



*Restaurant,
Traiteur*

Plaque Traiteur



Nos Froids

Mini Bagel	
Rillettes saumon	2.90 €
Végétarien (Tapenade)	2.30 €
Rillettes de poulet	2.50 €
Mini burger au foie gras et chutney échalotes	2.90 €
Brochette italienne (Tomate cerise, mozzarella, jambon Serrano)	2.00 €
Brochette végétarienne (Emmental, radis, olive, concombre)	1.80 €

Nos Verrines 2.50 €

Verrine paysanne (Œuf brouillé, petits pois, lentilles)
Verrine de légumes du Nord (Endives, betteraves, carottes)
Verrine méridionale (Tomate, ricotta, pignons de pin)
Verrine charcutière (Cochon bacon grillé en gelée)
Verrine de poisson (Poisson blanc et petits légumes)

Nos Navettes 2.00 €

Mimolette, pâté, fromage fines herbes, rillettes de porc, rillettes de poulet, rillettes de canard.

Nos Toasts 1.80 €

Terrine, fromage frais, rillettes de porc, rillettes de poulet, rillettes de canard.

Nos Toasts 2.30 €

Saumon fumé et billes de Yuzu, ou, Foie gras maison et son chutney.

Nos Petits plus 2.00 €

Bouchée au fromage frais et œufs de lumpes	
Concombre et sa crème fraîcheur	
Tomate cerise farcie au crabe et mascarpone	
Wrap's au poulet curry	
Wrap's rillettes de saumon	
Wrap's au jambon de pays et moutarde à l'ancienne	
Cannelé salé (Anchois, maroilles, bacon, légumes, olives, tomates, lardons, jambon, chorizo, poisson, parmesan)	
Sucette de foie gras à la pistache	3.00 €
Nos œufs brouillés en coquille (Saumon, ciboulette, tomates séchées, bacon, parmesan, maroilles)	2.50 €

Nos Chauds

Croque au maroilles	2.00 €
Croque au Monsieur	2.00 €
Croque au saumon	2.20 €
Croque à la volaille	2.00 €
Croquette de fromages pané, gruyère, mimolette	2.20 €
Cromesquis de volaille et gruyère	2.30 €
Bouchée d'escargot à l'ail	2.30 €
Mini burger au cheddar et bœuf	2.50 €
Brochette de crevettes	2.30 €
Brochette de bœuf	2.30 €
Brochette de volaille	2.00 €
Saint-Jacques poêlée en chausson	3.80 €

Nos Soupes 1.50 €

Tarif par personne, servi avec gruyère et croûtons

Soupe de légumes et tapioca
Soupe endives et lardons (pendant la saison)
Soupe de potiron (pendant la saison)
Soupe légumes du soleil et vermicelles
Soupe aux champignons

Nos Entrées Froides

Panna cotta au parmesan et sa tuile de mimolette	7.50 €
Duo de rillettes maison terre et mer (Poisson et viande)	12.50 €
Tranche de foie gras maison, chutney et sa brioche	14.90 €
Terrine de saumon façon lucullus	12.90 €
Assiette de saumon fumé maison et son toast grillé	14.90 €
Tranche de lucullus de foie gras maison	14.90 €
Opéra de poissons et sa gelée d'algues marines	9.00 €
Assiette de jambon de pays	7.50 €
Terrine du chef	7.50 €
Pressé de queue de bœuf et volaille	9.50 €

Nos Entrées Chaudes

Croustillant du Nord (Maroilles, oignons rouges, pommes)	8.00 €
Aumônière de gambas et julienne de légumes	13.90 €
Profiteroles d'escargots et son coulis tomate x 6	8.50 €
Brick à l'œuf et thon	9.00 €
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	16.90 €
Coquille d'escargots à l'ail x 9	13.40 €
Bouchée de la mer (poisson, crevettes, moules)	10.50 €
Bouchée à la reine	9.00 €

Nos Poissons

Dos de cabillaud en écaille de chorizo	18.90 €
Pavé de saumon poché au lait de coco et citron vert	15.90 €
Poêlée de Saint-Jacques nacrées au safran	Selon cours
Filet de Saint-Pierre sauce iodée et ses salicornes (de mars à avril)	15.90 €

Nos Viandes

Pavé de bœuf sauce au choix	22.50 €
Souris d'agneau de 7 heures dans son jus	26.90 €
Un demi magret de canard déglacé au vinaigre de framboise	18.90 €
Mijotée de joue de bœuf façon carbonnade	15.90 €
Mijotée de joue de porc à la Bretonne	15.90 €
Filet mignon de porcelet forestière	15.90 €
Le suprême de volaille jaune, farci aux champignons et crémeux de langoustine	16.90 €
Ballotine de volaille aux herbes dans son jus	15.90 €
Roll's burger au fromage de notre région	15.90 €
Rôti de veau sauce poivre Mandarine (Spécialité du chef)	18.90 €
Cuisse de canard confite pomme saladaise	17.50 €
Sauté d'agneau au curry façon tajine	16.50 €
Parmentier de canard	16.50 €

Nos Plats Conviviaux

Camembert rôti et ses charcuteries	15.90 €
Couscous 3 viandes	18.90 €
Blanquette de veau	16.50 €
Blanquette de poisson (Poisson blanc, saumon, fruits de mer)	16.50 €
Paëlla (Porc, chorizo, crevettes, moules, lapin, fruits de mer)	23.50 €
Bar à pâtes (3 pâtes, 3 sauces)	13.50 €
Lasagne Minimum 6 parts (Bolognaise, végétarien ou saumon)	13.00 €
Cassoulet maison (Poitrine de porc, saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse, mini saucisse de Montbéliard)	19.50 €

Nos Fromages

Planche de 5 fromages et sa salade	6.80 €/Pers.
Chèvre grillé sur pomme caramélisée au romarin	6.50 €
Profiteroles aux 3 Tommes sur salade	6.50 €
Croustillant aux trois fromages sur salade	6.50 €

Nos Desserts

Ivoire au spéculoos	8.50 €
Moka au café	8.50 €
Gâteau au choix + 3 mignardises	10.50 €
Gâteau au choix à définir	-

Nos Buffets

En fonction de vos choix

Buffet campagnard > Entre 15.00 € et 30.00 €/Personne
5 salades au choix

Buffet de poisson > Entre 20.00 € et 30.00 €/Personne
5 salades au choix

Buffet prestige > Entre 40.00 € et 60.00 €/Personne
5 salades au choix

Hors dessert.

Nos Forfaits Boissons par Personne

Forfait à 15.50 €

1 coupe de méthode champenoise
ou Cocktail des Îles

Eaux plate, eaux gazeuses

1 verre de vin blanc (sélection de la patronne)

2 verres de vin rouge (sélection de la patronne)

1 Jupiler ou 1 Leffe blonde 25cl

1 café ou 1 thé

Forfait à 21.50 €

2 coupes de crémant ou 3 verres de cocktail des îles

Eaux plate, eaux gazeuses

1 verre de vin blanc (sélection de la patronne)

2 verres de vin rouge (sélection de la patronne)

1 Jupiler ou 1 Leffe blonde 25cl

1 café ou 1 thé

Au restaurant service compris avec mise en place,
nettoyage de la salle.

Mise à disposition de la salle comprise
jusqu'à 1h du matin pour le service du soir,
et 17h30 pour le service du midi.
70,00 € TTC par heure supplémentaire.

Droit de bouchon 7.50 € la bouteilles (champagne)
et 9.00 € pour alcools forts.

L'Escale Traiteur

Conditions générales de Vente

Objet

L'Escale Traiteur vous propose des prestations de traiteur pour vos buffets, cocktails, mariages, baptêmes, ...

Les présentes conditions générales de vente sont remises au client en même temps que le devis. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de L'Escale Traiteur

Devis et commande

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par L'Escale Traiteur selon les besoins exprimés par le client. Les commandes ne sont définitives qu'à réception par L'Escale Traiteur de la confirmation écrite de la commande par apposition de la mention « bon pour accord » et d'un chèque d'acompte représentant 30 % du montant TTC du devis prévisionnel. Chèque de caution 800€, restitué à la fin de la prestation, lors du règlement du solde.

Tarifs et conditions de paiement

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable un (1) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

- 1^{er} acompte de 30 % à la commande,
- Le solde à la réception de la facture le jour de la réception

Modification de la commande

Toute modification de commande doit intervenir au minimum dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué à L'Escale Traiteur dans le même délai.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives soit inférieur.

Annulation de commande

Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit L'Escale Traiteur de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation reçue plus de trente (30) jours avant la date de la réception, l'acompte versé par le client à la commande lui sera restitué dans les huit (8) jours de la notification. En cas de notification d'annulation reçue moins de trente (30) jours avant la date de la réception, L'Escale Traiteur conservera les acomptes versés à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une (1) semaine avant la date de la réception, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Droit de Bouchon*

Le droit de bouchon est de 7.50 €/ Bouteille et 9.00 €/ Bouteille pour l'alcool fort, L'Escale Traiteur ne pourra alors être tenue responsable de mauvais accords mets/vins.

Litiges

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre L'Escale Traiteur relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Grande Instance de Valenciennes.

* Uniquement pour les prestations à l'intérieur du restaurant L'Escale



Restaurant & Traiteur
www.lescale-prouvy.fr

ZI 10 Route Nationale 30
59121 PROUVY ROUVIGNIES
03 27 30 34 13
contact@lescale-prouvy.fr