €H.T.
- *Perrier (100 cl) : 1.70 €H.T.
- *Sac de Glace 10 kgs : 14.00 €H.T.



EAU MINERALE

LA CAVE



- *Château Puy Vallon (Medoc) : 7.50 €H.T.
- *Château Franc Lafleur (Côte de Bourg) : 6.80 €H.T.
- *Petit Chablis (Blanc) : 14.05 €H.T.
- *Torremilla (Languedoc) : 7.30 €H.T.
- *Maurin des Maures (Côtes de Provence) : 7.50 €H.T.
- *Touraine « Saumur Champigny » : 6.10 €H.T.
- *St Nicolas de Bourgueil (Rouge) : 8.20 €H.T.
- *Les Lindarets (Entre 2 mers) (Blanc) : 4.90 €H.T.

FANTAISIES SALEES

- *Apéritif tortillas, chips etc (150.grs) : 1.10 €H.T.
- *Kgs de fantaisies salées : 10.20 €H.T.
- *Bocal d'Olives vertes dénoyauté : 4.90 €H.T.
- *Plateau Cocktail salées (50 pièces) : 65.00 €H.T.
- *Plateau Cocktail sucrés (50 pièces) : 48.00 €H.T.
- *Boîtes Apéritifs de biscuits Belin (380 gr): 7.00 €H.T.
- *Cocktail d'olives du sud (400 grs) : 7.50 €H.T.



ALCOOL

- *Champagne Sélection EscApade : 22.00 €H.T.
- *Autres Champagnes (Nous consulter) : 18.80 €H.T.
- *Whisky W. Lawsons : 25.00 €H.T.
- *Whisky J&B : 16.90 €H.T.
- *Gin Gilbey's : 12.00 €H.T.
- *Vouvray ou Crémant : 12.00 €H.T.



D'autres apéritifs sont disponibles

PAUSE CAFE

***KIT CAFE 1** * Café pur Arabica « Carte Noire »
100 cafés + sucres + tasses à anse, agitateur
Soit un prix de: 68.00 €H.T.



***KIT CAFE 2** *Café pur arabica (Cartouche de 25 tasses)
100 cafés + sucres + tasses à anse, agitateur
Soit un prix de : 48.00 €H.T.



***KIT CAFE 3**



Machine Mixte Espresso & moulu

Carton 100 dosettes + 1paquet de moulu Carte Noire. **Soit un prix de : 85.00 €H.T.**

***MACHINE A THE** Kit 50 sachets +sucres + tasses + agitateur
Soit un prix de : 35.00 €H.T.



*** Boite de thé aux 8 parfums :**

60 sachets avec sucres +tasses et cuillères jetable
Soit un prix de :45.00 €H.T.



MATERIEL JETABLE

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| *Gobelet cristal jus de fruits 0.25 € | *Flûte champagne 0.60 € | *Sachet couvert inox 1.50 € |
| *Gobelet cristal à pied 0.25 € | *Gobelet café avec anse 0.25 € | *Nappage duni blanc le M 4.00 € |
| *Assiettes noires marbré 0.70 € | *Sachet couverts plastiques 1.00 € | *Ouvre bouteille 5.00 € |
| *Sac poubelle (110 L) (10) 5.40 € | *Rouleaux (4 Sopalin) 5.50 € | *Location verres cristal (25) 22.00 € |
| *Kit Bar : (2 Eponges, 1 Produit vaisselle, 1 Egouttoir, 1 Tire bouchons, 2 Sopalins, Lingettes (100).etc...) | | 35.00 €H.T. |



ESCAPADE VOTRE PARTENAIRE SALON

*L'expérience d'une équipe de 25 ans de présence,

Un accueil, une disponibilité, une réactivité, la convivialité, la qualité et la fraîcheur des produits,
Voilà ce que vous apporte EscApade Traiteur.

La fidélité de nos clients depuis plusieurs Salons, est notre plus grande satisfaction.

*Les grands Salons Parisiens

Auto, Moto, Nautique, Batimat, Equip Auto, Salon du Livre et des Maires, SITL, JEC, Intermat etc...

*Un accompagnement constant sur la durée du salon.

Cocktail, Réceptions, Plateaux repas, Buffet Brasserie, Matériel, Maîtres d'Hôtel expérimentés etc..

Rassurez-vous avec EscApade Traiteur, nous vous accompagnons durant la durée du salon

BON DE COMMANDE



* NOM DE LA SOCIETE
* RESPONSABLE
* TELEPHONE
* NB DE PERSONNES
* DATE SALON
* HORAIRES
* SALON & HALL
* ALLEE & N°

QUANTITE & FORMULES

* FORMULES SANDWICHS
* FORMULES SAC BRUNCH
* FORMULES SALADES
* PLATEAUX REPAS
* COCKTAIL SALE
* BUFFET CHAMPETRE
* MINI VIENNOISERIES
* CORBEILLE DE FRUITS
* CORBEILLE DE CRUDITES
* BROCHETTES DE FRUITS
* MINI MACARONS
* MOELLEUX
* SAC BRUNCH DU JOUR
* PLATEAUX CAMPAGNARD
* PLATEAUX DE FROMAGES
* PLATEAUX PIECES CHAUDES*
* NOS WRAPS
* PAIN SURPRISE
* FORMULES CAFE
* FORMULES THE

BOISSONS

*
*
*
*
*
*
*
*
*

MATERIEL JETABLE

*
*
*
*
*

