

Carte mariage

l'Escale

MAISON GORDAT

2024



1 lot les Peupliers / Av des Platanes 71160 DIGOIN

03 85 88 51 52 - accueil@escaledigoin.com

www.traiteur-rotisseur-lescale.com

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

L'Escale est une entreprise familiale qui se développe depuis **plus de 30 ans.**

Annie et Patrick Gordat ont fondé le restaurant « **l'Escale** » avec comme spécialité la viande de bœuf Charolais. En parallèle, une partie traiteur est venue agrandir l'entreprise.

A présent, le fils Camille GORDAT, a repris les rennes de l'affaire familiale. Il a développé une seconde branche qui se combine à la société l'Escale, la location de matériels et de salles, avec l'entreprise « **GC Evénements** ».

Au vu de tout ces développements, un *nouveau bâtiment* plus spacieux s'imposait ! Nous avons déménagé **Avenue des Platanes en 2021**. Ce nouveau bâtiment inclut toute notre partie *laboratoire*, nos *bureaux* et nos *salles de réception*. **Nous pouvons ainsi, encore mieux, répondre à toutes vos attentes !**

L'Escale Traiteur et toute son équipe mettent à votre disposition leur savoir faire dans l'organisation des repas ou cocktails de vos réceptions.

Spécialisée dans la viande de bœuf Charolais. **Nous sommes équipés de rôtisserie au feu de bois.**

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT



VIN D'HONNEUR

Tarifs indiqués à la part

NOS FORMULES « COCKTAIL » :

Formule « 4 Mises en bouche »

Blini de magret de canard

Wrap poulet et curry

Crevette en Chemise de Pomme de Terre

Verrine saumon frais et aneth

..... 8€

Formule « 6 Mises en bouche »

Navette à l'Effiloché de Canard & Foie Gras

Blini de magret de canard

Crevette en Chemise de Pomme de Terre

Bouchée de Camembert pané

Verrine saumon frais et aneth

Verrine de Moules, sauce Champagne

..... 11€

VIN D'HONNEUR

Tarifs indiqués à la part

NOS FORMULES « COCKTAIL » :

Formule « 8 Mises en bouche »

Blini de magret de canard

Navette à l'Effiloché de Canard & Foie Gras

Wrap poulet et curry

Mauricette de Jambon de Bourgogne & Comté

Croque-Escargots

Mini Quiche Lorraine

Verrine saumon frais et aneth

Verrine Moules, sauce Champagne

..... 15€



VIN D'HONNEUR

Tarifs indiqués à la part

NOS FORMULES « COCKTAIL » :

Formule « 10 Mises en bouche »

Blini de magret de canard

Navette à l'Effiloché de Canard & Foie Gras

Foie Gras froid sur son Pain Traditionnel

Bouchée Camembert pané

Crevette en Chemise de Pomme de Terre

Verrine saumon frais et aneth

Croque-Escargots

Mauricette Jambon de Bourgogne & Comté

Mini Burger

Verrine Moules, sauce Champagne

..... 19 €

POSSIBILITE DE MODIFIER LES ASSORTIMENTS

VIN D'HONNEUR

ATELIERS, REALISES DEVANT LES CONVIVES :

Tarifs indiqués à la part

- Noix de Saint-Jacques flambées au Cognac 5€00
- Plancha de Bœuf & ses Pommes de terre Sautées 8€00
- Huîtres 4€50
- Brochette de crevettes grillées, citron confit et sauce Thai 4€00

Nos suggestions:

- Foie Gras Poêlé sur son Pain aux Raisins 5€00
- Œuf Meurette & son Croûton à l'Ail 3€50

Planche de charcuteries et fromages :

Jambon de pays, terrine maison, jambon de Bourgogne, rosette, mortadelle, brie et tomme

..... 7€00

REPAS

Formule N°1 : Menu Classique

Tarifs indiqués à la part

Entrée

Foie Gras Maison

Ou Cassolette de Saint-Jacques à l'Américaine

Ou Filet de Sandre, sauce au Champagne

Accompagnement :

1 Garniture

Viande

Côte de bœuf Charolaise au brasero

Ou Magret de Canard, sauce au Miel ou Poivre vert

Ou Longe de veau farci

Accompagnements :

2 Garnitures au choix

[Carte Page 11](#)

Fromages

Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Ou Assortiment de Fromages Affinés

Au choix de chaque convive, le jour de la prestation

Formule : Entrée + Viande + Fromage **31€50**

Options :

Pain, petite boule individuelle **0€80**

Trou : Normand, Bourguignon ou Passion **1€50**

Alcool à la charge du client

REPAS

Formule N°2 : Menu Élégance

Tarifs indiqués à la part

Entrée

Foie Gras Maison

Ou Marmite de grenouilles, quenelle et pointes d'asperges

Ou Tourte de Ris de Veau, sauce aux Girolles

Accompagnement :

1 Garniture

Poisson

Filet de Dorade, sauce au Vin Jaune

Ou Cassolette de Saint-Jacques à l'Américaine

Ou Filet de Sandre & sa sauce au morilles

Accompagnement :

1 Garniture

Viande

Côte de Bœuf Charollais & son Jus de Viande

Ou Magret de Canard, sauce au Miel ou Poivre vert

Ou Cuisseau de Veau sauce Forestière, cuit 12h.

Accompagnements :

2 Garnitures au choix

[Carte Page 11](#)

Fromages

Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Ou Assortiment de Fromages Affinés

Au choix de chaque convive, le jour de la prestation

Formule : Entrée + Poisson + Viande + Fromage **38€**

Options :

Pain, petite boule individuelle **0€80**

Trou : Normand, Bourguignon ou Passion **1€50**

Alcool à la charge du client

REPAS

Formule N°3 : Menu Prestige

Tarifs indiqués à la part

Entrée

Cocktail 8 Pièces + Œuf Meurette et Foie Gras poêlé ou Brochette de crevettes grillées

Ou Médaillon de lotte à l'américaine et son risotto crémeux

Ou Opéra de foie gras, magret de canard et pain d'épices

Viande

Cuisse de Bœuf à la Broche, à partir de 70 convives

Ou Caille farcie au foie gras

Ou Filet de bœuf Charolaise +3€

Sauces au choix : Forestière, Madère, Miel & Poivre Vert

Ou Cuisseau de Veau aux Morilles

Accompagnements :

2 Garnitures au choix

[Carte Page 11](#)

Fromages

Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Ou Assortiment de Fromages Affinés

Au choix de chaque convive, le jour de la prestation

Formule : Entrée + Viande + Fromage 42€

Options :

Pain, petite boule individuelle 0€80

Trou : Normand, Bourguignon ou Passion 1€50

Alcool à la charge du client

REPAS

Carte des Accompagnements :

- Gratin Dauphinois
- Gratin de Chou-Fleur
- Champignons Persillés
- Tomate à la Provençale
- Poêlée de Légumes
- Pochon de Riz
- Carotte Vichy
- Frites maison

NOS BROCHES

Tarifs indiqués à la part



Porcelet	8€50
Jambon	10€00
Poulet	10€00
Cuisse de Bœuf, à partir de 70 convives	12€00
Agneau	14€00

Assortiment de trois viandes au choix:

- Carré d'agneau
- Carré de veau
- Carré de côte de bœuf
- Longe de porc
- Gigot d'agneau
- Magret de canard

..... Tarif sur demande

+ FORFAIT de CUISSON à définir suivant la prestation

Possibilité d'une sauce, au choix : Forestière, Madère, Miel, Poivre Vert

NOS BRASEROS

Tarifs indiqués à la part



Barbecue (saucisses, merguez, pilons de poulet)	10€00
Brochette de volaille au citron	10€00
Filet mignon de porc au thym	10€50
Côte de bœuf	12€00
Magret de canard	12€00
Côte de bœuf 50% et magret de canard 50%.....	12€00
Brochette de gambas au saté	14€00



Env. 220g de viande ou de poisson par personne

FORFAIT de CUISSON à définir
suivant la prestation

PRESTATIONS

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

Tarifs indiqués à la part

FORMULE « SOUPE A L'OIGNON » POUR LES SOIRS

SOUPE A L'OIGNON
CROÛTONS
GRUYERE

..... 3 €50

FORMULE « BUFFET » POUR LES LENDEMAINS

1 POISSON
3 CHARCUTERIES
3 CRUDITES
2 VIANDES FROIDES
FROMAGE

..... 17 €

PRESTATIONS

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

Tarifs indiqués à la part

FORMULE « BRUNCH » POUR LES LENDEMAINS

Viennoiserie (3 différentes en mini)

Pain (Ficelle, Tradition, Céréales)

Confiture

Beurre doux et demi sel

Charcuterie (3 différentes)

1 Crudité

Poulet Rôti

Salade verte

Fromage

Tarte aux Pommes

..... 20 €

Sur demande, forfait livraison le dimanche matin

DEGUSTATION DU REPAS DE MARIAGE

**Un midi du lundi au vendredi sur les mois de janvier, février et mars.
Le tarif de la dégustation pour les deux mariés sera déduit
de la facture finale**

PRESTATIONS

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

FORFAIT CUISINE

*Un ou plusieurs cuisiniers assurent la chauffe et la mise en assiette des plats,
ainsi que le matériel nécessaire à l'envoi.*

Jusqu'à 50 convives | **100 €**

De 51 à 100 convives | **150 €**

Au delà de 100 convives | **200 €**

**sauf prestation à la broche et brasero, tarification au cas par cas
selon devis*

SERVICE SUR DEMANDE

PRESTATIONS

LOCATION DE SALLE :

Nom de la salle	Salle Joy
Capacité maximale assis	250 personnes
Equipements	Bar (Tireuse à bière, réfrigérateurs ar-rière de bar, lave verres, machine à glace, machine à café + moulin, percolateur, évier) Rôtisserie au feu de bois Plonge Cuisine (étuve, four, chauffe assiette, table inox, réfrigérateur et congélateur) Tables Chaises Sanitaires Vaisselle (rendue propre sauf si option de nettoyage) Climatisation
Tarif basse saison Du 1/11 au 30/04	800 €
Tarif haute saison 1/05 au 31/10	1100 €
Option forfait nettoyage de la salle	200 €
Option nettoyage de la vaisselle Tarif à la personne	2 €
Option dressage, mise en place des tables, chaises et couverts. Fourniture des nappes et des serviettes Tarif à la personne	Table rectangle 3,60 € Table ronde 5,10 €

L'évacuation des poubelles ainsi que du verre sont à la charge du client.

Clés données le vendredi, à rendre le lundi matin. Un chèque de caution ainsi qu'une attestation d'assurance seront demandés.

GC EVENEMENTS

LOCATION DE MATERIEL & MOBILIER :

Tarifs indiqués à la part

G.C Evénements, une entreprise de Mr. Camille GORDAT vous propose :

VAISSELLE

4 assiettes + Couverts + Tasse

+ 3 verres sur tables, verre pour le cocktail à définir

..... 4€50

LOCATION GROUPE ELECTROGENE

..... 300 €

Carburant à la charge du client — Environ 8 Litres à l'heure — Prix pour le week-end

TABLE RONDE diamètre 180 10 €

TABLE RECTANGLE 8 €

CHAISE 1€50

MANGE DEBOUT + HOUSSE NOIRE 25 €

PERCOLATEUR (90 tasses) 30 €

Voici quelques exemples de location possible,
le reste est sur demande du client

FORFAIT LIVRAISON ET RECUPERATION

Prix à définir en fonction du nombre de kms effectués