



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

Sortie 12
Saint-Priest
centre

Rocade Est - A46

Route d'Heyrieux



Demandez votre devis personnalisé

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

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 SebeO (par Club sandwich) (40 minimum)	1,40 €
Club sandwich (40 minimum)	1,10 €
Assortiment de pièces cocktails froides (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 Saumon fumé maison & Crevette (10 minimum)	2,30 €
--	--------

Navettes (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 €
-----------------------------	--------

Petites Brochettes & ses sauces (10 minimum par type)	2,60 €
--	--------

Poissons & crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux)

Cassolettes: Nécessite un four (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

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

Les Plateaux: (10 personnes minimum)	Prix pc
---	---------

Plateau de Charcuterie: (10 minimum)	4,50 €
---	--------

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

Plateau de Viandes froides: (10 minimum)	5,00 €
---	--------

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

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

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

Plateau de Fromages: (10 minimum)	4,50 €
--	--------

(Brie, tomme, comté, chèvre)

Les Salades (1Kg minimum)	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 €
--	---------

Petite salade individuelle (70gr) (10 minimum)	2,60 €
---	--------

Plaques	Prix pc
----------------	---------

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

Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 32 parts 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 !

