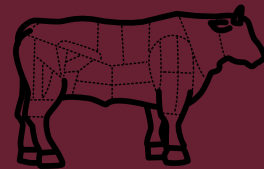


ESCALE GOURMANDE

BOUCHERIE CHARCUTERIE
TRAITEUR RÔTISSERIE



Thierry WEISS

ARTISAN TRAITEUR

MARIAGES-BAPTÊMES-COMMUNIONS-ANNIVERSAIRES-GARDEN PARTY DE 4 À 500 PERSONNES

ESCALE GOURMANDE CHANTILLY

14 rue de Paris
60500 Chantilly
TEL : 03 44 57 52 76
mail : escalegourmande.chantilly@orange.fr

COCKTAIL

CANAPÉS	1,50 €	<ul style="list-style-type: none">- Médaillon de volaille au curry - Poivrons asperges- Fondue de poireaux Saint-Jacques- Gambas flambée sur compote d'oignons.
FRAICHEURS	2 €	<ul style="list-style-type: none">- Mignardise de fromage et tomate confite- Poulet au pruneau, rosace d'ail et fines herbes.- Poires de chine, fromage frais, framboise - Macaron au chèvre.- Saumon sur endive braisée - Bun's chair de crabe.- Bouchon de pommes de terre, tartare de saumon.- Carré de foie gras aux pommes - Mini burger de boeuf.- Magret de canard, gratin de patate douce, chutney de figues.
FOURS SALÉS CHAUDS	1,50 €	<ul style="list-style-type: none">- Bouchée à la reine au poisson - Pruneau au bacon.- Croque saumon -Gougère au fromage. -Croque monsieur.- Mini feuilleté aux légumes - Mini feuilleté saucisse.- Mini quiche au saumon - Mini quiche au poulet -Mini pizza
VERRINES SALÉES	3 €	<ul style="list-style-type: none">- Avocat crevettes - langoustine sauce carpaccio.- Bar sur pommes de terre violettes en purée.- crème de saumon aneth - Espadon sauce acidulée- Filet de Rouget Niçoise - Tartare de saumon au miel- Poulet citronnelle basilic.
CROUSTADES	2,50 €	<ul style="list-style-type: none">- Filet de rouget, niçoise.- Magret de canard, pomme de terre Ratte
TOASTINETTES	3 €	<ul style="list-style-type: none">- Crudités -Gratiné aux asperges et blanc de poulet- Sandwich club : saumon, endive, fromage frais.- Tartine de bleu d'auvergne et poire -Saumon tarama.- Jambon de parme, crudités - Wrap fagot de thon, crudités.
MINI BROCHETTES	1,50 €	<ul style="list-style-type: none">- Poulet, poivrons -Rosbif -Saumon -Tomate, mozzarella.
MIXED GRILL	3,00 €	<ul style="list-style-type: none">- Mini merguez -Mini Chipo -Mini Espelette -Saucisse Echalotte
PAIN SURPRISE	40 €	40 mini-sandwiches : Charcuterie, Fromage, Poisson.

GARDEN PARTY

Mise en place de rôtisserie gracieusement

Buffet Froid d'entrées	
<ul style="list-style-type: none">- Poivrons marinés- Salade de légumes- Tomates séchées- Tomates mozzarella- Arc en ciel de Crudités- Terrine du chef- Taboulé- Chiffonnade de Parme- Trilogie de Saumon- Saumon Bellevue- Avocats Gambas marinées	<ul style="list-style-type: none">2,50 €3,00 €2,00 €2,00 €3,50 €3,00 €2,50 €5,00 €8,50 €4,50 €4,50 €
Barbecue Géant	
<ul style="list-style-type: none">- Train de Côte de boeuf- Gigot d'agneau au lait- Agneau entier- Cochon de lait entier- Mixed Grill Géant (côte d'agneaux ou brochettes et saucisses)	<ul style="list-style-type: none">10,00 €10,00 €pour 26 pers 250,00 €pour 20 pers 200,00 €15,00 €
Buffet Garden Party	
<ul style="list-style-type: none">- Brochettes d'Agneau- Brochettes de Boeuf- Brochette de Poulet- Brochette de Lotte St Jacques- Brochette de Lotte Gambas- Grillade de Porc- Grillade de Boeuf- Côtelettes d'Agneau marinées- Magret de canard à grillet	<ul style="list-style-type: none">8,00 €8,00 €6,00 €10,00 €14,00 €4,00 €6,00 €6,00 €12,00 €
Garniture	
<ul style="list-style-type: none">- Riz Pilaf- Courgettes à l'ail- Pomme de Terre gratinées- Tomates Confites	<ul style="list-style-type: none">1,00 €2,50 €2,50 €2,50 €
Fromage	
<ul style="list-style-type: none">- Plateau de fromage ou Buffet Fromage	6 €
Service	
<ul style="list-style-type: none">- Cuisinier- Serveur(s)	<ul style="list-style-type: none">130,00 €130,00 €

Thierry WEISS

ARTISAN TRAITEUR

MARIAGES-BAPTÊMES-COMMUNIONS-ANNIVERSAIRES-GARDEN PARTY DE 4 À 500
PERSONNES

ESCALE GOURMANDE CHANTILLY

14 rue de Paris
60500 Chantilly
TEL : 03 44 57 52 76
mail : escalegourmande.chantilly@orange.fr

ATELIERS

L'ÉCAILLER	8,00 €	2 huitres n°3 par pers
SAUMON	8,50 €	Trilogie de Saumon : Tartare - Saumon marinés aneth + blinis - Saumon fumé
ALSACIEN	7,00 €	Jambon d'York pic et saucisse cocktail
CHARCUTERIE ITALIENNE	9,00 €	Pic Parme melon - pic coppa - pic panchetta
FOIE GRAS	8,50 €	Foie gras : mi-cuit - poêlé figue - pain d'épices sel de guérande

ENTRÉES

1/2 Homard crème ciboulette copeaux de Parmesan sur lit de roquette	16,00 €
Homard tronçon Sauce Armoricaïne	25,00 €
Trilogie de Saumon	12,00 €
Médaille de lotte fondue de poireaux	12,50 €
Salade de Gambas marinées	10,00 €
Lotte crème citronnée au Américaine	14,00 €
Assiette Périgourdine (Foie gras, magret, gésier sur lit de roquette)	15,00 €
Feuilleté de pigeonneau Armagnac	11,00 €

PLATS

Viandes

- Jambon d'York sauce madère ou moutarde	9,00 €
- Filet de bœuf sauce périlleux ou Béarnaise	15,00 €
- Pintadeau sauce forestière	10,00 €
- Gigolette d'agneau de Lozère	10,00 €
- Longe de veau sauce forestière	12,00 €
- Poularde de Licques en champignonade	12,00 €
- Poularde au vin jaune	14,00 €
- Confit de canard	10,00 €
- Mignon de veau aux morilles ou girolles	15,00 €
- Magret de canard au poivre vert	11,00 €
- Carré d'agneau au thym	12,00 €
- Tournedos Rossini	18,00 €

Poissons

- Lotte fondue de poireaux	12,50 €
- Homard à l'armoricaïne	selon le cours

Garniture

- Riz Pilaf	1,00 €
- Courgettes à l'ail	2,50 €
- Pomme de Terre gratinées	2,50 €
- Tomates Confites	2,50 €

Fromage

- Plateau de fromage ou Buffet Fromage	6,00 €
--	--------

Service

- Cuisinier	130,00 €
- Serveur(s)	130,00 €

Thierry WEISS

ARTISAN TRAITEUR

MARIAGES-BAPTÊMES-COMMUNIONS-ANNIVERSAIRES-GARDEN PARTY DE 4 À 500
PERSONNES

ESCALE GOURMANDE CHANTILLY

14 rue de Paris
60500 Chantilly
TEL : 03 44 57 52 76
mail : escalegourmande.chantilly@orange.fr

BUFFETS	15 €	16 €	27 €	29 €	32 €	35 €
Assortiment de terrine de chasse - Salade Piémontaise Cascade de poulet froid - Pyramide de Rosbif froid Arc en ciel de Crudités et ses sauces	■					
Saumon Entier en Bellevue - Salade de tomate Mozzarella marinée Rôti de Porc froid - Méli Mélo de cochonnaille - Arc en ciel de Crudités et ses sauces		■				
Foie Gras de canard « maison » - Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée Avocat aux crevettes, sauce cardinale - Taboulé à la menthe Pyramide de Gigot d'agneau et rosbif - Arc en ciel de Crudités et ses sauces Jambon d'York sur sa griffe			■			
Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée - Paté de canard en croûte Train de côte de bœuf froid, sauce béarnaise , Dés de gigot 'agneau à l'estragon Éventail de cochonnaille et condiments				■		
Assiette Alsacienne (Foie gras, gésier, magret) - Aspic de Saumon fumé norvégien Marquise de jambon de Parme et melon - Salade Monégasque Gigot de Montagne sur verdure - Jambon d'York sur sa griffe					■	
Médaille de Foie gras de canard « maison » - Assiette nordique Truite sauvage en Bellevue - Aspic de Saumon Cascade de crudité et ses sauces - Plateau de cochonnaille en forêt noire sur pique Jambon d'York sur sa griffe						■
Mesclun de Salade - Assortiment de fromages affinés Desserts (consulter notre pâtissier)	6 €	6 €	6 €	6 €	6 €	6 €

COCKTAIL

COCKTAILS

CANAPÉS-FRAICHEURS MINI BROCHETTES 3 €

- Bouchon de pommes de terre, tartare de saumon
- Bun's de chair de crabe
- Carré de foie gras aux pommes
- Canapé au curry et son médaillon de volaille
- Canapé de fondue de poireaux, saint Jacques
- Canapé de gambas flambée sur compotée d'oignons
- Canapé de poivrons, asperges
- Croustade de filet de rouget, niçoise
- Croustade de magret de canard, pomme de terre Ratte
- Macaron au chèvre
- Magret de canard sur gratin de patate douce et chutney de figues
- Mini burger de bœuf
- Mini brochettes de poulet, poivrons
- Mini brochettes rosbif
- Mini brochettes saumon
- Mini brochettes tomates, mozzarella
- Mignardises de fromage et tomate confite
- Poulet au pruneau, rosace d'ail et fines herbes
- Poire de chine, fromage frais, framboise

VERRINES SALÉES 3 €

- Avocat, crevettes
- Bar sur pommes de terre violettes en purée
- Crème de saumon, Aneth
- Espadon sauce acidulée
- Filet de rouget, niçoise
- Langoustine, sauce carpaccio
- Poulet, citronnelle, basilic
- Tartare de saumon au miel

TOASTINETTES 3 €

- Crudités
- Sandwich club : saumon, endive, fromage frais
- Tartine de bleu d'Auvergne et poire
- Toastinette jambon de parme crudités
- Toastinette saumon, tarama
- Toast gratiné aux asperges et blanc de poulet
- Wrap fagot de thon, crudités

FOURS SALÉS CHAUDS 1,00 €

- Bouchée à la reine au poisson
- Croque Monsieur
- Croque saumon
- Gougère au fromage
- Mini feuilleté aux légumes
- Mini feuilleté saucisse
- Mini pizza

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

THIERRY WEISS

MARIAGES - BAPTÊMES - COMMUNIONS
ANNIVERSAIRES - GARDEN PARTY

CARTE 2021

« La Vocation, C'est le bonheur d'avoir pour métier sa passion »

Stendhal

LES ATELIERS

ATELIERS

L'écailler

2 huitres n°3 par personne 8,00 €

Trilogie de Saumon

Tartare de saumon 3,50 €

Saumon mariné à l'aneth 3,50 €

Saumon fumé 3,50 €

Alsacien

Jambon d'York et saucisse cocktail 4,00 €

Saucisse cocktail 3,00 €

Charcuterie Italienne

Pic parme melon 3,00 €

Pic coppa 3,00 €

Pic panchetta 3,00 €

Foie Gras

Foie gras mi-cuit 3,50 €

Foie gras poêlé figue 4,00 €

Foie gras pain d'épices sel de Guérande 4,00 €

Pain surprise 40 mini-sandwiches 40,00€

Charcuterie

Fromage

Poisson

THIERRY WEISS

ARTISAN TRAITEUR

COCKTAIL

DESSERT

FOURS FRAIS CLASSIQUES 2,00 €

- Caroline café, chocolat : pâte à choux mini éclair, pâtissière café ou chocolat
- Choux vanille : Choux, crème légère vanille
- Feuilleté kiwi : mini bouchée feuilletée, crème légère, kiwi
- Financier coco, kiwi : financier coco, mousse légère, salpico kiwi
- Financier fruits rouges : financier framboise, crème groseille
- Financier passion, abricot : financier passion, abricot pièce
- Mendant : financier chocolat, mousse chocolat, fruits secs
- Macarons
- Orphée : Sablé chocolat, mousse chocolat blanc, framboise
- Tartelette chocolat : fond tartelette, mousse chocolat, feuilletine
- Tartelette citron : sablé crème citron, groseille
- Tartelette exotique : Fond tartelette, mousse légère, kiwi, abricot, raisin
- Tartelette raisin : sablé mousse légère, demi raisin
- Vertigo : Financier pistache, mousse

VERRINES SUCRÉES 2,50 €

- Compotée d'abricots, anis
- Feuilletine, mousse légère chocolat
- Mousse menthe, fraises
- Mousse pistache, abricots
- Mousse vanille, framboises
- Mousse vanille, fruits exotiques
- Passion, chocolat

FOURS FRAIS PRESTIGE 3,00 €

- Bangreen : Caroline crème banane
- Bouchée exotique : Compotée exotique, feuilleté
- Coque à l'orange : Crème à l'orange sur son sablé
- Médaillon de macaron inversé : tartelette chocolat, crème café, médaillon chocolat
- Panier raisin : gâteau semoule, raisin, crème chocolat
- Pomponnette abricot : Amande, passion, abricot
- Rocher acidulé : Rocher coco, crème citron
- Tartelette fraise : pâte surélevée pistache, crème pistache, fraises
- Tour Amarena : Mousse chocolat, amarena, crêpe
- Violantine chocolat : Pomponnette chocolat coco, crème violette

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

POISSONS

POISSON

(cuisiné sur commande 24h avant la réception)

- Saint Jacques Normande	7,50 €
- Lotte Armoricaïne sur fondue de poireaux	14,00 €
- Filet de sole Sauce Homardine	20,00 €
- Turbot sauce mousseline	22,00 €
- Cabillaud sauce dieppoise	12,00 €
- Morue Salée provençale	12,00 €
- Pot au feu de la mer	
- Joue de Lotte St Jacques Gambas	20,00 €
- Soupe d'étrilles	14,00 €
- St Jacques provençales (3 noix)	12,00 €
- Homard Européen à l'armoricaïne le 1/2 homard 300gr	25,00 €

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

GARDEN PARTY

BARBECUE GEANT

Train de côte de bœuf	10,00 €
Gigot d'agneau au lait	10,00 €
Agneau entier	250,00 €
Cochon de lait entier	200,00 €
Mixed Grill Géant (côtes d'agneau ou brochettes et saucisses)	15,00 €

BUFFET GARDEN PARTY

Brochettes d'Agneau	5,00 €
Brochettes de Bœuf	5,00 €
Brochettes de Poulet	5,00 €
Brochette de Lotte St Jacques	10,00 €
Brochettes de Lotte Gambas	14,00 €
Grillades de Porc	3,00 €
Grillade de bœuf	5,00 €
Côtelettes d'Agneau marinées	5,00 €
Magret de canard à griller	10,00 €

GARNITURE

Riz Pilaf	1,00 €
Courgette à l'ail	2,50 €
Pomme de Terre gratinées	1,50 €
Tomates confites	1,00 €
Compotée de ratatouille	2,50 €

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

PLATS

LEVIQ

VIANDES

Jambon d'York sauce madère ou moutarde	9,00 €
Filet de bœuf sauce Périgueux ou Béarnaise	15,00 €
Pintadeau sauce forestière	10,00 €
Giglette d'Agneau de Lozère	10,00 €
Longe de veau sauce forestière	12,00 €
Poularde de Licques en champignonade	12,00 €
Poularde au vin jaune	15,00 €
Confit de canard	10,00 €
Mignon de veau aux morilles ou girolles	15,00 €
Magret de canard au poivre vert	11,00 €
Carré d'Agneau au thym	12,00 €
Tournedos Rossini	20,00 €
Ris de veau aux girolles	15,00 €

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

CUISINE DU MONDE

BARBECUE GEANT

Couscous Royal	10,00 €
<i>bœuf, poulet, mouton, merguez</i>	
Tagine d'agneau abricots et pruneaux	12,50 €
Paëlla	15,00 €
Cassoulet	15,00 €
Choucroute garnie	14,00 €
Choucroute garnie au confit de canard	21,00 €

PLATS TRADITIONNELS

Le petit salé	8,00 €
le Navarin d'Agneau	8,00 €
La blanquette de Veau à l'ancienne	8,00 €
La poulette au blanc « grand-mère »	8,00 €
Le bœuf bourguignon	8,00 €
La vrai potée berrichonne	8,00 €
Pot au feu, sel et os à moelle	10,00 €
Sauté de Volaille à la Normandie	8,00 €

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

BUFFET

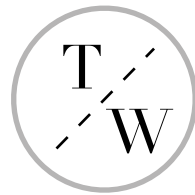
BUFFETS	15 €	16 €	27 €	29 €	32 €	35 €
Assortiment de terrine - Salade Piémontaise Cascade de poulet froid - Pyramide de Rosbif froid Arc en ciel de Crudités et ses sauces	■					
Saumon Entier en Bellevue - Salade de tomate Mozzarella marinée Rôti de Porc froid - Méli Mélo de cochonnaille - Arc en ciel de Crudités et ses sauces		■				
Foie Gras de canard « maison » - Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée Avocat aux crevettes, sauce cardinale - Taboulé à la menthe Pyramide de Gigot d'agneau et rosbif - Arc en ciel de Crudités et ses sauces Jambon d'York sur sa griffe			■			
Saumon mariné à l'aneth, crème citronnée - Paté de canard en croûte Train de côte de bœuf froid, sauce béarnaise , Dés de gigot d'agneau à l'estragon Éventail de cochonnaille et condiments				■		
Assiette Alsacienne (Foie gras, gésier, magret) - Aspic de Saumon fumé norvégien Marquise de jambon de Parme et melon - Salade Monégasque Gigot de Montagne sur verdure - Jambon d'York sur sa griffe					■	
Médaille de Foie gras de canard « maison » - Assiette nordique Saumon gravlax - Aspic de Saumon Cascade de crudité et ses sauces - Plateau de cochonnaille sur pique Jambon d'York sur sa griffe						■
Mesclun de Salade - Assortiment de fromages affinés Ronde des desserts	6 €	6 €	6 €	6 €	6 €	6 €

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR

PANIER PIQUE-NIQUE

PANIER PIQUE-NIQUE	9 €	19 €	29 €
Crudités, Rosbif froid, Pomme de terre à l'huile, Brie, Crème caramel	■		
Tartare de saumon, Rôti de veau, taboulé, Chèvre ou brebis, Mousse au chocolat		■	
Pâté crouste, Poulet rôti, tomate mozzarella, Fromage au choix, Salade de fruits			■

THIERRY WEISS
ARTISAN TRAITEUR



14 rue Paris
60500 CHANTILLY

TEL : 03 44 57 52 76

Mail : escalegourmande.chantilly@orange.fr