



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & CHEF A DOMICILE
Événements Privés & Professionnels

L'Échappée

CULINAIRE

Catalogue Entreprise

Chef Alexandre Zohar

MARSEILLE - ST TROPEZ - CANNES - ANTIBES - NICE - MONACO



L'Échappée

CULINAIRE

Votre événement, pris en charge de A à Z !

Les prix sont affichés en Hors Taxe. Valables du 1er Janvier 2024
au 31 Décembre 2024

Livraison gratuite pour les villes de : Sophia Antipolis, Antibes, Biot, Valbonne, Vallauris, et Mougins, du Lundi au Vendredi. Des frais de livraisons et reprises s'appliquent pour les autres villes, veuillez nous consulter.

Parce que chacun de vous est important, nous prenons en compte vos besoins et restrictions alimentaires : végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten, sans lactose...

Nous cuisinons à la commande avec des produits de qualité et en circuit court.

Le nappage en intissé, le débarrassage et toute la vaisselle bio-dégradable sont compris.

Nous sommes à votre écoute au **04 26 93 99 75** ou par mail au **contact@lechappeeculinaire.fr**

Votre demande est traitée dans la journée, même pour les commandes imprévues !

Vous ne trouvez pas votre bonheur dans ce catalogue ? Appelez-nous, nous allons élaborer ensemble le menu qui vous correspond !

Une petite faim?



Les Formules Single

A partir de
13.50 € HT/ Pers.
minimum 5 pers.

BOX

Salade Caesar aux gambas

Salade Caesar au poulet

Salade niçoise

Poké bowl saumon (Riz Blanc, Edamame, Carottes râpées, Concombre, Mangue, Cubes d'avocat, Saumon)

Poké bowl poulet (Vermicelle de riz, Edamame, Carottes râpées, Concombre, Wakame, Cubes avocat, Poulet)

....

WOODBOX

Linguines à l'encre de seiche, aux gambas façon Thai

Pennes à l'arrabiata

Linguines au saumon aneth

Lasagnes au saumon / Lasagnes bolognaise

Carbonara (Parmigiano, œuf, guanciale)

Coquillettes, façon risotto à la truffe

...

BARQUETTE

Tartiflette

Parmentier de canard

Tajine de bœuf aux olives

Cassolette de la mer

...

BAO BUN

3 Burgers chinois à la vapeur, garnis de crudités et d'une sélection de viandes au choix.

(Poulet, Soja, Sésame / Porc barbecue..)

Envie d'un dessert ? D'une boisson ? Consulter les pages 13 & 14 !

**Menus donnés à titre d'exemple suivant arrivage quotidien.
Contactez nous pour connaître le menu du jour !**



Nos Plateaux Repas

Plateaux Repas O' Resto

Entrée + Plat + Dessert

A partir de
20.50€ HT / Pers.
minimum 5 pers.

L'Echappée de la Ferme

ENTRÉE

Salade italienne

PLAT

Poulet basquaise,
tian de légumes
ou

Jambon braisé, écrasé
de Pomme de terre

DESSERT

Tarte aux pommes

L'Echappée du Boucher

ENTRÉE

Salade d'endives

PLAT

Bœuf carotte, pâtes
ou
Sauté de porc au curry

DESSERT

Panna cotta

L'Echappée de la Mer

ENTRÉE

Salade fraîcheur

PLAT

Dos de saumon sauce
vierge, riz basmati
ou
Filet de Saint-Pierre
citron, riz basmati

DESSERT

Tiramisu

L'Echappée du Potager

ENTRÉE

Salade de quinoa
ou
Fatouche

PLAT

Lasagne végétale

DESSERT

Compote maison

Menus donnés à titre d'exemple suivant arrivage quotidien.
Contactez nous pour connaître le menu du jour !

Plateaux Repas O' Bistro

A partir de
25.90€ HT/ Pers.
minimum 5 pers.

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

L'Echappée de la Ferme

ENTRÉE

Salade grecque
ou
Mini farcis

PLAT

Bœuf satay aux oignons
ou
Ballottine de volaille aux
cèpes

FROMAGE

Emmental
Brie de Meaux

DESSERT

Fruit frais
ou
Tarte citron meringuée

L'Echappée de la Mer

ENTRÉE

Terrine de poisson
ou
Salade Louisiane

PLAT

Calmars à la Provençale
ou
Cabillaud en croûte
d'herbes

FROMAGE

Emmental
Brie de Meaux

DESSERT

Tarte Poire Bordaloue
ou
Citron meringué

L'Echappée du Boucher

ENTRÉE

Œufs mimosa déclinés
en 2 versions
ou
Tarte fine du soleil

PLAT

Filet mignon sauce
moutarde
ou
Brochette d'onglet,
sauce à l'échalote

FROMAGE

Emmental
Brie de Meaux

DESSERT

Chou craquelin à la
vanille
ou
Crèmeux au chocolat

L'Echappée du Potager

ENTRÉE

Salade façon Thai
ou
Flan de courgette au
chèvre

PLAT

Wok végétal
ou
Burger végétal

FROMAGE

Emmental
Brie de Meaux

DESSERT

Flan pâtissier
ou
Faisselle

Menus donnés à titre d'exemple suivant arrivage quotidien
Contactez nous pour connaître le menu du jour !

Plateaux Repas O' Gastro

A partir de
37.90€ HT/ Pers.
minimum 5 pers.

Entrée + Plat + Fromage sélection du fromager + Dessert pâtissier

L'Echappée de la Ferme

ENTRÉE

Tartare de saumon
ou
Gravlax de veau

PLAT

Médaillon de volaille
à la truffe
ou
Suprême de pintade
aux morilles

FROMAGE

Tomme au fleur, Brie
truffé, Brillat Savarin

DESSERT PÂTISSIER

Croustillant duo choco
et praline
ou
Eclair aux fruits des bois

L'Echappée de la Mer

ENTRÉE

Tartare de gambas au
wakame
ou
Filet de Rougets aux
agrumes

PLAT

Filet de raie au beurre
blanc
ou
Dos de Cabillaud au
thé matcha

FROMAGE

Tomme aux fleurs, Brie
truffé, Brillat Savarin

DESSERT PÂTISSIER

Paris-brest chocolat
ou
Baba au Rhum

L'Echappée du Boucher

ENTRÉE

Tataki de thon
ou
Cappuccino glacé de
langoustine

PLAT

Filet de bœuf, jus
truffé
ou
Filet de veau crème
aux morilles

FROMAGE

Tomme aux fleurs, Brie
truffé, Brillat Savarin

DESSERT PÂTISSIER

Secret chocolat
nougat
ou
Eclair St-Honoré

L'Echappée du Potager

ENTRÉE

Boule de Buffalo
à la truffe
ou
Mille feuilles de
légumes du soleil

PLAT

Navarin végétal au
seitán
ou
Coquillettes à la truffe
façon risotto

FROMAGE

Tomme aux fleurs, Brie
truffé, Brillat Savarin

DESSERT PÂTISSIER

Mi-cuit caramel
beurre salé
ou
Finement cheesecake

L'Echappée des Profondeurs

ENTRÉE

Capsule de
St-Jacques et
langoustine
ou
Tartare St-Jacques et
gambas au citron vert

PLAT

Sauté de langouste au
curry et petits légumes
ou
Lotte jus de
coquillages

FROMAGE

Tomme aux fleurs, Brie
truffé, Brillat Savarin

DESSERT PÂTISSIER

Tartelette choux
ou
Rondement citron

Menus donnés à titre d'exemple suivant arrivage quotidien
Contactez nous pour connaître le menu du jour !

Nos Autres Délices ...



Plaisir Apéro, A partager

1 Plateau est destiné à 12 personnes

Les sandwichs Mini club - 18.00 € HT (4/personne) soit 1.50€ / Pers.

Le Plateau du jardin (légumes à la croque en sel) - 34,80€ HT (environ 1.1kg) soit 2.90€ / Pers.

L'Antipasti de légumes grillés - 37.20€ HT (environ 1.1 kg) soit 3.10€ / Pers.

Le Fromager (fromager Thierry Marro, l'Etable) - 45,60€ HT (environ 1.5kg) soit 3.80€ / Pers.

Charcuterie de nos montagnes - 50.40€ HT (environ 1.1 kg) soit 4.20€ / Pers.

Plateau Gravlax - 58.00€ HT (environ 600g) soit 4.83€ / Pers.

L'Italie en charcuterie - 61.20€ HT (environ 1.1kg) soit 5.10€ / Pers.

Le Plateau mixte (48 pièces à partager) - 91.20€ HT soit 7.60€ / Pers.

L'Espagne en charcuterie - 95€ HT (environ 1 kg) soit 7.91€ / Pers.



Nos Desserts Gourmands

Les Macarons (*fraise, passion mangue, caramel, vanille..*) - Barrette de 6 - **11.40€ HT**

Le Petit creux framboise / pistache - **2.90€ HT / Pièce**

Résolument chocolat - **4.20€ HT / Pièce**

Boule rocher noix de pécan - **4.20€ HT / Pièce**

Plaisir citron cœur aux agrumes - **4,20€ HT / Pièce**

Chou noisette chocolat mandarine - **4,20€ HT / Pièce**





Nos Boissons

A votre Santé!

Boissons Soft

Sodas : Coca Cola, Coca zéro, Fanta, Ice tee ..	1.50€ HT / Pers.
Eaux minérales plates Cristalline 50 cl	1.10€ HT / Pers.
Eaux minérales plates Evian 50 cl	1.60€ HT / Pers.
Eaux minérales pétillantes Cristalline 50 cl	1.50€ HT / Pers.
Cocktail sans alcool	2.80€ HT / Pers.

Vins, Alcool

Vin rouge, rosé ou blanc Château Sainte Croix	13.90€ HT / Bt.
Vin de Pays - forfait pour buffet	2.80€ HT / Pers.
Cocktail avec alcool	3.50€ HT / Pers.
Bière 33cl	4.40€ HT / Bt.

Boissons Chaudes

Café en thermos	1.30€ HT / Pers.
Thé - sélection en thermos	1.30€ HT / Pers.
Café dosette	2.10€ HT / Pers.

Bulles

Champagne	35.90€ HT / Bt.
Prosecco	13.90€ HT / Bt.
Cidre	8.00€ HT / Bt.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'Echappée Culinaire c'est aussi...



Vous avez une envie irrésistible d'un **repas chaleureux** sans avoir à mettre les pieds en cuisine ?

Laissez-vous tenter par l'expérience **Potes Chef**[®], le **service de livraison de repas conviviaux** à domicile de qualité ! Livrés **prêt à consommer** par notre personnel.

En famille ou entre amis, **Potes Chef**[®] va devenir votre meilleur ami. Créons ensemble des souvenirs inoubliables avec nos délicieux plats tels que **Raclette, Fondue, Couscous, Brunch..** et autres délices!



Découvrez l'**Atelier du Gravlax**[®]... où chaque bouchée offre une expérience unique de **fraîcheur** et de **qualité**.

Gravlax au **Saumon, Canard, Bœuf, Veau, Agneau, Thon...** découvrez nos variétés pour une dégustation novatrice qui émerveillera vos papilles.

Une création unique, à déguster sans modération.

Un plaisir gastronomique assuré !

L'Échappée
CULINAIRE

*vous remercie pour votre
Confiance!*



+33 4 26 93 99 75



192 Route de Grasse
06 600 Antibes



contact@lechappeeculinaire.fr



www.lechappeeculinaire.fr



Lechappee_culinaire

