

A bartender with a beard and a white shirt with a dark apron is pouring a red liquid from a silver shaker into a glass. The bar is well-stocked with various bottles and ingredients, including a pineapple and orange slices. The background is dark and filled with more bottles.

# **SPHINX CORP. ESCAPE** **PRESTATIONS DE RESTAURATION**

2026



## QUI SOMMES-**NOUS** ?

- Situé au coeur des Minimes à Toulouse
- Complexe de 7 salles d'Escape Game, 100m<sup>2</sup> d'espace de réception
- Jusqu'à 35 joueurs en simultané sur place
- Formules de restauration sur mesure : buffet traiteur, tapas, apéritif

# TEAM BUILDING

ENVIE DE RENFORCER LES LIENS DANS VOTRE ENTREPRISE ?

## ENEZ RELEVER LE DÉFI

SPHINX Corp. Escape est le lieu idéal pour vos événements d'entreprise : il vous faudra faire preuve d'esprit d'équipe, communiquer efficacement avec vos collaborateurs, et savoir gérer votre temps pour pouvoir espérer remporter la victoire.

Alors, prêts à relever le défi?

## LES BÉNÉFICES

Venez découvrir une activité :

-  Ludique
-  Originale
-  Fédératrice
-  Apprend à gérer le stress
-  Prestation clé en main



# RESTAURATION : PETIT DÉJEUNER / APÉRITIF

COMPOSEZ VOTRE PRESTATION DE RESTAURATION SUR MESURE\*

## PETIT DÉJEUNER

- 1 VIENNOISERIE
- CAFÉ
- TISANE
- JUS D'ORANGE
- EAU

**4.45 €** HT/PERSONNE  
( 4.90 € TTC )

## FORMULE APÉRO POUR 5 PERSONNES

- SAUCISSON SEC PUR PORC
- TARTINABLE (SAVEUR SELON STOCK)
- PAIN GRILLÉ
- COMTÉ AOP
- BISCUITS APÉRITIF
- 1 BOISSON SOFT/PERSONNE (33CL)

**40.91 €** HT  
( 45,00 € TTC )

## BOX APÉRO-TAPAS\*

- CHARCUTERIES
- FROMAGES
- CRUDITÉS
- FRUITS FRAIS.

\*TRAITEUR Ô JARDIN DE CAMILLE.  
\*À PARTIR DE 4 PERSONNES

**11.82 €** HT/ PERSONNE  
( 13 € TTC/PERSONNE )

\* TOUTES LES PRESTATIONS DE RESTAURATION DOIVENT ÊTRE COMMANDÉES AU MINIMUM 7 JOURS AVANT LA DATE DE RÉSERVATION SOUHAITÉE.

# RESTAURATION : COCKTAILS DÉJEUNATOIRES / DINATOIRES

COMPOSEZ VOTRE PRESTATION DE RESTAURATION SUR MESURE\*

## BUFFET 1

- MINI QUICHE OU MINI PIZZA
- TOAST DE FROMAGE FRAIS AU PIMENT D'ESPELETTE
- MOUSSE DE SAUMON SUR TOAST
- CAKE AUX OLIVES ET LARDONS
- ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ARTISANALE MAISON AVEC JAMBON DE PAYS
- PANIER DE LÉGUMES DE SAISON ET SES SAUCES
- SALADE EN VERRINE : TABOULÉ (SAUF HIVER) OU COLESLAW OU PIÉMONTAISE
- WINGS DE POULETS OU RÔTI DE PORC
- TORTILLAS DE POMME DE TERRE
- PLATEAU DE FROMAGES
- TIRAMISU EN VERRINE ET CROUSTADE AUX POMMES
- PAIN

**21.20 €** HT/PERSONNE  
( 23.32 € TTC )

## BUFFET 2 10 PERS MIN

- TARTINE DE CHÈVRE
- JAMBON DE PAYS
- VERRINE DE CAPPUCCINO D'AVOCAT AUX CREVETTES
- VERRINE DE SAUMON MARINÉ AU CITRON
- MINI MUFFINS AUX POIVRONS
- EFFEUILLÉ DE CABILLAUD À L'AÏOLI
- NAVETTE DE MOUSSE DE CANARD
- MINI PIZZA
- CROUSTILLANT DE GAMBAS
- VERRINE DE SALADE CÉLERI AU POULET
- BROCHETTE DE PORC À LA DIABLE
- PLATEAU DE FROMAGES
- PAIN
- TARTE AUX POMMES

**20.80 €** HT/PERSONNE  
( 22.88 € TTC )

## BUFFET 3 10 PERS MIN

- MAGRET AUX FIGUES SÉCHÉES SUR TOAST
- FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN VIENNOIS
- CROUSTILLANT DE GAMBAS AUX HERBES
- CAPPUCCINO D'AVOCAT AUX CREVETTES
- CUILLÈRE DE ST JACQUES MARINÉ À LA VANILLE
- CHIFFONNADE DE SERRANO SUR PAIN TOMATÉ
- CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS SUR TOAST
- BANDERILLE DE SAUCISSES SÈCHES
- SAUMON FUMÉ SUR PAIN NORDIQUE, CRÈME CIBOULETTE
- VERRINE DE SALADE DE GAMBAS AUX ÉCLATS DE MANDARINES
- GALANTINE DE VOLAILLE TRUFFÉE
- BOUDIN BLANC, POMME POÊLÉE SUR PAIN
- TOASTÉ
- PLATEAU DE FROMAGES
- PAIN
- ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES (4)

**26 €** HT/ PERSONNE  
( 28.60 € TTC )

\* TOUTES LES PRESTATIONS DE RESTAURATION DOIVENT ÊTRE COMMANDÉES AU MINIMUM 7 JOURS AVANT LA DATE DE RÉSERVATION SOUHAITÉE.

# RESTAURATION : COCKTAILS DÉJEUNATOIRES / DINATOIRES

COMPOSEZ VOTRE PRESTATION DE RESTAURATION SUR MESURE\*

## BUFFET 4 15 PERS MIN

- DUO DE CLUB NORDIQUE : BREBIS /LÉGUMES GRILLÉS
- POULET TANDOORI/CONCOMBRE
- NAVETTE GARNIE : RILLETES AUX DEUX SAUMONS
- MINI MOELLEUX À LA TOMATE, CRÈME DE MASCARPONE
- PESTO, TOMATES CONFITES
- TARTARE DE THON, FAÇON TATZIKI
- CRÈME D'ASPERGES, PIQUILLOS SUR MOELLEUX AUX PETITS POIS
- BROCHETTE COPPA, MOZZARELLA CIBOULETTE, RAISINS BLANCS
- CUILLÈRE DE SAINT JACQUES À LA FONDUE DE POIREAUX
- CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN, SAUCE VIERGE
- BODEGA DE LENTILLES CORAIL, BRUNOISE DE LÉGUMES, MOUSSE AU RAIFORT
- VERRINE DE NOUILLES SOBA, CREVETTE RÔTIE À L'AIGRE DOUCE
- MINI CROQUE CHÈVRE/CHORIZO
- ASSORTIMENT DE DESSERT : MINI DESSERTX3

**25 € HT/PERSONNE**  
**( 27.50 € TTC )**

## BUFFET 5 20 PERS MIN

### PIÈCES FROIDES :

- DUO DE SAINT JACQUES ET SAUMON EN TARTARE SUR
- PAIN POLAIRE
- VERRINE DE PERLE MARINE
- PETIT WRAP DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME CIBOULETTE
- POULET À LA MAROCAINE ET CHUTNEY DE MANGUE
- CARPACCIO DE BOEUF ET PARMESAN
- PLANCHE DE FOIE GRAS NATURE ET PIMENT D'ESPELETTE AVEC PAIN VIENNOIS ET PAIN AUX FRUITS

### PIÈCES CHAUDES :

- MINI BURGER
- COCOTTE DE PARMENTIER DE CANARD
- BROCHETTE DE PORC AU MIEL
- BROCHETTE DE BOEUF MARINÉE
- MINI LÉGUMES FARCIS (SELON SAISON)
- PLATEAU DE FROMAGES
- PAIN
- MIGNARDISES SUCRÉES EN ASSORTIMENT (4/PERS)
- BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

**33 € HT/PERSONNE**  
**( 36.30 € TTC )**

\* TOUTES LES PRESTATIONS DE RESTAURATION DOIVENT ÊTRE COMMANDÉES AU MINIMUM 7 JOURS AVANT LA DATE DE RÉSERVATION SOUHAITÉE.

# RESTAURATION : BOISSONS

COMPOSEZ VOTRE PRESTATION DE RESTAURATION SUR MESURE\*

## SOFT

- CAFÉ NESPRESSO,
- THÉ
- TISANE,
- COCA, COCA ZÉRO
- OASIS, ICE TEA, FANTA
- EAU (PLATE OU PÉTILLANTE)

(ASSORTIMENT DE BOISSONS\*)

**2.73 €** HT/PERSONNE  
( 3.00 € TTC )

\* SERVI EN CANETTE EN DESSOUS DE 15  
PERSONNES, AU-DELÀ SERVI EN BOUTEILLE.

## APÉRITIF

- BIÈRE LOCALE CAPORAL ; BLONDE OU  
BRUNE  
**3.82 €** HT (4.20 € TTC)
- VIN PÉTILLANT "LA CLAIRETTE DE DIE".  
**10,91 €** HT (12,00 € TTC)

## ALCOOL

- VIN BLANC SEC "LÂCHEZ LES FAUVES"  
DE COUP DE GUEULE BLANC.  
**15,32 €** HT (16,85 € TTC)
- VIN BLANC DOUX "GOURMANDI NAGES"  
**17,86 €** HT (19,65 € TTC)
- VIN PÉTILLANT "BULLES DE CICÉRON" 7,5%  
**22,23 €** HT (24,45 € TTC)
- VIN ROSÉ "BELLES DU SUD DE CICÉRON"  
**14,73 €** HT (16,20 € TTC)
- VIN ROUGE "CARIGNAN 100 ANS"  
**15,91 €** HT (17,50 € TTC)

NB: TARIF À LA BOUTEILLE.

\* TOUTES LES PRESTATIONS DE RESTAURATION DOIVENT ÊTRE COMMANDÉES AU MINIMUM 7 JOURS AVANT LA DATE DE RÉSERVATION SOUHAITÉE.

# RESTAURATION : COCKTAILS

COMPOSEZ VOTRE PRESTATION DE RESTAURATION SUR MESURE\*

## FORMULE COCKTAILS

- BARMAN(S) ET BAR MOBILE
- CARTE PERSONNALISÉE DE 3 COCKTAILS
- COCKTAILS PRÉPARÉS, DÉCORÉS ET PERSONNALISÉS, GLAÇONS, VERRERIE

### FORMULE CLASSIQUE

**8,25 €** HT L'UNITÉ

### FORMULE PREMIUM

**10,50 €** HT L'UNITÉ\*

\* ALCOOL RÉGIONAUX DU PAYS BASQUE ET DE LA RÉGION TOULOUSAIN.

## FORMULE ATELIER COCKTAILS

### FORMULE PLAISIR : DURÉE 2H00

- APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES ET MANIPULATIONS D'USTENSILES DE BAR
- DÉCOUVERTE DES DIFFÉRENTS PRODUITS
- ELABORATION D'UN COCKTAIL
- DÉFI MASTERCLASS

**42 €** HT/PERSONNE

### FORMULE MOCKTAILS : DURÉE 2H00

- APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES ET MANIPULATION D'USTENSILES DE BAR
- SÉLECTION DE SIROPS EXTRAVAGANTS
- DÉCOUPE DE FRUITS FRAIS
- CONFECTION DE DEUX MOCKTAILS
- ELABORATION D'UNE CRÉATION EN ÉQUIPE

**24 €** HT/PERSONNE

\*TOUTES LES PRESTATIONS DE COCKTAILS SONT ASSURÉES PAR NOTRE PARTENAIRE PLATINES ET COCKTAILS ET DOIVENT ÊTRE COMMANDÉES AU MINIMUM 3 SEMAINES AVANT LA DATE DE RÉSERVATION SOUHAITÉE.

\* TOUTES LES PRESTATIONS DE RESTAURATION DOIVENT ÊTRE COMMANDÉES AU MINIMUM 7 JOURS AVANT LA DATE DE RÉSERVATION SOUHAITÉE.

# FAITES COMME **EUX**

ILS ONT FAIT CONFIANCE À SPHINX CORP. ESCAPE

Adecco

 AIRBUS

  
Allianz

  
ALTEN



Capgemini 



 CIMPA  
PLM Services  
a Sopra Steria company

  
edf

 **EIFFAGE**

  
GAZ RÉSEAU  
DISTRIBUTION FRANCE

  
**SAFRAN**  
AEROSPACE · DEFENCE · SECURITY

  
sopra  
steria

THALES

  
**MAIRIE DE  
TOULOUSE**

# CONTACT

VOTRE ÉVÈNEMENT PERSONNEL OU D'ENTREPRISE CLÉ EN MAIN

## VENIR À L'ESCAPE

 Sphinx Corp. Escape  
124 Bd Pierre et Marie Curie  
31200 Toulouse

 À 300m du métro  
« Barrière de Paris »

 Parking privé gratuit

## SUIVEZ-NOUS

 Sphinx Corp. Escape

 @sphinxcorp.escape

## NOUS CONTACTER

 05 61 57 63 82

 [www.sphinxcorpescape.fr](http://www.sphinxcorpescape.fr)

 [contact@sphinxcorpescape.fr](mailto:contact@sphinxcorpescape.fr)



A bartender with a beard and a white shirt is pouring a red liquid from a silver shaker into a glass. The background is a dimly lit bar with shelves of bottles. In the foreground, there are various bar tools like shakers and jiggers, and a decorative arrangement of fruit including a pineapple and orange slices.

~~SXC.~~

sphinx corp. escape