



Plateaux Repas & Cocktails, Buffet / clé en mains ou sur mesure

Privatisation soirs & Week-Ends



Cocktails & Buffets



Du plus soigné au plus convivial, du clé en main au sur mesure.

Nous proposons des prestations adaptées aussi bien aux besoins des entreprises qu'aux envies des particuliers.

Cocktail, buffet, petit-déjeuner, réception ou moment plus simple à partager :
Chaque formule est pensée pour allier qualité, souplesse et simplicité d'organisation.

Notre objectif reste le même :

Vous proposer une prestation fiable, adaptée à votre contexte, avec une cuisine soignée et un accompagnement concret.



Demandez votre devis personnalisé:

☎ Amandine: 07 64 44 31 48

☎ Olivier: 06 59 12 25 44

☎ Sébastien: 06 99 95 04 99

✉ traiteur@sebeo.fr

sebeo.fr

Cocktail **S**ignature

Le cocktail phare de SebeO !

Copieux et raffiné, ce thème saura mettre tout le monde d'accord.

De plus, sa mise en œuvre ne demande aucune logistique ni matériel !!
Livré chaud en conteneur, un cocktail haut de gamme à la portée de tous



Pain surprise façon SebeO

Assortiment de Pièces cocktails salées froides

Exemples d'assortiments :

- *Verrine de Comptée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)
- *Mini cake au saumon frais mariné au basilic.
- *Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues
- *Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)
- *Petit Blini de guacamole et crevettes
- *Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)

Navette garnie

Bouchée Saumon fumé maison & Crevette

Plat **CHAUD** !

"version Cocktail" !

(Conditionné en pot en verre & livré en conteneur isotherme)"

Exemples d'assortiments :

- *Risotto de pintade aux champignons frais
- *Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes
- *Pintade aux chanterelles sur lit d'aubergine
-
- *Fricassée de moules safranées et son riz jaune
- *Risotto de gambas persillées
- *Plat version Végétarien*



Assortiment de pièces cocktail sucrées

A partir de 27,85€ ht par pers



Cocktail le Gourmand

Le cocktail aux multi-saveurs !

Copieux et raffiné, ce thème en met plein la vue et les papilles.

Déjeuner ou dîner, il saura mettre en valeur vos événements.

Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds, dans sa vaisselle en verre.

Un repas haut de gamme en version buffet



Pain surprise façon SebeO

Navette garnie

Assortiment de petit Hors d'œuvre froid

(3 pièces par pers)

Exemples d'assortiments :

*Crèmeux d'avocat, crevettes et œuf dur, mini blini

*Mousse de basilic, méli-mélo de tomate, feta, olive noire

*Filet de maquereau, vinaigrette infusée et salade de pommes des champs



Plat CHAUD !

"version Cocktail" !

(Conditionné en pot en verre & livré en conteneur isotherme)"

Exemples d'assortiments :

*Risotto de pintade aux champignons frais

*Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes

*Pintade aux chanterelles sur lit d'aubergine

*Fricassée de moules safranées et son riz jaune

*Risotto de gambas persillées

Plat version Végétarien



Plateau de Fromages

(Brie, tomme, comté, chèvre + pains aux céréales)

Assortiment de 3 Mini desserts sucrés

(2pc par pers)

Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat



A partir de 34,10€ ht par pers

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option

Cocktail le **C**lassique

Le cocktail sans surprise

Sympa et sans fausses notes, il s'adaptera à tous vos événements.

Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds un petit four ou un micro-ondes est un plus.



Pain surprise façon SebeO

Assortiment de Pièces cocktails salées froides

Exemples d'assortiments :

- *Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)*
- *Mini cake au saumon frais mariné au basilic.*
- *Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues*
- *Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)*
- *Petit Blini de guacamole et crevettes*
- *Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)*



Navette garnie

Mix Petites quiches & pizzas

Burgers Cocktail

Assortiment de pièces cocktail sucrées

Notre conseil:

Pour les Grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer des bouchées de Saumon fumé, ou/et un plateau de fromage ou/et un plateau de crudités

A partir de 25,80€ ht par pers

(n'hésitez pas à demander une mise à disposition gratuite d'un petit four)

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option

Cocktail L'Essentiel

Le cocktail idéal pour les petites collations et petits budgets !
Sympa et raffiné, comme son nom l'indique l'essentiel est là !

Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention,

Pain surprise façon SebeO

Assortiment de Pièces cocktails salées froides

Exemples d'assortiments :

*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)

*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.

*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues

*Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)

*Petit Blini de guacamole et crevettes

*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)

Navette garnie

Mix Petites quiches & pizzas

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option



A partir de 19,50€ ht par pers

Parfait

pour

"les pots de départ" et "les remises de médailles" !!

Notre conseil:

*Pour un déjeuner complet, il faudra lui associer des mets sucrés,
tel que des mignardises ou des tartes pour les budgets restreints.*



Notre Restaurant
le **Quai Gourmand** privatise
son établissement.

Les soirs et les week-ends
(Bar, vidéoprojecteur, musique, parking et service)

Buffet Tradition

Un Buffet traditionnel copieux à base de produits frais de qualité.
Déjeuner ou dîner, il saura rassembler dans la convivialité

Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention,



Plateau de Charcuterie

(Jambon blanc & cru, Rosette, Chorizo, terrine de campagne)

Pavé de Saumon froid en croute d'herbes

(Mayonnaise maison & Mayonnaise aux herbes)

Plateau de Crudités et ses sauces

(choux fleur, radis, concombre, carotte, tomate cerise, courgette)

Assortiment de Salades

(minimum 1,5Kg par variétés)

Exemples d'assortiments :

- Salade de mini penne & légumes grillés (végé)
- Salade de riz aux deux saumons
 - Taboulé (végé)
 - Salade poivrons feta (végé)
 - Coleslaw (végé)
- Salade de pomme de terre et oignon rouge (végé)

Pizza plaque découpée (60x40cm)

soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cm

Quiche plaque découpée (53x32cm)

soit 48 parts de 6,5cm x 5 cm

Plateau de Fromages

(Brie, tomme, comté, chèvre & pains aux céréales)

Tarte 8 parts

(Pomme alsacienne, poire bourdalou, chocolat)

Pain baguette

Serviette, assiette & couverts.(éco-responsable) à usage unique



A partir de 31,28€ ht par pers

Livraison, Installation & nappage en option

Cocktail Sur **M**esure

Nos thèmes cocktail sont élaborés pour plaire au plus grand nombre et répondre à un besoin clef en mains.

Ils sont pensés afin d'harmoniser les saveurs tout en soignant l'esthétique de vos tables.

Mais ils peuvent aussi être une aide à la réflexion pour confectionner votre propre cocktail.

En ajoutant ou supprimant des éléments grâce à notre ***carte Sur **M**esure**,
Vous pouvez créer le cocktail qui répondra idéalement à votre événement.

SebeO met toute son expérience pour vous confectionner votre cocktail parfait.

N'hésitez pas à nous solliciter pour découvrir d'autres thèmes tels que le « **Barbecue Tradition** » ou « **le Buffet Chaud** » et vous faire accompagner dans la réalisation de vos événements.



Soirée Privée

*Pot de Départ ou Repas à partir de 40 personnes
Cocktail SebeO ou Repas sur mesure
+ Option privatisation*

*Olivier vous reçoit sur rendez-vous afin de vous proposer
une prestation à la mesure de vos événements.*

Tel: 06 59 12 25 44



Sur Mesure

*Composez ou Modifiez
votre cocktail ou buffet !*

Pieces Salées & hors d'oeuvre:

- Pain surprise façon SebeO (40 Club minimum)
(Crème tomate confite / Mousse de Saumon fumé)
- Club sandwich (40 minimum)
- Assortiment de pièces cocktails froides (14 mini par variétés)
 - *Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)
 - *Mini cake au saumon frais mariné au basilic.
 - *Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues
 - *Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)
 - *Petit Blini de guacamole et crevettes
 - *Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)
- Bouchée Saumon fumé maison & Crevette (10 minimum)
- Navettes garnie (10 minimum par type)
(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / Fromage frais)
- Petites quiches & pizzas (10 minimum)
- Burger Cocktail (10 minimum)
- Petites Brochettes & ses sauces (10 minimum par type)
(Poissons & crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux)
- Assortiment de petit Hors d'œuvre (14 mini par variétés)
(en bocaux en "verre" froid) Exemple d'assortiment:
 - *Crèmeux d'avocat, crevettes et œuf dur, mini blini
 - *Mousse de basilic, méli-mélo de tomate, feta, olive noire
 - *Filet de maquereau, vinaigrette infusée et salade de pommes des champs
 - *Parfait de betterave et son coulis épicé
 - *Lentilles corail, petits légumes croquants, coriandre fraîche et citron vert
 - *Saumon gravlax, crème d'aneth et crevette

Les Plateaux:

- Plateau de Charcuterie: (10 minimum)
(Jambon blanc & cru, Rosette, Chorizo, terrine de campagne)
- Plateau de Viandes froides: (10 minimum)
(Rôti de Bœuf, veau, porc, pilon de poulet)
- Pavé de Saumon froid pané au basilic (10 minimum)
(Mayonnaise maison & Mayonnaise aux herbes)
- Plateau de Crudités et ses sauces: (10 minimum)
(choux fleur, radis, concombre, carotte, tomate cerise, courgette)
- Plateau de Fromages: (10 minimum)
(Brie, tomme, comté, chèvre)

Les Salades:

- Salade de mini penne & légumes grillés
- Salade de riz aux deux saumons
- Taboulé
- Salade poivrons, tomates feta
- Coleslaw
- Salade de pommes de terre et oignon rouge (végé)
- Autre sur demande...
- Petite salade individuelle (100gr) (10 minimum)

Plaques:

- Pizza plaque découpée (60x40cm) soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cm
- Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 32 parts de 6,5cm x 4 cm



Sur Mesure

Plat CHAUD:

- Plat **CHAUD**! "Pot version Cocktail" ! (10 mini par variétés)
(en bocaux en "verre" & livré en conteneur isotherme)
 - Risotto crémeux de Pintade & champignons des sous bois
 - Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes
 - Pintade aux chanterelles sur lit d'aubergine
 - Risotto crémeux de gambas persillées
 - Meli melo de poissons et fruits de mer et ses mini penne aux légumes
 - Fricassée de moules safranées et son riz jaune
 - Plat version Végétarien*
 - Autre sur demande...

- Forfait Barbecue (*panaché de 3 pc par pers*)
(20 personne minimum)
 - Une Brochette de volaille Marinée
 - Une Brochette de Bœuf
 - Merguez
 - Brochette de la mer (cabillaud/saumon/crevette)

Plats Chauds buffet:

- Suprême de Pintade forestière & sa garniture
- Blanquette de veau à l'ancienne & sa garniture
- Paella (fruits de mer, gambas, poisson, poulet)
- Couscous façon SebeO
- Mousseline de Saumon et son cœur homardine & sa garniture
- Blanquette de la mer & sa garniture
- Autre sur demande...

Les Desserts:

- Assortiment de pièces cocktail sucrées (80 pièces minimum)
- Assortiments de Mini desserts (10 mini par variétés)
Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat
- Assortiment de 4 douceurs sucrées (5 mini par variétés)
(beignet, tropézienne, muffin & donut)
- Desserts individuels
- Tarte 8 parts: (*Pomme alsacienne, poire bourdalou, chocolat etc...*)
- Brownie aux deux chocolats (20 parts)
- Fromage blanc crème
- Plateaux de fruits à piquer façon SebeO 1 px
**Brochettes / *Fruits à piquer / *Verrine Florida (15 pers minimum) Saison Uniquement !*
- Entremet Croustillant Chocolat (minimum 20 pers)
(*Génoise, croustillant praliné, mousse au chocolat légère.*)
- Entremet aux fruits (minimum 20 pers)
(*2 couches de Génoise, croustillant praliné, mousse de fruits*)
- Autre sur demande...

Location:

- Mobiliier
Tables, chaises, mange debout
- Vaisselle
Verres, assiettes, couverts
- Matériel
Tireuse à bière, barbecue, chapiteau

Composez ou Modifiez
votre cocktail ou buffet !



Petit Déjeuner

Petit déjeuner tout compris ou sur mesure.

Livable de 6h00   10h00 du lundi au vendredi, de 20   500 personnes

Tradition

Café Thermos ou Espresso
Th 

Assortiment de Petites Viennoiseries (2 pcs par pers)

Pain chocolat, pain au raisin, croissant

Petits Muffins au chocolat

Jus de fruits

Installation et nappage en option

  partir de
6,18 



Accueil Gourmand

Café Thermos ou Espresso
Th 

Assortiment de douceurs sucrées (3 pc par pers)

(beignet, tropézienne, muffin & donut)

Jus de fruits

Installation et nappage en option

  partir de
10 _{ht}



Plateau Repas **Chaud** en entreprise !

 Commande en ligne simplifiée
→ Commande et Annulation sans frais
jusqu'à la veille de la livraison

 Livraison chaude entreprise

Compatible toutes plateformes de facturation



 sebeo.fr

 Amandine: 07 64 44 31 48

 Olivier: 06 59 12 25 44

 Sébastien: 06 99 95 04 99

 traiteur@sebeo.fr

Découvrez également notre Restaurant

Le **Quai** Gourmand

à deux pas de vos bureaux

Cuisine Traditionnelle
Du Lundi au Vendredi
Parking Privé



7 Rue Galilée Saint -Priest
Tel :04-78-90-92-05

Il nous font déjà confiance :



Et bien d'autres, alors pourquoi pas vous ?

Memo:

SebeO s'inscrit dans une démarche écoresponsable.
Visitez notre site internet pour en savoir plus.

