

# Carte mariage

*l'Escale*

MAISON GORDAT

2024



1 lot les Peupliers / Av des Platanes 71 160 DIGOIN

03 85 88 51 52 - [accueil@escaledigo.in.com](mailto:accueil@escaledigo.in.com)

[www.traiteur-rotisseur-lescale.com](http://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 .... 3€50**

### 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	<p>Bar (Tireuse à bière, réfrigérateurs arrière de bar, lave verres, machine à glace, machine à café + moulin, percolateur, évier)</p> <p>Rôtisserie au feu de bois</p> <p>Plonge</p> <p>Cuisine (étuve, four, chauffe assiette, table inox, réfrigérateur et congélateur)</p> <p>Tables</p> <p>Chaises</p> <p>Sanitaires</p> <p>Vaisselle (rendue propre sauf si option de nettoyage)</p> <p>Climatisation</p>
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	<p>Table rectangle 3,60 €</p> <p>Table ronde 5,10 €</p>

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