

CARTE SALON





 **01.46.10.47.60.**

LA GRIFFE DES SAVEURS

ESCAPEDE 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, 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..



COCKTAIL SALÉ CLASSIQUE SUR PLATEAU

Nos Plateaux Cocktail Evasion

*Nos Plateaux de Fraîcheurs

- *Œufs de caille, tomate cerise *Trilogie de légumes Italien
- *Tartare de saumon et son radis noir *Millefeuille de foie gras, fruits
- *Lingot de légumes de saison *Gigot d'agneau de 7H etc...

*Verrines salées multicolores

- *Crèmeux de lentille au foie gras *Tiramitsu petits pois, mascarpone

*Création du moment

- *Canard rôti laqué miel *Corolle Œuf de caille *Cône de poulet au curry

*Les Folies Escapade

- *Maki de crevettes, courgettes *Macaron au thon, abricot *Tomate cerise, tarama d'oursin, crabe

- *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 *Foie gras chutney abricot, citron vert *Carpaccio de Bœuf à l'Italienne

- *Cuillères *Crème de mangue, crevettes, poivre séchuan *Thon fumé, caviar d'aubergine, coriandre

- *Pipettes *Moelleux de saumon, pipette soja...*Foie gras raisin, pipette champagne

*Nos Gourmandises 52 pièces Dressé sur un plateau bambou

- *Macaronnade aux fruits rouges *Sablé chocolat framboise etc...

- *Fruits pétillants fraise *Tartelette fruits des bois *Mini pomme d'amour

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

BUFFET CHAMPETRE DE SAISON



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.



(Plateaux cocktail idéal à partir de 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 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...)



: 37.00 € H.T.

***Le Plateau des Moelleux assorties**

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



: 45.00 € H.T.

***Le Plateau de Petit fours frais Gourmand**

(MAcaronade fruits rouges, Forêt noir, Dôme citron vert, Larme pêche, Eclair pistache, Tartelette de saison, fruits pétillants etc...)

: 55.00 € H.T.



*** Le Sac Brunch du jour**

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



OU



AVEC



Soit un prix de : 13.50 € H.T.

***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.

Panière de 25 personnes (2 Kilos) :

***Panière Basque** : Jambon Basque, saucisson des Aldudes, chorizo piment d'Espelette, Jésus Basque,

***Panière Savoyarde** : Saucisson aux noisettes, saucisson au Beaufort, jambon de Savoie, dés de comté,

lamelles de tome de brebis, Pâté savoyard **Accompagné de pains aux lardons et olives**



Soit un prix de : 80.00 € la panière

***Buffet Champêtre pour 25 personnes** (2 pièces par personne)

*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 panière



***Brunch de salades du moment**

- ***SALADE CHAMPÊTRE** *Emincé de poulet, tomate, olives, croutons, salade...*
- ***SALADE ATLANTIQUE** *Thon, tomates, crevettes, salade....)*
- ***SALADE MILANAISE** : *Jambon de Pays, tomates, féta, jambon cru, olives, salade...*
- ***SALADE CALABRAISE** : *Penne, olives noires, tomates, courgettes...*
- ***SALADE LANDAISE** *Gésiers de canard confits, pomme de terre, tomates, fromages, salade...*
- ***SALADE CAMPAGNARD** *Jambon, emmenthal, maïs, tomate, laitue...*
- ***SALADE DU CHEF** *(Selon saison)*



Soit un prix par salade de : 6.95 € H.T.

NOS SANDWICHS EN EVASION

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

Une petite faim en baguette *(Pain traditionnel)*



- Le Parisien** (Jambon de Paris, condiments) **5.80 € H.T.**
- Le Lyonnais** (Rosette de Lyon, beurre, condiments...)
- Le Sarthois** (Rillettes de canard du Mans, condiments...)
- Le Berger** (Chèvre frais, tomate séchés, salade)
- Le Champêtre** (Tomate, concombre, œuf dur, jambon, salades) **6.50 € H.T.**

Une petite faim en baguettine



- 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.**

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 PLATEAUX REPAS « CLUB »

*Nos menus sont établis selon les saisons et ont été conçus
Avec les produits du Marché pour votre pause repas.*



Dans la gamme

Menu 1

- *Terrine de campagne, condiments
- *Filet de volailles miel et sésame
- Semoule aux épices
- *Fromage affinés du jour
- *Pâtisserie du jour
- *Petits pains

Menu 4

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

Menu Végétarien

- *Tian de légumes au parmesan
- *Dos de Cabillaud
- Salade Niçoise
- *Fromage Fermier
- *Salade fruits frais du verger
- *Petits pains

Menu 2

- *Pain noir au foie gras & figues
- *Filet de Bœuf rôti aux herbes
- Pomme grenailles au romarin
- *Fromage affinée du jour
- *Pâtisserie du jour
- *Petits pains

Menu 5

- *Jambon Italien, roquette & parmesan
- *Filet de Poissons blanc Meunière
- sur son nid de Tagliatelles
- *Fromage affinée du jour
- *Pâtisserie du chef
- *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 3

- *Salade Impérial (Nouilles chinoise, fèves, etc...)
- *Jambon du Sud-Ouest
- Salade champêtre
- *Petits chèvre aux fruits secs
- *Tartelette aux fruits rouges
- *Petits pains

Menu 6

- *Terrine de saumon à l'oseille
- *Emincé de Gigot d'Agneau au Thym
- Petits légumes sauce Provençale
- *Fromage affinée du jour
- *Brownies
- *Petits pains

Menu du Terroir

- *Salade Bretonne du pêcheur
- *Rôti de veau Méditerranéen
- Salade haricot vert, tomate confite
- *Fromage affiné du jour
- *Biscuits aux 3 chocolats
- *Petits pains

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

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

MINI COCOTTE COCKTAIL INDIVIDUELLES (100 grs)



- *Cocotte de St Jacques, purée de carottes



- *Œuf Cocotte aux morilles et asperges vertes



- *Cocotte sauté veau à la Romana (Sauté de veau accompagné de carottes, poireaux et artichaut poêlés alla romana et d'un rizotto de pâtes Fregola)



- *Cocotte risotto fruits de mer et pesto. (Risotto au parmesan accompagné d'une poêlée de seiches, moules, et encornets, coulis de roquette fraîche.)



- *Cocotte poulet sauté façon Paella (Riz sauté façon paëlla, dés de poulet, chorizo, poivrons rouges, etc...)



- *Cocotte de Parmentier de canard, écrasé de pomme de terre

Soit un prix par personne de : 4.00 € H.T.





BAR & BRASSERIE

CAFETERIE



- 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 Twining 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 : 3.00 € 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 MINÉRALE

- *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 MINÉRALE

LA CAVE



- *Château Puy Vallon (Medoc) : 7.50 € H.T.
- *Château Franc Lafleur (Côte de Bourg) : 6.90 € 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 EscApage : 22.00 € H.T.
- *Autres Champagnes (Nous consulter)
- *Whisky W. Lawsons : 18.80 € H.T.
- *Whisky J&B : 25.00 € H.T.
- *Gin Gilbey's : 16.90 € 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: 100.00 € H.T.



KIT CAFE 3



Machine Mixte Espresso & moulu

Carton 100 dosettes + 1paquet de moulu Carte Noire

- ***KIT CAFE 2** Café pur arabica (Cartouche de 25 tasses)
100 cafés + sucres + tasses à anse, agitateur

Soit un prix de : 85.00 € H.T.



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 Sopalín) 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.**

