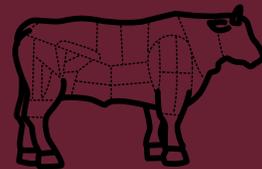


# ESCALE GOURMANDE

---

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

## GARDEN PARTY

Mise en place de rôtisserie gracieusement

### Buffet Froid d'entrées

- 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

### Barbecue Géant

- 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)
- pour 26 pers  
pour 20 pers

### Buffet Garden Party

- 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

### Garniture

- Riz Pilaf
- Courgettes à l'ail
- Pomme de Terre gratinées
- Tomates Confites

### Fromage

- Plateau de fromage ou Buffet Fromage

### Service

- Cuisinier
- Serveur(s)

## 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

2 huitres n°3 par pers

#### SAUMON

**Trilogie de Saumon** : Tartare - Saumon marinés aneth + blinis  
- Saumon fumé

#### ALSACIEN

Jambon d'York pic et saucisse cocktail

#### CHARCUTERIE ITALIENNE

Pic Parme melon - pic coppa - pic panchetta

#### FOIE GRAS

**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

Homard tronçon Sauce Armoricaine

Trilogie de Saumon

Médaille de lotte fondue de poireaux

Salade de Gambas marinées

Lotte crème citronnée au Américaine

Assiette Périgourdine (Foie gras, magret, gésier sur lit de roquette)

Feuilleté de pigeonneau Armagnac

### PLATS

#### Viandes

- Jambon d'York sauce mère ou moutarde
- Filet de bœuf sauce périlleux ou Béarnaise
- Pintadeau sauce forestière
- Gigolette d'agneau de Lozère
- Longe de veau sauce forestière
- Poularde de Licques en champignonade
- Poularde au vin jaune
- Confit de canard
- Mignon de veau aux morilles ou girolles
- Magret de canard au poivre vert
- Carré d'agneau au thym
- Tournedos Rossini

#### Poissons

- Lotte fondue de poireaux
- Homard à l'armoricaine

#### Garniture

- Riz Pilaf
- Courgettes à l'ail
- Pomme de Terre gratinées
- Tomates Confites

#### Fromage

- Plateau de fromage ou Buffet Fromage

#### Service

- Cuisinier
- Serveur(s)

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

# COCKTAIL

COCKTAIL

## CANAPÉS-FRAICHEURS MINI BROCHETTES

---

- 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
- Saumon sur endive braisée

## VERRINES SALÉES

---

- 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

---

- 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

---

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

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*

### Trilogie de Saumon

*Tartare de saumon  
Saumon mariné à l'aneth  
Saumon fumé*

### Alsacien

*Jambon d'York et saucisse cocktail  
Saucisse cocktail*

### Charcuterie Italienne

*Pic parme melon  
Pic coppa  
Pic panchetta*

### Foie Gras

*Foie gras mi-cuit  
Foie gras poêlé figue  
Foie gras pain d'épices sel de Guérande*

### Pain surprise 40 mini-sandwiches

*Charcuterie  
Fromage  
Poisson*

**THIERRY WEISS**  
ARTISAN TRAITEUR

# COCKTAIL

COCKTAIL

## DESSERT

### FOURS FRAIS CLASSIQUES

---

- 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 piécé
- 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 pistache, fraise.

### VERRINES SUCRÉES

---

- 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

---

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

**THIERRY WEISS**  
ARTISAN TRAITEUR

# GARDEN PARTY

---

## BARBECUE GEANT

---

Train de côte de bœuf  
Gigot d'agneau au lait  
Agneau entier  
Cochon de lait entier  
Mixed Grill Géant  
(côtes d'agneau ou brochettes et saucisses)

## BUFFET GARDEN PARTY

---

Brochettes d'Agneau  
Brochettes de Bœuf  
Brochettes de Poulet  
Brochette de Lotte St Jacques  
Brochettes de Lotte Gambas  
Grillades de Porc  
Grillade de bœuf  
Côtelettes d'Agneau marinées  
Magret de canard à griller

## GARNITURE

---

Riz Pilaf  
Courgette à l'ail  
Pomme de Terre gratinées  
Tomates confites  
Compotée de ratatouille

THIERRY WEISS  
ARTISAN TRAITEUR

# PLATS

---

## VIANDES

---

Jambon d'York sauce madère ou moutarde  
Filet de bœuf sauce Périgieux ou Béarnaise  
Pintadeau sauce forestière  
Giglette d'Agneau de Lozère  
Longe de veau sauce forestière  
Poularde de Licques en champignonade  
Poularde au vin jaune  
Confit de canard  
Mignon de veau aux morilles ou girolles  
Magret de canard au poivre vert  
Carré d'Agneau au thym  
Tournedos Rossini  
Ris de veau aux girolles

**THIERRY WEISS**  
ARTISAN TRAITEUR

# CUISINE DU MONDE

---

## BARBECUE GEANT

---

Couscous Royal  
*bœuf, poulet, mouton, merguez*  
Tagine d'agneau abricots et pruneaux  
Paëlla  
Cassoulet  
Choucroute garnie  
Choucroute garnie au confit de canard

## PLATS TRADITIONNELS

---

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

**THIERRY WEISS**  
ARTISAN TRAITEUR

# BUFFET

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

**THIERRY WEISS**  
ARTISAN TRAITEUR

# PANIER S PIQUE-NIQUE

PANIER S PIQUE-NIQUE			
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 croute, 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](mailto:escalegourmande.chantilly@orange.fr)