



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en  
Entreprise



A SAINT-PIERST

JS-Restaurations  
groupe



Restaurant

Traditionnel

Du Lundi au Vendredi midi

Privatisation

Soirs & Week-ends

Janvier 2024

# Carte Cocktails

En Livraison ou à emporter

&

# Privatisation

Restaurant soirs et

Week-Ends



Route d'Heyrieux

Route d'Heyrieux

Sortie 12  
Saint- Priest  
centre

Rocade Est - A46

Rue Galilée



Demandez votre devis personnalisé

[Traiteur@sebeo.fr](mailto:Traiteur@sebeo.fr)

Olivier : 06 59 12 25 44

Amandine : 07 64 44 31 48

Sébastien : 06 99 95 04 99

Restaurant : 04 78 90 92 05



# Cocktail Signature

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.

<b>Cocktail Signature</b> (Plat chaud version cocktail)	<b>27,32 € HT / pers</b>		
<b>20 Personnes minimum</b>	<b>Prix pc</b>	<b>Pc</b>	<b>Total HT</b>
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,40 €	30	42 €
<b>Pièces cocktails salées froides</b>	1,75 €	80	140 €
*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 crèmeux de tapenade et anchois mariné			
*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)			
<b>Navette</b> (Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon)	1,80 €	20	36 €
Bouchée Saumon fumé maison & Crevette	2,30 €	20	46 €
<b>Plat CHAUD !</b> (Conditionné en pot & livré en conteneur)	7,80 €	20	156 €
<b>Ou / et</b>			
-Risotto crèmeux de gambas persillées			
-Risotto crèmeux de pintade & champignons des sous bois			
-Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes			
-Meli melo de poissons et fruits de mer et ses mini penne aux légumes			
-Plat Végé			
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126 €
<b>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation &amp; nappage en option</b>			



Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht

Café Nespresso (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht

## Notre conseil:

Pour les Grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer quelques burgers cocktail ou/et un plateau de fromage (voir carte):

## Memo:

Pour un anniversaire, un entremet remplacera à merveille les assortiments de pièces cocktail sucrées

# Cocktail le Classique



## Le cocktail sans surprise

Sympa et sans fausse notes, il s'adapte à tous vos événements.

Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds un petit four ou un micro onde est un plus. (n'hésitez pas à demander une mise à disposition gracieuse si besoin)

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

<b>Le Classique</b>	<b>25,22 €</b>		HT / pers
<b>20 Personnes minimum</b>	<b>Prix pc</b>	<b>Pc</b>	<b>Total HT</b>
Pain surprise façon <b>Sebe</b> (par Club sandwich)	1,40 €	40	56 €
<b>Pièces cocktails salées froides</b>	1,75 €	80	140 €
<i>*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)</i>			
<i>*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.</i>			
<i>*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues</i>			
<i>*Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)</i>			
<i>*Petit Blini de crèmeux de tapenade et anchois mariné</i>			
<i>*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)</i>			
<b>Navette</b> (Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon)	1,80 €	30	54 €
Mix Petites quiches & pizzas	1,90 €	40	76 €
Burgers Cocktail	2,60 €	20	52 €
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126 €
<b>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation &amp; nappage en option</b>			



## Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht

Café Nespresso (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht

## 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 (voir carte):

## Memo:

Tous nos cocktails sont personnalisables pour s'adapter parfaitement à vos événements !



# Cocktail le Gourmand

*Le cocktail aux multi-saveurs !*

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

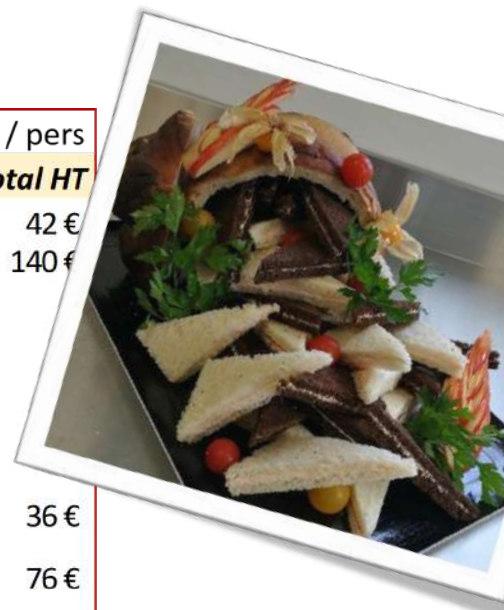
*Déjeuner ou diner, il saura mettre en valeur vos événements*

*Sa mise en œuvre demande un peu d'attention, une personne dédiée est vivement conseillée, mets froids et chauds un petit four révélera toutes les saveurs de ce cocktail.*

*(n'hésitez pas à demander une mise à disposition gratuite si besoin)*

*Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.*

<b>Le Gourmand</b>	<b>31,42 € HT / pers</b>		
<b>20 Personnes minimum</b>	<b>Prix pc</b>	<b>Pc</b>	<b>Total HT</b>
Pain surprise façon <b>SebeO</b> (par Club sandwich)	1,40 €	30	42 €
<b>Pièces cocktails salées froides</b>	1,75 €	80	140 €
*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 coeur d'abricote et cerneaux de noix (végé)			
*Petit Blini de crémeux de tapenade et anchois mariné			
*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)			
<b>Navette</b> (Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon)	1,80 €	20	36 €
Mix Petites quiches & pizzas	1,90 €	40	76 €
Burgers Cocktail	2,60 €	20	52 €
<b>Petites Brochettes &amp; ses sauces</b>	2,60 €	60	156 €
(Poissons et crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux )			
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126 €
<i>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation &amp; nappage en option</i>			



*Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !*

*Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht*

*Café Nespresso (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht*

## Notre conseil:

*Pour les Grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer des bouchées de Saumon fumé*

## Memo:

*Tous nos cocktails sont personnalisables pour s'adapter parfaitement à vos événements !*



# Apéritif 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.

Mets froids et à température ambiante.

Apéritif : L'Essentiel		18,97 € HT / pers		
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)		1,40 €	40	56 €
<b>Pièces cocktails salées froides</b>		1,75 €	100	175 €
*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 crèmeux de tapenade et anchois mariné				
*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)				
<b>Navette</b> (Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon)		1,80 €	40	72 €
Mix Petites quiches & pizzas		1,90 €	40	76 €

*Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option*



Parfait

pour

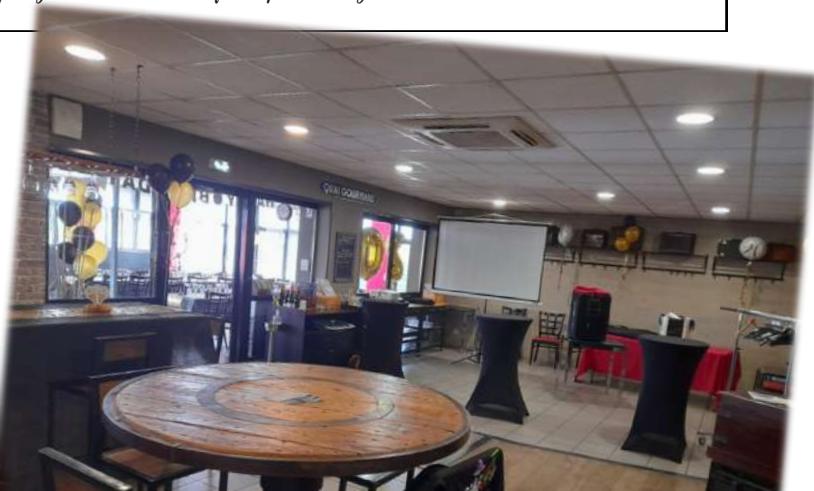
"les pots de départs" et "les remises de médailles" !!

Notre conseil:

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

Memo:

Notre Restaurant le Quai Gourmand privatise son établissement pour tous vos événements les soirs et les week-ends ( Bar, vidéoprojecteur, musique, parking et service)





# Buffet Tradition

Un Buffet Campagnard pour un moment convivial !

Copieux à base de produits frais de qualité.

Déjeuner ou diner, il saura mettre en valeur vos événements

Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention.

Mets froids et à température ambiante.



## Buffet Tradition

28,06 € HT / pers

20 Personnes minimum

Prix pc Pc Total HT

### Plateau de Charcuterie:

4,50 € 20 90 €

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

### Plateau de Viandes froides:

5,00 € 20 100 €

(Rôti de Bœuf, veau, porc, pilon de poulet)

### Plateau de Crudités et ses sauces:

3,00 € 10 30 €

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

### Assortiment de Salades (minimum 1,5Kg par variétés)

18,30 € 4 73 €

#### Ou /et

-Salade de penne & poulet

-Salade de riz aux deux saumons

-Taboulé

-Coleslaw

-etc...

Pizza plaque découpée (60x40cm) soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cm 38,00 € 1 38 €

Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 32 parts de 6,5cm x 4 cr 38,00 € 1 38 €

### Plateau de Fromages:

4,50 € 20 90 €

(Brie, tomme, comté, chèvre)

Petit pain aux céréales

0,40 € 40 16 €

Tarte 8 parts: (Pomme alsacienne, poire bourdalou)

16,00 € 3 48 €

Pain baguette

0,70 € 20 14 €

Serviette, assiette & couverts. (éco-responsable) à usage unique 1,20 € 20 24 €

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option

Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht

Café Nespresso (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht

### Notre conseil:

Pour les grands gourmands ou les gourmets, le saumon belle vue sublime ce buffet traditionnel et pour vos anniversaires, nos entremets avec plaque personnalisée et bougies participeront pleinement à la réussite de votre soirée festive.

### Memo:

Notre Restaurant le Quai Gourmand privatise son établissement pour tous vos événements, les soirs et les week-end (Bar, vidéoprojecteur, musique, parking et service)



# Coctail Sur Mesure !!!

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 cocktail,

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**





# Carte Cocktail sur Mesure

Composez ou modifiez votre cocktail ou buffet !

## Pieces Salées

	Prix pc HT
Pain surprise façon <b>SebeO</b> (par Club sandwich) (40 minimum)	1,40 €
Club sandwich (40 minimum)	1,10 €
<b>Assortiment de pièces cocktails froides</b> (14 mini par	1,75 €
*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 crémeux de tapenade et anchois mariné	
*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)	

Bouchée <b>Saumon fumé</b> maison & <b>Crevette</b> (10 minimum)	2,30 €
--	--------

<b>Navettes</b> (10 minimum par type)	1,80 €
(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / Fromage frais)	

Petites quiches & pizzas (10 minimum)	1,90 €
---------------------------------------	--------

Burger Cocktail (10 minimum)	2,60 €
------------------------------	--------

Burger Rossini (10 minimum)	3,10 €
-----------------------------	--------

<b>Petites Brochettes &amp; ses sauces</b> (10 minimum par type)	2,60 €
--	--------

Poissons & crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux )

<b>Cassolettes: Nécessite un four</b> (10 minimum par type)	3,50 €
---	--------

\*Gratiné de saint Jacques sur lit de poireaux

\*Petites ravioles aux écrevisses

\*Risotto de chapon aux cèpes

\*Crème brûlée de foie gras

<b>Feuilleté apéritif pc</b> (Olive, saucisse, fromage etc...) (30 mini)	0,40 €
--	--------

<b>Les Plateaux: (10 personnes minimum)</b>	Prix pc
---	---------

<b>Plateau de Charcuterie: (10 minimum)</b>	4,50 €
---	--------

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

<b>Plateau de Viandes froides: (10 minimum)</b>	5,00 €
---	--------

(Rôti de Bœuf, veau, porc, pilon de poulet)

<b>Plateau de Crudités et ses sauces: (10 minimum)</b>	3,00 €
--	--------

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

<b>Plateau de Fromages: (10 minimum)</b>	4,50 €
--	--------

(Brie, tomme, comté, chèvre)

<b>Les Salades (1Kg minimum)</b>	Prix pc
----------------------------------	---------

Salade de penne & poulet (prix au kilo)	18,30 €
---	---------

Salade de riz aux deux saumons (prix au kilo)	19,30 €
---	---------

Taboulé (prix au kilo)	17,30 €
------------------------	---------

Salade poivrons feta (prix au kilo)	18,30 €
-------------------------------------	---------

Salade Coleslaw (prix au kilo)	18,30 €
--------------------------------	---------

Salade haricots verts et oignons rouges (prix au kilo)	18,30 €
--	---------

<b>Petite salade individuelle (70gr) (10 minimum)</b>	2,60 €
---	--------

<b>Plaques</b>	Prix pc
----------------	---------

Pizza plaque découpée (60x40cm) soit <b>48 parts</b> de 7,5cm x 6,5 cm	38,00 €
--	---------

Quiche plaque découpée (53x32cm) soit <b>32 parts</b> de 6,5cm x 4 cm	38,00 €
---	---------





**Plat Chaud "Version Cocktail"** (Conditionné en pot & livré en conteneur isotherme) 7,80€

**Ou / et**

- Risotto crémeux de gambas persillées
- Risotto crémeux de pintade & champignons des sous bois
- Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes
- Meli melo de poissons et fruits de mer et ses mini penne aux légumes

**Forfait Barbecue** (panaché de 3 pc par personne) 14,50€

(20 personne minimum)

- \*Une Brochette de volaille Marinée
- \*Une Brochette de Bœuf
- \*Merguez
- \*Brochette de la mer (cabillaud/saumon/crevette)

**Exemples de plats Chauds** 12,40 €

location de chafing dish offert à partir de 40 portions

- 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

**Les Desserts:** Prix pc HT

Assortiment de pièces cocktail sucrées (80 pièces minimum) 1,80 €

**Entremet Croustillant Chocolat** (minimum 20 pers) 3,70 €

\*(Génoise, croustillant praliné, mousse au chocolat légère.)

**Entremet aux fruits** (minimum 20 pers) 3,70 €

\*(2 couches de Génoise, croustillant praliné, mousse de fruits)

Assortiment de Petits desserts indiv (10 minimum) 2,80 €

Assortiment de desserts individuels (10 minimum) 5,00 €

**Tarte 8 parts:** (Pomme alsacienne, poire bourdalou) 16,00 €

Brownie aux deux chocolats (20 parts) 66,00 €

Fromage blanc crème 4,00 €

**Plateaux de fruits à piquer façon SebeO 1 px** (saison uniquement) 5,00 €

\*Brochettes / \*Fruits à piquer / \* Verrine Florida (15 pers minimum)

**Saison Uniquement !**

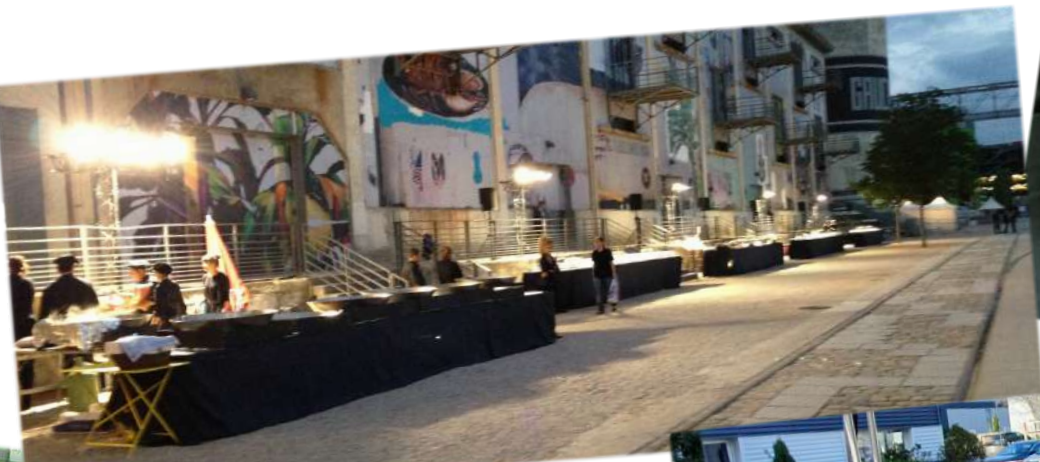




## Option & Location

HT

Location grande Table 180 x 74	10,00 €
Location grande nappes 140x300	10,00 €
Forfait Nappage papier	à définir
Location mange debout + housse noire	18,00 €
Location Four (alimentation 220V)	40,00 €
Location chafing dish + Gel	25,00 €
<b>Location grand Barbecue à gaz (1,80m)</b>	<b>200,00 €</b>
Location Tireuse à bière	
Location de verre unitaire	0,50 €
Location de flûte Champagne unitaire	0,50 €
Assiette 26 cm	0,50 €
Assiette 21 cm	0,50 €
Pack Couteau, fourchette, cuillère (inox)	1,40 €
<b>Service (1 personnes)</b>	<b>195,00 €</b>
<b>Privatisation Restaurant Soir &amp; Week end "hors service"</b>	<b>320,00 €</b>
Livraison Cocktail & petit Déjeuner	25,00 €
Livraison Cocktail Soir & Week-end	45,00 €





# Petit Déjeuner

Petit déjeuner tout compris ou sur mesure.

Livrable de 6h00 à 10h00 du lundi au vendredi, de 20 à 500 personnes

## Gourmand

Viennoiserie + Muffin, Café & Jus

**20 Personnes**

**6,45 € HT/ pers**

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

Assortiment de 3 Petites Viennoiseries

**Prix pc Pc Total HT**

2,80 € 20 56,00 €

Assortiment de Petits Muffins

1,70 € 20 34,00 €

**Café Thermos** (Gobelt/Sucre/Touillette Inclus)

1,10 € 20 22,00 €

Thermos eau chaude 1l + 6 sachets de thé

8,00 € 1 8,00 €

Jus de fruits pet 1l

4,50 € 2 9,00 €

Serviette cocktail & gobelet compris / **Installation et nappage en option**

**129,00 € HT**



## Tradition

Viennoiserie, Café & Jus

**20 Personnes**

**4,75 € HT/ pers**

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

Assortiment de 3 Petites Viennoiseries

**Prix pc Pc Total HT**

2,80 € 20 56,00 €

**Café Thermos** (Gobelt/Sucre/Touillette Inclus)

1,10 € 20 22,00 €

Thermos eau chaude 1l + 6 sachets de thé

8,00 € 1 8,00 €

Jus de fruits pet 1l

4,50 € 2 9,00 €

Serviette cocktail & gobelet compris / **Installation et nappage en option**

**95,00 € HT**



## Accueil Viennoiserie

Viennoiserie + Petit Muffin

**20 Personnes**

**4,50 € HT/ pers**

Assortiment de 3 Petites Viennoiseries

**Prix pc Pc Total HT**

2,80 € 20 56,00 €

Assortiment de Petits Muffins

1,70 € 20 34,00 €

Serviette cocktail comprise / **Installation et nappage en option**

**90,00 € HT**

Livraison de 6h00 à 10h00

25.00€ ht

Café Nespresso (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique)

1.40€ ht

Thermos 1litre de chocolat (sucre et tasse à usage unique compris)

11.00€ ht



# Pack & Carte Boissons

Pack clef en mains ou à composer !

Avec ou sans alcool, le cocktail maison fait toujours son effet (punch, sangria, virgin...)

Notre conseil:

La dégustation de boissons dans des vrais verres loués, une solution pas si onéreuse et qui donne de l'envergure à votre cocktail.

## Pack Eaux + Soda & Jus + Punch ou Virgin

20 Personnes

4,24 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,84 €	2	5,69 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,84 €	2	5,69 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	2	9,00 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	1	4,50 €
Cocktail Maison (Punch, Sangria, Virgin etc... 1l	15,00 €	4	60,00 €

Gobelets carton compris / Installation et nappage en option **84,87 € HT**

Quantité par pers  
20 cl eau  
20 cl jus & soda  
15 cl Cocktail

## Pack Eaux + Soda & Jus

20 Personnes

1,71 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,90 €	2	5,80 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,90 €	2	5,80 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	3	13,50 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	2	9,00 €

Gobelets carton compris / Installation et nappage en option

**34,10 € HT**

Quantité par pers  
20 cl eau  
30 cl jus & soda

## Pack Eaux + Soda & Jus + Vin

20 Personnes

3,54 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,84 €	2	5,69 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,84 €	2	5,69 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	2	9,00 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	1	4,50 €
Vin Sélection Quai Gourmand 75 cl (verre en supp)	11,50 €	4	46,00 €

Gobelets carton compris / Installation et nappage en option **70,87 € HT**

Quantité par pers  
20 cl eau  
20 cl jus & soda  
15 cl Vin

Carte des vins disponible sur demande

Location:

Verre unitaire (pied, flute, tube) 0.50€ ht/pc